

## ENOTECA ZAMPANÒ, A OVINDOLI ISPIRATI DA FELLINI UN AVVOCATO E UN'OSTETRICA GOURMAND CORONANO UN SOGNO

25 Agosto 2020 

OVINDOLI - Tutti ricorderanno il film *La strada* di **Federico Fellini**, vincitore dell'Oscar nel 1957, girato proprio a Ovindoli (L'Aquila), che aveva tra i protagonisti un certo Zampanò, un saltimbanco interpretato da **Anthony Quinn**.

È da quella pellicola che **Alessandro Maceroni** ha preso spunto per il nome del suo locale, coinvolgendo sua cognata **Alessia Carrozza**, con la quale ha condiviso la visione di quello che avrebbe dovuto rappresentare.

La posizione dell'enoteca appare metafora delle loro scelte professionali: affacciata sulla piazza principale e all'angolo tra due strade come loro, che hanno deciso di aggiungere alle principali occupazioni - lui avvocato e lei ostetrica - una seconda attività che rispecchiasse la passione per il buon gusto, pur mantenendole in perfetto equilibrio.

"Avevamo voglia di costruire qualcosa di tipo familiare diverso. Spinti dall'amore per la buona cucina e il buon vino italiano, ci siamo buttati in questa avventura", racconta Alessia a *Virtù Quotidiane*.

L'idea si è concretizzata nel dicembre 2013, data di apertura che ha concesso nuova vita a quella che era sempre stata casa dei genitori di Alessandro.

"Abbiamo voluto creare il locale che ci piacerebbe frequentare, punto di ritrovo di clienti che nel tempo divengono amici", continua Alessia.

Tra questi clienti affezionati spicca **Vera**, docente universitaria, che decide di intraprendere la carriera da chef per entrare a far parte della squadra. E non poteva essere diversamente, grazie al suo estro e alla sua resilienza.

Alessia ne parla in termini essenziali e inequivocabili: "A volte le persone si devono solo incontrare".

Zampanò è un'enoteca bistrò che offre un'ampia scelta di vini e grandi etichette di bollicine.

Alessandro, essendo anche sommelier, dice che "ci stiamo interessando sempre di più al vino naturale e quindi siamo alla ricerca di cantine che producono vini senza solfiti, a fermentazione spontanea e riteniamo che in Abruzzo il top sia rappresentato dalle cantine

Colle Florido con Erba Salata, il bianco e il Montepulciano della McCalin, Suffonte dell'azienda Ludovico e Pittinella con il rosato Tauma".

Quanto alla cucina si spazia dai taglieri per aperitivi ai dolci. Si possono gustare funghi crudi, insalate di porcini e ovoli, tartufo, crudo di pesce, hamburger di chianina e di pecora, e anche prodotti spagnoli.

L'azienda fornitrice di pesce è la Selecta Spa che distribuisce anche per i ristoranti stellati.

Durante l'anno ci sono due appuntamenti fissi, il primo è il 30 dicembre e il secondo nel periodo di ferragosto per il quale sarà previsto un menù a base di ostriche e bollicine, oltre alle numerose serate di musica live e dj set.

L'estetica del piatto è elemento imprescindibile per Alessia: "Sono la prima cliente del mio locale - ammette - mangio sempre prima con gli occhi".

Il valore aggiunto dell'offerta risiede nella qualità e nella scelta dei prodotti. Nulla viene affettato prima dell'arrivo delle comande e ciò significa una cucina espressa a garanzia di freschezza.

Zampanò è fulcro di una clientela varia e diversificata in base all'andamento stagionale: gli impianti sciistici nelle immediate vicinanze richiamano un turismo da ogni parte d'Italia, in particolar modo dalla Capitale. Il locale è stato riaperto nel mese di giugno, dopo aver assicurato il rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie e prevedendo ulteriori tavoli all'esterno per garantire il distanziamento dei posti a sedere.

Le limitazioni di questo periodo non fanno indietreggiare Zampanò, che continua nella sua mission di "educare le persone al buon gusto e porre la qualità al primo posto", conclude Alessia. **Giorgia Roca**