



La cucina frentana dell'Agriturismo Caniloro a Lanciano

In un contesto da favola, Berardino e Pina fanno rivivere nei piatti le autentiche tradizioni dell'antico popolo che abitava la regione costiera adriatica centrale. Sempre in compagnia di un buon bicchiere di vino.



La cucina dell'Agriturismo Caniloro a Lanciano (Foto © Rocco Fornabaio).

Siamo a **Lanciano**, nel cuore storico della provincia chietina e nell'Abruzzo più autentico dei **frentani**, l'antico popolo che abitava la regione costiera adriatica centrale. La storica cittadina si trova ai piedi della Majella, la "montagna madre" che – delle sue tradizioni – ammantava le genti che vivono alle sue falde.

L'**agriturismo Caniloro**, nella prima periferia della cinta urbana, ha una struttura ricavata da un **vecchio casolare di campagna** che, negli anni, è stato ampliato dalla pazienza e dal lavoro della famiglia Abbonizio.



Altri interni dell'agriturismo Caniloro (Foto © Rocco Fornabaio).

Ogni ambiente affascina il visitatore che viene catapultato nella tradizione e nell'artigianalità: la **saletta del ristorante**, calda ed accogliente come ci si aspetta in un luogo "autentico" e non artefatto, la **stanza delle conserve** detta "*la puteca*" (termine dialettale per bottega), dove ammirare ed acquistare le prelibatezze di casa, gli **ambienti di produzione del vino** e il **magazzino delle farine**, prodotte con un piccolo mulino a mano utilizzando i grani coltivati in azienda. Insomma, il **vero kilometro zero**! E poi ci sono **gli animali**: tanti e tutti allevati rispettandone abitudini ed esigenze, in spazi adeguati. Animali felici!

Nel prato, una capanna di paglia appare quasi un "privé" ed infatti è un ambiente da riservare per un'occasione speciale.



La capanna di paglia posta in giardino (Foto © Facebook)

Berardino e Pina, i padroni di casa, non raccontano favole. Ma alle favole ci credono. E te lo fanno capire subito, accogliendoti nel loro regno. Difendono ancora, nonostante oggi sia difficile farlo perché sovrastati dai gusti standardizzati e dal modello *pret-à-manger*, l'autenticità del cibo genuino, la semplicità delle preparazioni, il piacere del tempo trascorso a cucinare e preparare le vivande, a decantarne i sapori ed esaltarne le qualità organolettiche.



Bernardino e Pina al lavoro (Foto © Rocco Fornabaio).

Agriturismo Caniloro a Lanciano, la vera cucina frentana abita qui

Una cena a Caniloro è un'**esperienza culinaria che fa viaggiare nel tempo** e regala il sogno di poter godere di piatti che tanto hanno marcato l'identità gastronomica del territorio, pietanze che è sempre più difficile ritrovare o riscoprire.

Antipasti a base di cace fresche (formaggio primo sale appena scottato) e [salsicciotto frentano](#) (un'autentica prelibatezza e presidio Slow food), **primi piatti di pasta alla mugnaia** (preparata con sola farina ed acqua, come usavano i mugnai che la offrivano ai loro clienti nell'attesa che le macine compissero i loro giri), per proseguire con il **coniglio sotto a lu coppe** (cotto sulla brace del focolare e sovrastato da un coperchio a forma di campana che ne preserva gli aromi), con contorni di ciabbuttelle (foglie di borragine pastellate e fritte), **cacigni fritti** (crispini, verdure saporitissime) e **fagioli "suocera e nuora"** (dal forte contrasto dei colori bianco e nero) serviti con bietole e patate.

Non mancano gli eventi organizzati per celebrare i riti e le stagioni della campagna, come la **cena a base di marrocche**, le pannocchie che accolgono l'autunno pronte per essere arrostiti e sgranocchiate.



I prodotti serviti nell'azienda agricola (Foto © Rocco Fornabaio).

La carta dei vini: dagli autoctoni ad altre perle italiane

Tutto è sempre accompagnato da un buon vino, delle migliori cantine del territorio o di produzione diretta dell'azienda che possiede **vigneti tipici del terroir** come [Montepulciano](#), **Cococciola** e **Trebbiano**. Non mancano, altresì, **fantasiosi abbinamenti** con altre perle dell'enologia meridionale, si veda **Aglianico del Vulture** sui piatti più robusti e **Rosato da Negramaro** sulle preparazioni più fresche.

Pina e Berardino si raccontano volentieri, giocano di rimando e non disdegnano di soffermarsi con gli ospiti per confrontarsi su ricette e materie prime, sul vino e sui ritmi della campagna, sulle storie della tradizione e sulle avventure di una vita. E **il cibo diventa narrazione**, esperienza, simbolo di lavoro e cultura. Si trasforma in un modo, eccellente, per conoscere una regione ed apprezzarne le tante qualità. E no, **non è roba buona solo per le favole**. È esperienza autentica.

Agriturismo Caniloro a Lanciano
C.da S.Onofrio,134 Lanciano (CH)
Sito web

Data di creazione

03/10/2018

Autore

rocco-fornabaio