LA TRATTORIA DEI PAESANI A TOKYO: UNICA ABRUZZESE IN ASIA, VENTRICINA IN MENU'

30 Aprile 2018



CASTELGUIDONE – Ha lasciato l'Italia per amore ed è partito alla volta del Giappone, "perché la mia ragazza voleva tornare a casa". Qui ha inizio l'avventura di Giuseppe Sabatino, classe '57, originario di Castelguidone (Chieti) e della sua "Trattoria dai paesani".

Sabatino, fin da giovanissimo nel campo della ristorazione, è riuscito a portare un pezzo di Abruzzo a Tokyo, nel quartiere Shinjuku.

Oggi, quella ragazza con cui ha deciso di partire per la "capitale orientale", lasciando la sua amata Italia, è sua moglie e hanno un figlio di 16 anni. Ha anche un altro figlio di 32 anni, nato dal precedente matrimonio.

Sabatino ci scrive mentre è a lavoro. Lavora praticamente tutto il giorno, dorme tre ore a notte, "sono matto", dice.

"La nostra è l'unica trattoria abruzzese in Asia, con una lista di vini che conta 330 etichette e il menu bilingue abruzzese-giapponese".

"La nostra è una trattoria un po' strana: abbiamo portato dall'Abruzzo tutto quello che potevamo. È allo stesso tempo museo e libreria, abbiamo racchiuso un'intera regione in queste mura. Offriamo gratis i nostri spazi a tutti gli abruzzesi che vogliono promuovere i loro prodotti, siamo come il bastone per uno che zoppica. Anche se di abruzzesi che vivono in Giappone ce ne sono pochi, da quanto ne so sono meno di un centinaio".

La Trattoria dei paesani nasce settembre del 2014, a seguito dell'incontro con un giovane chef dell'ambasciata italiana, Davide Fabiano, anche lui abruzzese di Roccaspinalveti (Chieti), oggi socio e chef della trattoria. Una decisione inevitabile perché, come spiega Sabatino, "la cosa che più mi mancava in Giappone era la ventricina del Vastese. Non riuscivo proprio a trovarla. Così ho deciso di farmela da solo. All'epoca lavoravo in un ristorante due stelle Michelin e lo chef, mio grande amico, mi aiutò a trovare dei posti in cui farla seccare. Dopo 8 mesi la ventricina era pronta e allora iniziai a farla assaggiare anche ai giapponesi. Rimasero senza parole, tutti innamorati dei profumi e del sapore. Allora decisi di cominciare a farne sempre di più".

Poco dopo l'incontro con Fabiano, nel 2010. "Io avevo cominciato a coltivare le verdure della mia tradizione – dice Sabatino – e avevo praticamente ricreato tutti gli ingredienti della cucina abruzzese. Quindi ho chiesto a Davide se volesse aprire un ristorante insieme".

E infatti il menu è quello tipico della tradizione abruzzese e tra i tanti prodotti locali c'è l'immancabile ventricina. Fa un certo effetto leggere i nomi delle pietanze in dialetto abruzzese, con sotto la traduzione in giapponese e trovare pietanze come "cannule all'abruzzese", "la Majell", "sfugliatelle nghe la crema", "custatelle", "rendrucele nghe la vendricina", "ciabbutt" e "peparul".

E poi ancora i prodotti di coltivazione propria, nel gigantesco orto che Sabatino ha messo su nel corso degli anni e nel quale si possono trovare aglio rosso di Sulmona, asparagi di Castelguidone e i peperoncini nostrani e una varietà infinita di verdure.

Sabatino è entrato nel mondo della ristorazione molto giovane: “Ho cominciato come lavapiatti in qualche locale di Roma. Alla fine del 1973 sono partito per la Germania, dove ho lavorato per un ristorante italiano per un anno. Tornato in Italia ho cominciato a lavorare per uno dei ristoranti più famosi di Roma, da Corsetti, a Trastevere. Era molto dura, cominciavo la mattina alle 9 e finivo all’una della mattina dopo, ma non ho mollato. Nel 1975, a soli 18 anni, mia sorella mi chiese di andare con lei a Chicago. Qui trovai lavoro in pieno centro come cameriere, in un ristorante che si chiamava ‘La stalla’. Ci rimasi 6 anni e poi tornai, ancora una volta, in Italia. Dopo 3 mesi mi rimisi in viaggio e approdai a Parigi. Mi innamorai di una ragazza che divenne mia moglie e aprimmo un ristorante italiano ‘Le petit cave’. Dopo il divorzio ho venduto il locale e sono tornato in Italia”.

“Quando finalmente ero intenzionato a restare in Italia, nel 1998, ho incontrato la mia attuale moglie in un grande ristorante di Roma, dove stavo lavorando. I clienti erano tutti giapponesi”.

Sabatino torna in Italia ogni anno per stare con amici e parenti, ha una sorella più grande che vive a San Salvo (Chieti) e un fratello che è rimasto al “paese”, a Castelguidone, che conta poco più di 300 abitanti.

“Ma torno anche per prendere le spezie delle mie montagne, per i salumi e per i liquori, da portare in trattoria”, ammette. “Sarò in Abruzzo ad agosto per tre settimane, ma sono già pieno di appuntamenti”, conclude soddisfatto Sabatino.

© 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