

La capra in callara

Una storia che risale ad epoche ataviche

di Pier Paolo Piccioni



L'occasione giusta è quella di una riunione conviviale, da tenersi preferibilmente in autunno. Il posto giusto è a non più di sette chilometri da Ascoli Piceno, immediatamente dopo Castel Trosino: si tratta dell'ormai nota locanda "Peppe lu Brrì", situata in un accogliente pianoro sulla strada per Valle Castellana.

La pietanza giusta è la "capra in callara", cugina della più famosa "pecora in callara" di abruzzese memoria, antica ricetta dei pastori della terra borbonica.

Più magra e saporita della pecora, la capra può essere cucinata solo in determinati periodi dell'anno, nei quali si potrà gustare - prenotando per tempo - da Giuseppe Angelini, proprietario del ristorante "Peppe lu Brrì".

Ed è proprio con Giuseppe Angelini, cuoco professionista diplomatosi a suo tempo presso la scuola alberghiera di Ascoli Piceno, che ci siamo intrattenuti, con la speranza di carpirgli il segreto dell'antica ricetta della "capra in callara".

«Nessun segreto - esordisce Peppe - la ricetta, pur risultando piuttosto laboriosa, non è complicata. Tutto sta nel saper scegliere il periodo giusto dell'anno, che va da settembre a ottobre, mesi in cui la capra non è soggetta a mungitura, non può essere in calore né può rimanere incinta».

Da quale tradizione deriva tale ricetta?

«Le ricette della pecora e della capra "in callara" derivano essenzialmente dalla tradizione pastorizia dei secoli passati. Durante il periodo della transumanza, allorché i pastori, nel periodo di settembre, partivano per i pascoli del Tavoliere delle Puglie o della Ciociaria, il principale mezzo di sostentamento durante il viaggio, era la carne di capra o di pecora. Solitamente queste carni erano state trattate, prima di partire, con sale o con aceto, per poterne assicurare una buona conservazione. La carne così trattata, chiamata "micischia", veniva consumata quindi un poco alla volta,»