AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

LA CHURUATA: A L'AQUILA PRIMO LOCALE SUDAMERICANO, "RESPIRARE ARIA DI CASA E DIFFONDERE LA MIA CULTURA"

26 Aprile 2018



L'AQUILA – "Volevo portare all'Aquila i colori, i profumi e la ricca gastronomia del mio Paese, il Venezuela. È una cosa nuova per la città, ma soprattutto, è il primo ristorante multietnico e completamente gluten free".

A parlare è la venezuelana Amarilis Gamez, che ha portato un pò di Sud America nel capoluogo d'Abruzzo con il locale La Churuata, inugurato una settimana fa a Sassa (L'Aquila) in via Bruno D'Inzillo, in prossimità del progetto C.a.s.e..

Amarilis è la compagna del giornalista ed editore aquilano Gianfranco Di Giacomantonio, che ha vissuto 15 anni tra Venezuela e Argentina.

Un locale in cui lavorano tutti sudamericani e che anche nei colori rispecchia la tradizione, con degli oggetti ornamentali a fare da contorno, realizzati con la palma, da una comunità indigena del Venezuela.

Churuata è una parola molto antica, indigena e significa "casa madre, la casa di tutti, un luogo insomma dove incontrarsi e stare insieme, come accadeva un tempo, per le numerose famiglie del Sud America", spiega Amarilis ad *AbruzzoWeb.*

"L'Aquila ha una bella comunità sudamericana – aggiunge – fatta di circa 400 persone perfettamente integrate. E con questo ristorante, vorrei far conoscere agli aquilani la mia terra, e per i miei connazionali, avere un posto dove respirare aria di casa".

Ogni Paese ha un posto nel menù, "che ovviamente verrà aggiornato e modificato con il tempo. Di ricette ne abbiamo tantissime e vorremmo riuscire a metterle tutte. Un modo come un altro per diffondere e celebrare la nostra cultura, insieme alla passione per la cucina e per ricordare, seppur lontani da casa, le nostre radici", continua.

Al Churuata sarà possibile quindi assaggiare una serie di piatti tipici, tutti a base di mais e derivati, senza glutine, associati a verdure e altri ingredienti base tipici di quelle zone.

"Il grano in Sud America non esiste – spiega ancora – soprattutto in Paesi come Venezuela, Messico, Perù e Colombia è diffuso il grano di mais, che in Italia è conosciuto come maizena".

Una gastronomia ricca e colorata, "che affonda le sue origini nella tradizione indigena. È qualcosa di estremamente particolare, difficile da spiegare a parole. Abbiamo tanta manioca per esempio, che si presta a tantissime preparazioni, o il platano, una banana meno dolce di quella conosciuta in Europa, ottima per preparare le tapas, i nostri antipastini".

Uno dei piatti che si possono trovare al Churuata, realizzato con il platano, si chiama tostones, "bolliamo il platano, lo schiacciamo, e una volta realizzato un disco, viene fritto e servito con il guazzacaca, una salsa a base di aglio".

E ancora i pinchos, "degli spiedoni di carne di manzo e salsiccia e cubetti di verdura, speziati a dovere. Un'altra caratteristica

della mia terra è l’uso delle spezie, per colorare, profumare e insaporire. Ne abbiamo tantissime, sia piccanti che dolci, sono la base delle varie ricette”.

I prodotti ovviamente sono tutti di importazione, con una ricerca attenta per la qualità.

“La carne viene dall’Argentina, insieme a una accurata selezione di birre del posto o cubane, anche le farine di mais, sono tutte prime di prima scelta, abbiamo un riso speciale, che viene grigliato per preparare la paella venezuelana, fatta di carne e pesce, o per un altro piatto, originario della Colombia, un misto di arrosti di carne con riso e fagioli rossi, avocado e uovo all’occhio di bue”.

C’è anche un’accurata selezione di vini, questa volta abruzzesi, “L’Abruzzo ha una tradizione vinicola importante, che non potevamo comunque trascurare”.

“Insomma, speriamo davvero di diventare un punto di riferimento per la città, con qualcosa di nuovo e diverso che crei non solo l’occasione per mangiare qualcosa di buono, ma per incontrarsi. Ricreando quella socialità fondamentale per una popolazione smembrata dal terremoto. L’inaugurazione è andata molto bene, noi ci metteremo sempre tutto l’impegno e tanta passione!”, conclude.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli