



La tradizione della cucina abruzzese in veste contemporanea in un ristorante a Milano con quattro sale, griglia a vista e cantina regionale.

Il Capestrano, che prende il nome dall'antico guerriero del VI secolo a.C. rinvenuto nell'omonimo paese in provincia dell'Aquila, è un ristorante di cucina tipica abruzzese in veste contemporanea, sorto all'interno di una palazzina di ringhiera di inizi Novecento ristrutturata dall'imprenditore abruzzese Wladimiro Babbo, in una emergente zona post-industriale a metà di via Ripamonti.

Attorno alla sua scenografica corte si snodano il ristorante, loft, monocali e appartamenti temporary home: un mondo che al concept del "mangiare abruzzese a Milano", vuole unire quello del dormire e del lavorare.

IL MONDO del "CAPESTRANO"

L'imprenditore Wladimiro Babbo, per gli amici Roberto e oramai per tutti il Capestrano, abruzzese di Avezzano in provincia di l'Aquila, ma sin dal 1996 a Milano per lavoro, nel 2007 acquistò l'intera palazzina di ringhiera con facciata in stile liberty e iniziò i lavori di recupero. Inizialmente, nelle vecchie cantine, gli venne l'idea di crearvi un'enoteca/wine-bar dove degustare vini e prodotti tipici della sua regione, ma durante i lavori di recupero, che hanno portato alla luce parte delle strutture originali (travi e mattoni a vista) ha maturato l'idea di dedicare alla ristorazione uno spazio più grande e quindi di aprire un locale di quattro sale specializzato nella cucina abruzzese attualizzata.

"Sono stati i mattoni, recuperati uno alla volta – spiega Babbo, che nella precedente vita era geometra – che mi hanno fatto decidere questo investimento, oltre all'orgoglio abruzzese che caratterizza tutto lo staff che ho scelto e che mi circonda; l'abruzzese "forte e gentile".

Con la passione per la cucina e per la sua regione, ha seguito e segue il progetto de Il Capestrano come un figlio: un work in progress che ogni giorno cresce arricchendosi di nuove ricette, etichette speciali, degustazioni di prodotti tipici, incontri, che hanno sempre come punto di riferimento la cultura, la storia e le tradizioni dell'Abruzzo.



IL RISTORANTE: 4 ambienti dedicati alle 4 province d'Abruzzo

L'Abruzzo contemporaneo de Il Capestrano si rispecchia nella location con le quattro sale su due livelli che compongono il ristorante.

Ciascuno degli ambienti è intitolato a una delle quattro province dell'Abruzzo, al quale fanno riferimento anche alcuni dettagli degli arredi, studiati affinché la nota più verace e tradizionale dei mattoni a vista si mescoli con le linee contemporanee delle luci e dei tavoli, creando un'atmosfera raffinata e distintiva. La sala principale, quella all'ingresso, è intitolata a L'Aquila: la si vede attraverso le grandi vetrate su strada, dominata dal bancone del bar e caratterizzata da un tavolo circolare che sceglieranno gli amici per chiacchierare o i businessman per un incontro di lavoro. Accanto, più raccolta, la sala del caminetto e della rosticceria a vista, dedicata a Pescara, dove la brace della griglia a carbone sfrigola per cuocere i rinomati arrosticini abruzzesi.

Scendendo le scale si raggiunge la sala dedicata a Teramo nella è stata collocata l'antica pastaia, il mobile con il piano in marmo sulla quale si preparava la pasta: dai cassetti si intravedono i diversi formati, mentre in vetrina sono esposti la chitarra, lo strumento per fare gli omonimi maccheroni, un setaccio e lo stampo per le dolci ferratelle. Infine, la sala di Chieti, perfetta per ospitare tavolate imperiali, completa l'insieme dei circa 100 coperti, la capienza completa del Ristorante.



LA CUCINA E LO CHEF

Abruzzo protagonista a partire dal menu e dallo chef che magistralmente le segue con grande passione. Ai fornelli c'è il titolare Wladimiro Babbo per mettere in pratica giorno dopo giorno il suo sogno: creare un ristorante dove si potessero assaggiare – in un luogo contemporaneo e in maniera attualizzata – le ricette della tradizione abruzzese.

