

Capestrano, al ristorante Il Castello si rivive la cucina tradizionale con specialità di fiume e di terra

18 Agosto 2023



CAPESTRANO - Una chitarrina ai gamberi o un raviolo allo zafferano di Navelli con guanciale e zucchine vale un primo ingresso, dal secondo in poi è merito del menù sempre vario e dagli ingredienti genuini del ristorante Il Castello di **Fuat Ramadani** nella Piazza del mercato a Capestrano (L'Aquila).

Per tutti è **Fulvio**, il cuoco 50enne macedone con alle spalle 30 anni di esperienza in Italia - prima in alcuni ristoranti di Roma, poi nelle Marche, e infine in Abruzzo - che dal 2021 ha rilevato la gestione del ristorante capestranese e si è stabilito con la sua famiglia.

Tra le specialità proposte un primo posto lo occupano i gamberi e le trote di fiume, rappresentativi del territorio e del fiume Tirino che attraversa l'omonima Valle adiacente. Vengono, dunque, cucinati per accostarsi ai primi piatti in bianco o al sugo, oppure presentati nei secondi cotti alla brace, flambè, alla diavola, o in salsa verde e di arance.

Immancabili anche le carni italiane, argentine e brasiliane per specifici tagli, e agnello esclusivamente locale. Per giunta in estate viene inserito un primo piatto integrale differente e, quest'anno, è toccato ai maltagliati freschi con pomodorini pachino e zafferano.

L'artigianalità passa anche per i dolci come semifreddo e gelato nella bella stagione, oltre al tiramisù, cheesecake e creme caramel, sempre pronti per essere serviti. Tra le cantine vitivinicole della zona più richieste ci sono Cataldi Madonna, Pasetti e Valle Reale.

Un menù che dà il benvenuto a materie prime selezionate per piatti semplici e tradizionali che rispettino la stagionalità, da degustare nella sala interna affrescata da 40 posti o nello spazio esterno coperto di altrettante sedute, oltre ai tavolini del servizio bar.

Infatti, il Castello propone anche colazioni classiche con cornetti e crostate fatte in casa, oppure aperitivi con taglieri di salumi e formaggi, crostini di verdure, e tagliate di frutta fresca da accompagnare pure a cocktail analcolici. Nei mesi di luglio e agosto è aperto tutti i giorni, così come durante l'anno, ad eccezione del martedì.

“Mi sono inserito in questa attività nel momento particolare del post pandemia ma sta andando bene, sono soddisfatto. Vivendo in questi borghi si lavora soprattutto nei mesi estivi ma in inverno si deve andare avanti, cercando di aumentare le scelte nel menù per accontentare di più il cliente”, racconta Fulvio a *Virtù Quotidiane*.

Spesso il ristorante viene raggiunto da turisti che provengono dai paesi limitrofi o da coloro che si fermano per una tappa capestranese lungo un viaggio che inizia oltre il confine italiano, e rimangono affascinati dalla possibilità di mangiare ammirando il Castello Piccolomini che svetta e domina la piazza principale, fulcro intorno al quale ruota la vita quotidiana e lenta del borgo.

Completano lo staff **Jessica Pezzi, Jenny Baldassarre, e Markus Di Berardino**.

“Quest'anno la stagione estiva è partita in ritardo a causa del maltempo ma stiamo lavorando tanto adesso perché le persone comunque si spostano e arrivano dove di mangia bene ad un costo onesto”, conclude.

LE FOTO











pubbliredazionale