

Trasforma la chiusura dello storico ristorante di famiglia in un'eredità condivisa insegnando a cucinare in casa

5 Dicembre 2025



MONTESILVANO – Le passioni vanno assecondate, si sa. Se poi si è cresciuti nello storico ristorante di famiglia, insieme a tutti i membri che la componevano, in un ambiente dove i piatti della tradizione la facevano da padroni, è praticamente impossibile non appassionarsi alla cucina. Ma la passione può anche trasformarsi in voglia di custodire un po' di quel passato, proprio come fosse una preziosa conserva. Una di quelle che facevano le nonne, a mano, con pazienza, seguendo precise indicazioni, poi chiusa in un barattolo, ma sempre pronta per essere riaperta e utilizzata al bisogno, e fatta gustare ad amici e conoscenti.

A volte i segreti culinari rimangono legati ad una persona, ad un ristorante, altre invece, trovano un modo diverso per diventare un patrimonio condiviso, che sia un libro di ricette o, meglio ancora, un corso per imparare sul campo.

Questo è quello che fa **Stefania Chiola** a Montesilvano (Pescara): divulga le ricette di famiglia per non farle restare chiuse in un cassetto. Oggi lo fa come “Cesarina” – la più antica

rete di cuoche casalinghe d'Italia, riconosciuta da Slow Food per la salvaguardia della cucina tradizionale italiana – ma la sua passione per la cucina inizia da bambina, nel ristorante dei genitori.

“Sono diventata Cesarina nel 2023, a seguito della chiusura, dopo 50 anni, del ristorante dei miei genitori, un'attività storica a Montesilvano, poi gestito da mio fratello. Mia madre e mio padre, originari di Collecervino, aprirono l'Hostaria Vestina sul 'chilometro lanciato' nel 1972, dopo essere rimasti senza lavoro per il fallimento della fornace, qui a Montesilvano. L'idea fu di mio padre e, considerando i quattro figli da mantenere e le abilità culinarie di mia madre, le propose di aprire questo ristorante che da subito ebbe un successo incredibile e inaspettato. Avevano costruito una casa con il giardino per noi e nel giro di due settimane dall'apertura, per il grande successo, si trovarono a dover smontare le porte per fare dei tavoli con le casse delle birre” racconta Stefania a *Virtù Quotidiane*.



Una foto storica

della mamma, Elena D'Intino nella cucina dell'Hostaria Vestina

“Iniziarono con un menù semplice fatto di arrosticini e spaghetti aglio e olio, con una ricetta di famiglia, molto semplice in apparenza ma non così tanto nella realizzazione. Mia mamma era ai fornelli, mio padre era addetto alla brace, perché era abituato a stare a stretto contatto col fuoco, con la fornace dove sfornava mattoni. Grazie anche ai consigli di chi frequentava il ristorante, che ha da subito mostrato affetto alla mia famiglia, nel tempo abbiamo aggiunto piatti della tradizione regionale: dagli affettati al pecorino fatto dai nostri parenti, dalle mozzarelle passite alla brace, che divennero un must essendo noi gli unici a farle, alle sagne con i ceci, dagli gnocchi e le paste fresche tradizionali alle bruschette e alle pizze. Ma soprattutto un piatto che mia mamma sapeva cucinare benissimo, la pasta e fagioli. A detta di molti, non c'era un posto in Abruzzo dove, a quel tempo, si potevano mangiare i *Taiarille* e *fagioli* così buoni”, ricorda.

“Io e i miei fratelli”, racconta, “siamo cresciuti nel ristorante: quando i miei hanno aperto io ero una bambina, ma già dal secondo anno ero accanto a mio padre: ricordo che c'era un tavolo grande dove mia madre e tante signore, che la aiutavano perché c'erano molti clienti, preparavano a mano gli arrosticini. Per farli si utilizzavano tutte le parti della pecora e all'inizio erano infilzati nei legnetti storti di vingh, di salice e di betulla. Nel tempo anche noi ci siamo evoluti con la tecnologia ma senza cambiare la preparazione”.



Una foto storica del

www.virtuquotidiane.it Trasforma la chiusura dello storico ristorante di famiglia in un'eredità condivisa insegnando a cucinare in casa

papà, Roberto Chiola, nella cucina dell'Hostaria Vestina

“Io, però, sono sempre stata molto più vicina a mia madre, in cucina, perché ero attratta dalla farina e da quello che con essa si poteva creare. Da lei ho imparato la tecnica della pasta fatta a mano. Mi reputo una ‘sfoglina’, e anche grazie alle Cesarine faccio molte ricette e corsi con la pasta. Anche se conosco tutte le ricette tipiche della regione”, continua.