I piatti a Menù "sono tutte ricette originali – spiega lo chef – in parte me le ha tramandate la nonna, indimenticabile cuoca, altre le trovo interrogando la gente. Perché le ricette tramandate oralmente, e poi sperimentate con professionalità in cucina, non hanno paragone con quelle che trovi nei manuali di cucina". La firma dello chef si identifica poi nell'alleggerimento di alcuni condimenti (olio e grassi) che oggi, rispetto al passato, non hanno più senso di esistere, ma i protagonisti assoluti restano i prodotti e gli ingredienti del territorio, di cui Il Capestrano si fa con orgoglio vetrina: dallo zafferano di Navelli, alla Mortadellina di Campotosto con il caratteristico quadrotto di grasso al centro, agli speciali Pecorini, tra cui il canestrato di Castel del Monte. Qui tutto è fatto in casa, dal pane casereccio preparato con farina macinata a pietra, alle paste all'uovo, dagli arrosticini tagliati a mano, ai tradizionali dolci.

IL MENU

La Carta del Ristorante è stata preparata selezionando tra le specialità tradizionali della regione, con un'attenzione speciale alle portate di pasta e carne dell'entroterra: ogni piatto è indicato in dialetto abruzzese e sottotitolato in lingua italiana.

Si comincia con j'antipast (antipasti), L'polpett "cacio e ova" (soffici polpettine di pane raffermo, uova e formaggio), le Pizz' e foje (vedurine ripassate in padella con crema di fave e croccante di mais), ma anche la Venticina Vastese con bruschetta e La scamorza Montebello (Mozzarella appassita al forno con prosciutto). Si prosegue con i primi, tra i quali protagonista è la Pasta aj'carratur e' sughe d'agneje (Spaghetti fatti a mano alla chitarra conditi con sugo di castrato e scaglie di pecorino), ma

sono da assaggiare anche I maccaruni e' le cococce e je zafferan' (Mezzi paccheri con crema di zucca gialla e zafferano di Navelli). La peculiarità più apprezzata è l'angolo della griglia, j'arrust, dove agnello, arrosticini, costine di pecora e salsicce vengono arrostiti sulla brace. Si conclude con la carrellata dei dolci, tra i quali primeggia Je parozz', Il Parrozzo, dolce con mandorle tritate e coperto di cioccolato, amato anche da D'Annunzio, seguito dalla delicata Ricotta molla, una mousse di ricotta di pecora lavorata con zucchero e scaglie di cioccolato, accompagnata da una gelatina al liquore di centerba.



LA CANTINA

Studiata e seguita con passione, la carta dei vini si apre con una piacevole pagina introduttiva che racconta l'Abruzzo enologico e i suoi vitigni, primo fra tutti il Montepulciano d'Abruzzo. Al suo interno la divisione è stata suddivisa, come per gli ambienti del ristorante, per province, per ciascuna delle quali sono state selezionate cantine d'eccellenza.

S'inizia con la provincia di L'Aquila, rappresentata dalla Cantina Di Cato e Praesidium. Per la provincia di Chieti emerge l'Azienda Vinicola Masciarelli, il rosso Villa Gemma, Montepulciano d'Abruzzo, insignito dei due bicchieri. Nella sezione di Teramo troviamo la Azienda Agricola Emidio Pepe, con i suoi vini caratterizzati dall'etichetta "Tripla A": agricoltori, artigiani, artisti. Infine la provincia di Pescara, regala una chicca speciale: dall'Azienda Agricola Marramiero Il Capestrano è riuscito ad avere alcune bottiglie del pregiato Dante Marramiero, un Montepulciano d'Abruzzo riserva crû annate 1998-1999 (costo 195 euro alla bottiglia), bottiglia da aprire con l'agnello per una grande occasione. Il Dante Marramiero è infatti un vino ottenuto con 18 mesi di affinamento in tini e serbatoi d'acciaio, cui seguono 24 mesi in barrique e un ultimo passaggio di 18 mesi in bottiglia: un vino dal carattere forte, capace di offrire sensazioni complesse, profonde e vivaci, che a pieno titolo porta il nome del fondatore dell'azienda.

CONTATTI & INFO

Il Capestrano

Via Gian Francesco Pizzi 14, 20141 - Milano

Tel. 02 5693345 - www.ilcapestrano.it

Chiuso la Domenica, aperto a pranzo (12.30-14.30) e a cena (19.30-22.30).

Prezzo medio cena: 40 euro, beverage escluso.

Prezzo medio pranzo: 40 euro, beverage escluso.