Riprende il nostro viaggio nei locali aversani: Costantino il "Capostipite" dei ristoranti aversani.

Scritto da Donato Liotto
Lunedì 10 Giugno 2013 15:02



di Donato Liotto - pubblicato anche su "Nero su Bianco" quindicinale di cultura varia di Aversa e Agro il 9 giugno 2013 - "Passa il tempo ma da Costantino la tradizione della buona cucina aversana resta intatta!" Riprende il nostro “viaggio” nei locali aversani e oggi siamo dal “Capostipite” dei locali storici della nostra città: “ Ristorante pizzeria da Costantino”. Dal lontano 1918 e, tra cinque anni ricorrerà il centenario. 150 posti dove è possibile festeggiare ogni tipo di ricorrenza. In contrada San Girolamo la famiglia Turco (zona Cappuccini) coltivano pomodori, zucchine, melanzane, insalata e vino Asprinio. Prodotti questi che poi vengono inviati al ristorante. Si occupa della gestione di questo terreno di famiglia il cugino di Pietro Turco .Un valore aggiunto per la clientela. Ci accoglie il proprietario Pietro Turco ed è a lui che iniziamo a rivolgere qualche domanda. – “Sin da piccolo caro Pietro, ricordo che dopo le partite di pallone che facevamo al campetto sotto all’acquedotto, venivamo qua a goderci il premio messo in palio: una pizza da Costantino, ad accoglierci era il tuo papà.”- “ Ricordo quel periodo, e ricordo anche che a tante partitelle partecipavo anche io. Certo all’epoca, inizio anni settanta, il



mio papà in concomitanza del “boom economico” diede una svolta importante al nostro locale trasformando la vecchia cantina di Costantino in trattoria.” – “All’epoca era solo pizzeria?” – “ Si, solo pizzeria ma, comunque già si iniziava ad assaporare un po’ di cibo cucinato da mia mamma. “ – “Il ristorante, attualmente quante persone occupa? –“La nostra è una gestione prevalentemente a carattere familiare, comunque siamo in otto persone che ci lavorano.” – “Alla clientela, ma potrei dire agli amici, cosa proponete, quali i vostri piatti forti?” – “ Innanzitutto la storia di Costantino nel tempo si è evoluta, tranne la cucina che è rimasta sempre la stessa, cucina ricca di prodotti freschi, materie prime che passano direttamente dalla campagna ai tavoli. Le nostre priorità mantenere sempre inalterato il gusto e la freschezza delle nostre portate e forse il segreto della nostra longevità è proprio questo, cioè un’attenzione che dia al cliente non solo qualità ma facendo attenzione anche ai prezzi.” – “ Oggi posso sicuramente affermare che siamo nel ristorante dove è nato il famoso “Scarpariello” me lo confermi e mi spieghi come è nato questo piatto storico?” – “ Certo che lo confermo! Lo Scarpariello è nato nella famiglia Cicciotto, quella di mia madre. Le persone anziane ricorderanno senz’altro il ristorante “da Baffone” che stava ad Aversa nel lontano 1980 da quando “Baffone” decise poi di smettere l’attività , le sorelle, incluse mia madre, decisero di continuare la tradizione. Il piatto nasce da un sugo semplice che si preparava solitamente la domenica e poi, quello che avanzava il lunedì si consumava. Nel sugo la pasta regina dello Scarpariello sono i bucatini. Tutti ricorderanno che sul Lemitone (ndr via Orabona,”O’ viche de scarpare”) c’erano tante fabbrichette di calzolai, il lunedi pomeriggio facevano mezza giornata, ed era un rito per loro, quello di venire nel nostro locale a mangiare lo scarpariello. Il nome nasce proprio da questa tradizione , dai calzolai, un omaggio a queste persone che ancora oggi vengono da noi a

mangiare." – " La tradizione si rinnova e rimane intatta attraverso tua madre c'è ne vuoi parlare" – " Mia madre nonostante l'età, (ha ottantaquattroanni) è ancora oggi il "Pilastro" di questo locale. E' stata proprio lei, mia madre, a scegliermi e insegnato a cucinare e a tramandarmi i "suoi segreti culinari" . Da dieci anni sono io che preparo i primi piatti sempre e comunque sotto il suo vigile controllo e consiglio. Mentre per i secondi piatti un'altra donna, mia sorella. Non va ovviamente dimenticato che da noi si può gustare anche un'ottima pizza!" – "So che voi fate diverse iniziative tra cui una famosa cena che si fa una volta l'anno. C'è ne vuoi parlare?" –" E' una serata dove sia io che mia mamma e mia sorella prepariamo tutte cose tipiche aversane, pasta e fagioli, pasta e patate, pasta e ceci, poi come secondi piatti c'è la trippa, trippa in bianco col pomodoro, e stentenielli (ndr interiora di agnello) , il



soffritto, la braciola di cotenna, tutti vecchi sapori. Con la musica dei Fagnoni che ringrazio per il supporto - "Grazie Pietro per averci accolto e soprattutto per averci lasciato con l'acquolina in bocca. Mò però, visto che è ora di pranzo che dici di prepararci "il tuo scarpariello"? –" Grazie a voi e datemi cinque minuti che il piatto sarà in tavola!".- Da Costantino, il ristorante più antico della città nulla è cambiato. Qui davvero possiamo dire di sentirci a casa nostra.