

## Il Borgo dei Fumari, cucina calabrese e abruzzese si fondono in un'osteria diffusa tra mura seicentesche

4 Gennaio 2026



PRATA D'ANSIDONIA - Se si potesse scegliere un solo termine che racchiuda tutte le peculiarità della storia che stiamo per raccontare, sarebbe senza ombra di dubbio "identità". Talmente radicata e capace di esprimersi quella di **Pasquale Guarascio**, conosciuto meglio come Lino, che con il suo ristorante diffuso Osteria il Borgo dei Fumari a Prata d'Ansidonia (L'Aquila) incarna l'ambizione e la fedeltà per la cucina di un tempo, fino a renderlo un sogno di vita realizzato.

Fortunatamente il vocabolario dei Fumari non si limita ad una parola soltanto, avendone a disposizione un ricco ventaglio che ha origine in Calabria, a San Giovanni in Fiore, piccolo paese cosentino dove Lino è nato 61 anni fa da una famiglia unita e composta da 11 figli, un padre emigrato per lavoro in Svizzera e una madre che ha trasmesso al figlio l'amore e la conoscenza della cucina del territorio.

Ed è, infatti, nella sua città che inizia a frequentare l'Istituto alberghiero, per poi accumulare

esperienze formative con la scuola di cucina e pasticceria Etoile dello chef Rossano Boscolo prima, e con lo chef amalfitano Enrico Cosentino poi; sino a spostarsi, nel 1983, al servizio di un ristorante sul Lago Maggiore e, l'anno successivo, per un altro in Germania.

Inoltre, da tempo tra le sue mete più desiderate c'era Firenze ed è riuscita a toccarla, entrando a far parte della brigata dell'hotel Baglioni per 5 anni, per poi spostarsi di nuovo verso un'altra attività a Castiglione della Pescaia (Grosseto).

Una giovinezza all'insegna dell'apprendimento in movimento e, per pura casualità, è arrivato in Abruzzo, svolgendo il servizio militare nel paese di San Demetrio ne' Vestini (L'Aquila), ed è in quella occasione che conosce e si innamora di sua moglie **Anna**. Inizia così il capitolo di vita con la ristorazione abruzzese, dal percorso professionale all'hotel ristorante Duca degli Abruzzi nel centro storico dell'Aquila, dal 1987 al 1990, cui seguono esperienze nel circondario, per poi cominciare nel 1997 una lunga e proficua esperienza lavorativa presso il ristorante Casa Baroni Cappa a Prata d'Ansidonia.





*Il Borgo dei Fumari*

“Ho avviato il ristorante dei baroni Cappa con molto impegno e dedizione, sapendo di lavorare in un ambiente sano e arrivando a preparare circa 35 matrimoni all’anno. Sarò sempre riconoscente ai titolari perché hanno fatto sì che il mio nome crescesse”, confida Lino Guarascio a *Virtù Quotidiane*.

La decisione di mettersi in proprio e iniziare un percorso sulle proprie gambe, forte delle competenze maturate e soprattutto di quella passione per il cibo genuino e per le ricette evocative di ricordi lontani ma mai appannati, si perfeziona nel 2007 quando inaugura l’Osteria Il Borgo dei Fumari, scegliendo appositamente la rappresentazione dei camini (“fumari), per omaggiare sia quelli intorno ai quali la sua famiglia si riuniva e cucinava in

Calabria, e sia quelli presenti in quasi tutte le stanze del ristorante.

E qui tornano in soccorso le parole, eliminando la classica e probabilmente banale numerazione dei tavoli, per differenziare e nominare gli ambienti più o meno grandi del locale, come la stanza della Civetta; del Castello, perché affacciata sul borgo fortificato adiacente Castel Camponeschi; del Comignolo; dei Mattoni; della Luna, intima e dedicata ad una cena per due a lume di candela; e ancora, il terrazzo delle Stelle e quello delle Rondini.

“Ho sempre vissuto in un bel centro storico con un profumo mediterraneo che proveniva dai vicoli, perciò ho voluto aprire un ristorante che rievocasse la dignità di tutti i centri storici con le loro caratteristiche, e la tecnica manuale che avevano le nostre madri in cucina”, spiega il titolare.

A Borgo dei Fumari, le cui mura risalgono al Seicento, tutto parla di emozioni e sapori antichi, esaltati nell'abbondante selezione di antipasti, dove hanno la meglio i salumi della macelleria Rampini e i formaggi dell'azienda Gran Sasso di Giulio Petronio e figli, oppure nei secondi di carne di agnello di quest'ultima.





Tra i piatti di punta, si possono indicare l'agnello alle erbe aromatiche con anice stellato; le lune di miele, ossia ravioli di ricotta con zafferano, tartufo fresco e miele; il filetto di maiale in crosta di guanciale al Montepulciano ed erbe aromatiche; gli gnocchi di patate con peperone crusco e guanciale; e, per finire in dolcezza, il tortino di pere e grana al caramello.

“Certi successi si ottengono pensando al presente e presi dall'amore e dalla passione per il proprio progetto, la determinazione e l'anima sono la chiave e questo posto è cresciuto insieme a me”, prosegue Lino.

E, se si parla di successo, lo si fa guardando i numeri che confermano un'affluenza del tutto insolita e meritevole, considerando il momento storico e la sua crisi oppure il contesto geografico, riuscendo a raggiungere oltre 100 coperti in un qualsiasi weekend invernale.

Il ristorante, tra l'altro, è in continua evoluzione e ampliamento con la cantina del Beccofino, spazio dedicato a cerimonie ed eventi, e con il giardino esterno inaugurato di recente, e lavorando, infine su un piccolo b&b con annessi ristorante e cantina, pronti ad accogliere la

clientela anche straniera che già frequenta l'insegna, presumibilmente entro il 2026.