Stefania, infatti, prepara tantissimi piatti della tradizione abruzzese, comprese le famose pallotte cacio e ovo “che devono essere morbide e inzupparsi nel sugo”. Il suo cavallo di battaglia, però, “sono gli anellini alla pecorara, con la ricetta originale di Elice, che pochi conoscono” e tra i suoi piatti preferiti ci sono “la Pizza scima cotta al camino, in inverno, e la pasta e fagioli, anzi, i taiarille e fagioli”, che rievoca subito il ricordo della mamma.



Stefania Chiola durante un corso di cucina

Diventare Cesarina per Stefania “è stato un modo per continuare a far vivere le ricette di famiglia e far sì che non andassero perse. Quello che mi piace è far conoscere alle persone le

www.virtuquotidiane.it Trasforma la chiusura dello storico ristorante di famiglia in un’eredità condivisa insegnando a cucinare in casa

tradizioni, i piatti, le farine, cosa c'è dietro la scelta dei singoli prodotti usati per ogni ricetta”.

Il suo non è un home restaurant, anche se si mangia in casa sua, sono piuttosto dei corsi di cucina, dove poi si assaggia ciò che si è preparato.

“Negli eventi con le Cesarine gli ospiti vengono a casa mia, io li accolgo col mio grembiule, offro loro neole (le ferratelle), celli ripieni, pastarelle teramane, ma anche focacce con pomodorini, tarallucci e i fiadoni salati, fatti con la ricetta di mia madre. Tutto fatto da me e spesso li servo su piatti di ceramica di Castelli (Stefania ha preparato anche il buffet all'evento che si è tenuto nella più antica bottega maiolicara del borgo in provincia di Teramo lo scorso agosto). Poi spiego come preparare la pasta fresca, la prepariamo insieme, e mentre si cuoce brindiamo con del buon vino. Gli americani mi chiedono di imparare gnocchi e chitarra ma io quando posso cerco sempre di inserire gli anellini alla pecorara”.



Il tavolo nella cucina dell'Hostaria Vestina dove si preparavano a mano gli arrostitini

“È una bella esperienza e i clienti sono molti, soprattutto stranieri. È anche faticoso perché in cucina sono da sola, e a volte devo limitare le richieste per poter seguire tutta l'organizzazione, dalla spesa al mercato alla preparazione dei piatti”.

Stefania ha anche ricevuto un premio dal suo Comune, lo scorso luglio, classificandosi al terzo posto in un concorso fotografico, intitolato “Montesilvano: il lavoro delle donne ieri e

oggi", sia per il ristorante storico sia perché come Cesarina divulga la cucina abruzzese in tutto il mondo.

Il ristorante di famiglia ha lasciato molto a Stefania e l'esperienza da Cesarina la entusiasma, si sente dal tono della sua voce, ma non vuole, per ora, farlo diventare un impegno più grande e totalizzante. Cucina per passione, ma ha anche una passione per il canto, e non vuole rinunciare a nessuno dei suoi interessi. Vorrebbe, però, fare qualcosa di più affinché le 'sue' ricette possano arrivare a più persone.



Stefania Chiola nella sua cucina

“Mi piacerebbe scrivere un libro con le ricette di famiglia. Vorrei farlo perché dopo puoi pubblicarle anche sui social, puoi dirle alle persone. Non voglio diventare un’influencer – dice

www.virtuquotidiane.it Trasforma la chiusura dello storico ristorante di famiglia in un’eredità condivisa insegnando a cucinare in casa

timidamente – ma mi piace dare consigli di cucina, come si faceva una volta, senza essere troppo ‘in’. Voglio far conoscere anche ai giovani le ricette tipiche, far sapere a tutti come sono fatti gli arrostiti, le pallotte, il parrozzo o tanti altri piatti dolci e salati di cui conservo i segreti, ma sempre con uno scopo divulgativo, attraverso i corsi”.

Su una cosa, poi, non ha dubbi: “È importante tramandare le ricette, e il bello è che nella preparazione si possono personalizzare, senza stravolgerle, aggiungendo però qualcosa che le rende più tue”, conclude.

Anche perché attraverso una ricetta, un piatto preparato, un sapore, un abbinamento, oltre la tradizione, c'è qualcosa in più: è un modo per tenere vivi i ricordi, e, in un certo senso, anche le persone.