

50 ABITANTI E UNA SFIDA ENTUSIASMANTE: È THE GALLERY, CIBO (E NON SOLO) SUI MONTI D'ABRUZZO

31 Maggio 2018

di **Mattia Fonzi**



CAPORCIANO – Dal Mar Atlantico alle aree interne abruzzesi, dalla Francia a Bominaco. Gli amici gli danno del matto, e forse hanno pure ragione. Ma il suo progetto ha dietro un'idea ben precisa di territorio, di offerta gastronomica, culturale e persino artistica.

Umberto D'Innocenzo è un giovane di Caporciano (L'Aquila), piccolo borgo che affaccia sul meraviglioso Altipiano di Navelli, a metà strada tra il capoluogo di regione e l'inizio della provincia di Pescara. Ha deciso di scommettere su se stesso, sul suo lavoro quotidiano e soprattutto sul suo paese.



D'Innocenzo da anni lavora nella ristorazione: ha iniziato come cameriere, specializzandosi successivamente come maître in diversi locali del territorio dove è nato e cresciuto – tra cui La Cartiera del Vetojo all'Aquila – ma anche assaporando esperienze estere, nelle Isole Canarie e in Francia.

Da un anno ha rilevato la storica pizzeria di Bominaco, l'unico esercizio aperto nella minuscola frazione di Caporciano.

Un posto magico, più periferico e meno abitato, ma per certi versi più noto della stessa Caporciano, perché sede di un antico complesso monastico benedettino, dove – oltre al Castello che domina il borgo – trovano spazio due dei luoghi sacri tra i più belli d'Abruzzo: la chiesa di Santa Maria Assunta e l'oratorio di San Pellegrino, monumento nazionale nel suo interno completamente ricoperto da affreschi straordinari.

Nella vecchia aia, dove si raccoglieva il grano e venivano organizzate le fiere con gli animali, sorge The Gallery: ristorante, pizzeria e nuova sfida di D'Innocenzo. Cucina semplice e fatta di prodotti del comprensorio, dallo zafferano della vicinissima Opi, al tartufo fresco e "rigorosamente a scaglie", dalla pasta all'uovo e le crostate fatte in casa, alle carni provenienti dagli ovini di San Pio delle Camere e dai bovini del Gran Sasso, fino legumi di Navelli e Santo Stefano di Sessanio, e ai vini di alcune piccole cantine abruzzesi.



Una sorta di incontro di tutte le eccellenze culinarie del territorio, arricchite dalle verdure coltivate in proprio, tra Bominaco e Caporciano: "Quando parlo di cucina a chilometri zero, intendo proprio chilometri zero, al massimo una ventina – confida con ironia Umberto D'Innocenzo a *Virtù Quotidiane* – nel tempo è andato crescendo questo falso mito secondo il quale più la cucina è buona, più costa. Noi invece cerchiamo di offrire prodotti buoni a prezzi contenuti".

Il titolare, che lavora con tre suoi collaboratori, ha voluto dare un'impronta culturale, artistica e persino ambientale al suo locale: "Si chiama The Gallery per varie ragioni – racconta – innanzitutto è un omaggio alle chiese bellissime qui di fronte, alle loro meraviglie. Ma è anche uno spazio espositivo, perché ospitiamo ogni mese in sala mostre di artisti del territorio".

Gli arredamenti, inoltre, sono stati ricavati per lo più da materiali di cantiere (porte, tubi, pannelli), per la precisione dei cantieri dei palazzi in paese danneggiati dal terremoto del 2009. Una scelta particolare, che fa il paio con un angolo del locale, dove vengono messi in mostra oggetti vintage in vendita, frutto della creatività del fotografo inglese **James Abbott**, che da tempo ha deciso di trasferirsi e vivere a Caporciano.

E poi ci sono le serate musicali, quando arriva la bella stagione, come quella che ci sarà con un quartetto il prossimo 16 giugno.



Bominaco si trova a circa mille metri di altitudine, sulle montagne che dividono la valle del

Medio Aterno dall'Altipiano di Navelli.

Ci vivono una cinquantina di persone, e The Gallery rimane chiuso solo nei due mesi più freddi, gennaio e febbraio. Per poi esplodere nel resto dell'anno, in concomitanza anche con l'aumento dei turisti verso le bellezze architettoniche e naturali del posto: "Paradossalmente, pochi aquilani conoscono le chiese di Bominaco, mentre arrivano tanti turisti giapponesi, tedeschi e inglesi".

Ma come spesso accade nelle periferiche e spopolate aree interne appenniniche, D'Innocenzo tiene aperto anche il bar, perché è l'unico luogo di aggregazione dei pochi abitanti, per lo più anziani, che si ritrovano all'aia quando esce il sole. Un servizio che già in passato abbiamo definito "quasi pubblico", certamente essenziale per il paese.

Il senso comunitario, il buon cibo, l'arte, la natura e il turismo: un incrocio multisensoriale interessante, che fa di The Gallery e della passione rintracciabile negli occhi di Umberto D'Innocenzo una scommessa certo ardua, ma sicuramente entusiasmante. In bocca al lupo.