



Locanda Mastrangelo a Civitella Messer Raimondo, una storia di ritorno e amore per la cucina

5 Luglio 2023 

CIVITELLA MESSER RAIMONDO - Tre antipasti, due primi e tre secondi piatti che cambiano al variare della stagionalità dei prodotti, è questa la base del menù di Locanda Mastrangelo, cucina attenta alle materie prime e moderna nelle tecniche a Civitella Messer Raimondo (Chieti).

Titolari del ristorante sono **Francesco Di Martino** di 44 anni e sua moglie **Fabiana Baldassini** di 38, che scelgono questo nome in onore del bisnonno di lui, proprietario del terreno sul quale sorge l'attività, aperta dal marzo 2019.

Non ci si aspetti una cucina tradizionale a 360 gradi, piuttosto una mescolanza di ingredienti presi in prestito da altre culture culinarie e prodotti locali, come il tè nero affumicato, la salsa di soia e la paprika. Ed ecco che il piatto abruzzese per eccellenza, gli arrosticini, viene sostituito con un secondo di carne di maiale o di agnello marinati e cotti a bassa temperatura, poi piastrati e serviti con le relative riduzioni; oppure con il capretto cacio e ova.

Inoltre, può aprirsi il pasto con il coniglio sott'olio ispirato ad una ricetta piemontese, o con le uova in camicia cotte ad una particolare temperatura. I primi piatti sono generalmente di pasta ripiena, come tortellini e ravioli con crema di formaggi. E, infine, il dessert più richiesto è un cannolo di croccante ferratella o pizzella, farcito con crema e amarene di propria produzione.

Locanda Mastrangelo è aperto tutti i weekend nel periodo invernale e ogni giorno da giugno a settembre, con una media di 40 posti. I formaggi serviti provengono direttamente dal caseificio Casetta bianca di **Leonardo Angelucci**, lo zafferano e l'olio dalla società Profumi e colori della Majella, le varietà di olio extravergine di Intosso e di Crognale dall'azienda abruzzese Trappeto di Caprafico di **Tommaso Masciantonio**, oltre ai vini Montepulciano d'Abruzzo e Pecorino, ai quali si aggiungono quelli delle cantine Cerretano di Orsogna (Chieti), Agricosimo e Cascina del Colle di Villamagna (Chieti).

Prima di focalizzarsi totalmente sulla ristorazione, Francesco ha studiato Giurisprudenza a Bologna ed è lì che ha iniziato a lavorare in alcuni locali e ad organizzare cene private tra amici, per continuare a mettersi ai fornelli anche nel tempo libero. Assunto come funzionario di banca, una decina d'anni dopo pensa di dedicarsi alla cucina a tempo pieno, come faceva



sua nonna quando era chiamata ad occuparsi delle feste di paese come cuoca.

Bologna non rappresenta soltanto il luogo dell'avvio della sua carriera professionale, ma è anche dove incontra per la prima volta Fabiana, anche lei abruzzese originaria di Fara San Martino (Chieti), e con la quale condivide la scelta di tornare poi a vivere in Abruzzo con le loro tre figlie.

“Stavo vivendo con malessere il lavoro in banca, quando ho deciso di dar vita all'idea che mi accompagnava da un po' di aprire un ristorante in questa zona. La caratteristica principale della nostra cucina è quella di proporre sapori conosciuti attraverso ricette rivisitate, e probabilmente è questo aspetto a piacere di più”, ammette Francesco.

LE FOTO

