

Il Capestrano di Milano svela il volto virtuoso dell'Abruzzo fuori regione

scritto da Redazione | 09/07/2019



Nel ristorante di via Gian Francesco Pizzi 14, va in scena la narrazione di eccellenze enogastronomiche abruzzesi, regione di origine dei titolari

Il **Ristorante Il Capestrano** da circa nove anni propone ai milanesi i sapori della [cucina abruzzese](#), attirando i buongustai con la ricercatezza degli ingredienti e la genuinità dei sapori.

Il locale, che ha preso il nome da una scultura raffigurante un guerriero del VI secolo a.C. e rinvenuta nel territorio di Capestrano (Aq), è gestito da **Roberto Babbo** insieme alla moglie e alle giovani figlie. L'entusiasmo e la cura dei dettagli è una costante dell'attività di famiglia, sita in via Gian Francesco Pizzi 14, che spesso unisce le prelibatezze della tavola e del vino ad eventi di natura culturale come quello che si è svolto il 3 luglio.

Il progetto di MàsWine per valorizzare l'enologia abruzzese

L'evento è il primo di un ciclo di appuntamenti curati da [MàsWine](#) della giornalista **Jenny Viant Gómez**, cubana di origini ma abruzzese di adozione. Il progetto ha la finalità di scoprire **abbinamenti gastronomici con nuovi vini** che testimoniano la crescita enologica dell'Abruzzo.

Nella cena del 3 luglio a Milano sono state proposte 3 etichette molto particolari prodotte dalle cantine **Chiusa Grande**, **Rabottini** e **Wilma**. Nel corso della serata, **Serena Babbo** si è occupata della descrizione dei piatti, alcuni dei quali a base di Presidi Slow Food.

Cena del 3 luglio al Ristorante Il Capestrano Milano

L'esordio nei calici è stato riservato a **"Integro"**, il nuovo vino frizzante ancestrale dell'azienda biologica [Chiusa Grande](#) di Nocciano (Pe). Questo Chardonnay imbottigliato con i propri lieviti, non filtrato e da bere sia limpido che torbido, si è rivelato molto versatile nell'accompagnare l'antipasto costituito da salumi e formaggi di aziende abruzzesi.

Sul tagliere, il pubblico ha degustato il **prosciutto crudo tagliato a coltello** e il **salsicciotto con peperone rosso d'Altino** de **I Salumi della Majella** (Ch), il **salame di Paganica** dei **Fratelli De Paulis** (Aq), la **lonza di filetto** della **Salumeria del Parco** (Te); la **ventricina del Vastese** di **Fattorie del Tratturo di Scerni** (Ch); il **Canestrato di Castel del Monte e Marcetto** di **Giulio Petronio** (Aq), con goccia di mosto cotto Praesidium, e la **ricotta scorza nera** di [Gregorio Rotolo](#). Il tutto accompagnato dal **pane con impasto di patate del Fucino Igp**.

Il momento degli autoctoni **Trebbiano e Montepulciano d'Abruzzo** è stato riservato a due espressioni artigianali teatine, rispettivamente delle cantine **Rabottini** e **Cantina Wilma**.

"Per Iniziare" (questo è l'originale nome del bianco di Rabottini), annata 2017, ha accompagnato egregiamente gli **spaghetti alla chitarra con zucchine, guanciaie e zafferano di Navelli Dop**. L'importante piatto ha "dialogato" armonicamente con la pienezza di un Trebbiano intenso, agreste e da invecchiamento (a occhi chiusi evoca la Borgogna).

Gli immancabili **arrostiticini** - fatti a mano direttamente nel ristorante, con carne di pecora abruzzese del taglio più pregiato e con poco grasso aggiunto - sono stati abbinati al **Montepulciano d'Abruzzo Cantina Wilma**, che fa un uso sapiente del torchio e vinifica in acciaio con lieviti indigeni.

Ben 2 annate diverse hanno testimoniato il potenziale evolutivo dell'emblematico vitigno. L'annata 2001 esprime grazia all'olfatto, con note predominanti di prugna appassita, amarena, viola e liquirizia. Al sorso è terso, sapido e duraturo. L'annata 2017 ha tannini scalpitanti, sentori vivaci di frutti rossi ed erbe officinali. Decisamente giovane.

Attraverso questo viaggio nei sapori e vini insoliti si dimostra come sia importante la narrazione sia capace di potenziare il valore intrinseco dei prodotti. Il nuovo approccio di promozione delle eccellenze intrapreso da Il Capestrano svela un volto virtuoso dell'Abruzzo fuori regione.