

A CAPESTRANO L'HOME RESTAURANT DI ANNA CUSUMANO RIPERCORRE LE RICETTE TRADIZIONALI, IN ATTESA DI RIPARTIRE

7 Gennaio 2021

di **Giorgia Roca**



CAPESTRANO – Probabilmente non tutti sanno che nella frazione di Capodacqua (Capestrano) è possibile partecipare al fenomeno in forte espansione dell'home restaurant, nato negli Stati Uniti all'inizio degli anni Duemila, sull'onda delle case particolar di Cuba, e diffuso in Italia grazie ai social network.

Parliamo di A casa di Anna, intendendo la padrona di casa **Anna Cusumano**, 51 anni, che da vera anfitrione accoglie gli ospiti in casa sua per accontentare le loro richieste, per cena o per pranzo.

Ha iniziato per gioco nel 2014, quando dei compaesani le hanno chiesto di riproporre la ricetta dei ravioli fatti come si facevano una volta, e ha proseguito con alcune cene da asporto.

La svolta nell'incontro con **Pauline Fromer**, una signora inglese amante dei viaggi e moglie

di un ambasciatore americano, che ha tramutato il suo interesse per Capestrano in amore, acquistando un'abitazione.

La cucina di Anna ha conquistato anche la signora Fromer, che ha preso a cuore la sua ambizione e le sue capacità. Grazie a lei, Anna ha fatto esperienze lavorative a Roma e partecipato alla nota Cooking School di **Enrica Rocca** a Venezia.

Rientrata in Abruzzo, si è definitivamente convinta a mettere in pratica il suo sogno, date le abilità acquisite in tanti anni di lavoro nel campo della ristorazione.

Infatti, è passato molto tempo da quando Anna maneggiava i primi attrezzi da cucina nell'attività familiare di vendita di arrostiti, sulle sponde del fiume Tirino. Da allora, oltre al suo lavoro in fabbrica, ha continuato ad ascoltare il richiamo della sua passione entrando a far parte dello staff di quasi tutti i ristoranti della zona, gestendone uno per tre anni e collaborando con la Pro loco del paese. Attualmente presta il suo servizio – anzi, diremmo le sue mani d'oro – alla mensa scolastica di Capestrano.

Ha cercato la formula che più si adattava alla sua idea trovandola in quella di **Gaetano Campolo**, amministratore delegato dell'Home restaurant hotel, piattaforma che consente di ottenere tutta la documentazione necessaria all'avvio dell'attività, previa iscrizione.

Partecipare è molto semplice, basta telefonare per prenotare e richiedere il menù che si preferisce tra quello tipico abruzzese o di pesce, specificando se si vuole andare a pranzo o a cena, fino ad un massimo di dodici persone.

Anna accoglie i suoi ospiti intorno ad un tavolo rotondo, a sottolineare l'aspetto conviviale dell'esperienza. L'ambiente è rustico con cucina a vista e camino, all'esterno un bel giardino attrezzato con il barbecue si adatta perfettamente alle prenotazioni estive.

Tutti gli alimenti proposti sono rigorosamente prodotti locali. Le verdure e gli ortaggi provengono direttamente dall'orto della padrona di casa, la carne da un'azienda agricola di Navelli, ai formaggi pensa il caseificio Dal ContaDino di Ofena e l'azienda agricola Di Cato di Vittorito offre i suoi vini.

Per implementare la collaborazione con tutte le realtà aziendali del territorio, Anna non si ferma qui. Appena sarà terminata l'emergenza sanitaria, vorrà aggiungere l'attività di market tour: sarà lei ad accompagnare un numero variabile di ospiti a fare shopping presso queste aziende per poi entrare in cucina ed eseguire una sua lezione sulle modalità di preparazione. Una vera e propria occasione per mettere le mani in pasta.

Con l'avvicinarsi del Natale, Anna ricorda il menù tradizionale capestranese degli anni Cinquanta, tramandatole da sua madre, quando per il pranzo della Vigilia ci si teneva leggeri con pizze fritte e cavoli cosiddetti strascinati, in vista della cena dalle sette pietanze. Infatti dovevano essere consumati sette cibi diversi tra fritti di patate, verdure di stagione, aringhe secche, baccalà fritto o arrosto, trote o gamberi, e infine ceci arrosto.

C'era l'usanza di raccogliere i fiori di camomilla per farne un infuso da accompagnare a delle mandorle arrosto.

Il giorno di Natale vedeva in tavola antipasti con affettati, giardiniera e marro, che Anna produce ancora e vende anche a Pasqua. Si proseguiva con il brodo di gallina o tacchino con i cosiddetti frittoreje, una pasta bignè con l'aggiunta di prezzemolo da friggere, ritagliare a quadratini e da immergere nel brodo caldo; lasagne al sugo di agnello o al ragù come seconda scelta di primo, e si concludeva con agnello al forno con le patate.

Intorno al tavolo si aggiravano i bambini che non vedevano l'ora di recitare la poesia e aspettare qualche altro giorno per i regali della befana. Nel frattempo rubavano di nascosto i dolci fatti per tempo: le frittelle di mele, i calcionetti di ceci e cioccolato o di mandorle, le ferratelle farcite con la marmellata chiamate coperchiole e infine il croccante.

L'ANTICA RICETTA DEI CALCIONETTI

Per riassaggiare i sapori antichi, di seguito la ricetta dei calcionetti per dieci persone, riportata dall'Accademia italiana della cucina: per la pasta, 250 dl di olio di oliva, 250 dl di vino bianco secco, 1 kg di farina. Per il ripieno: 1 litro di mosto cotto, 300 g di mandorle, 300 g di gherigli di noci, cannella, 300 g di castagne, 100 g di cioccolato.

Versare in una casseruola il mosto cotto, metterlo sul fuoco e, quando sarà ben caldo, unire le mandorle tostate e tritate, le noci e un pizzico di cannella e mescolare bene. Aggiungere le castagne lessate e ridotte in purè, ottenendo una crema densa.

Togliere dal fuoco, unire il cioccolato e lo zucchero e far riposare qualche ora in frigorifero a solidificare.

Preparare l'impasto per la sfoglia mescolando la farina con l'olio e il vino fino ad ottenere un composto sodo, stenderlo su una spianatoia ad ottenere una sfoglia sottile.

Distribuire sulla sfoglia la farcia coprire con la sfoglia stessa e tagliare dando una forma di semiluna. Friggere in olio di oliva, scolare su carta assorbente e spolverizzare con zucchero e cannella in polvere.

Invece, la ricetta capestranese prevede l'aggiunta di 3 uova per la pasta, l'utilizzo di purè di ceci al posto delle castagne, o di mandorle, del miele, dei chiodi di garofano e dell'essenza di arancia per il ripieno.

LE FOTO

