VirtùQuotidiane

Il Caffè dei Poeti chiude, Acino rinasce: a Teramo continua il viaggio tra vini naturali, cucina e passione

23 Luglio 2026

di Giancarlo Pierannunzi

TERAMO – Cinque anni di attività, una filosofia rimasta immutata e una nuova gestione che guarda al futuro senza tradire l'anima del locale. Acino Bar a Vino, ormai punto di riferimento per gli amanti del vino artigianale e della cucina di qualità nel cuore del centro storico di Teramo, continua il suo percorso all'insegna della continuità.

Nato nel 2021 dall'intuizione di un gruppo di amici di Torricella Sicura, Acino è cresciuto fino a diventare una delle realtà enogastronomiche più apprezzate della città e dell'intera provincia. Nel corso degli anni il progetto si è consolidato anche grazie all'ingresso di **Guido Stipa**, professionista della sala con una significativa esperienza internazionale, che ha

contribuito a rafforzare ulteriormente l'identità del locale.

Oggi Acino apre un nuovo capitolo con **Andrea Labrecciosa**, già anima del Caffè dei Poeti, costretto a chiudere lo storico locale di piazza Orsini a causa dei lavori di riqualificazione del Municipio. Più che una scelta programmata, racconta Labrecciosa, si è trattato di un'opportunità arrivata quasi per caso.

"L'idea iniziale era quella di trovare una nuova sede per trasferire il progetto del Caffè dei Poeti, continuando a investire nella ristorazione. Stavamo valutando altri spazi, ma tra vincoli burocratici e trattative non andate a buon fine è emersa la possibilità di rilevare Acino. I ragazzi sapevano che avrei mantenuto intatto il loro format e la loro filosofia, ed è stato proprio questo a convincerli ad affidarmi il locale", racconta.

Il passaggio di consegne è avvenuto in tempi rapidi: i primi contatti sono iniziati all'inizio di giugno e il 30 dello stesso mese è stato formalizzato il passaggio di consegne. Dal 6 luglio è ufficialmente iniziata la nuova avventura di Andrea.

La parola d'ordine è una sola: continuità. Acino conserva infatti lo stesso concept che lo ha reso celebre in questi cinque anni. Rimane la ricca selezione di vini naturali, artigianali e biodinamici provenienti da piccoli produttori, così come resta invariata la filosofia che privilegia produzioni autentiche, sostenibili e lontane dalle logiche più convenzionali.

Anche il team resta sostanzialmente invariato. Guido Stipa continua a guidare il servizio in sala, mentre in cucina è presente **Gloria Cicconi**, in attesa di un ritorno che farà sicuramente piacere agli affezionati del locale: ad agosto tornerà infatti lo chef **Alessio Scarola**, protagonista di una fase importante della crescita gastronomica di Acino e pronto a riportare la sua esperienza ai fornelli.

A garantire continuità sarà anche il rapporto con il mondo del vino, vero elemento distintivo del locale. **Gianluca Di Blasio**, tra i fondatori di Acino e profondo conoscitore del settore, continuerà a essere il punto di riferimento per la selezione delle etichette. Professionista della distribuzione e tra i più giovani esperti di vino in Italia, Di Blasio continuerà a fornire ad Andrea i vini che negli anni hanno contribuito a costruire l'identità di Acino.

Una scelta che rappresenta un importante filo conduttore per la clientela, spesso preoccupata quando un locale cambia gestione. In questo caso, però, il passaggio avviene nel segno della continuità anche dal punto di vista umano: Andrea Labrecciosa è da sempre amico, cliente e frequentatore di Acino e ha raccolto questa eredità con l'obiettivo di preservarne lo spirito. A rassicurare gli appassionati è anche la conferma di una selezione di

vini unica nel panorama cittadino, con numerose etichette difficilmente reperibili altrove nel centro di Teramo.

Se l'essenza rimane la stessa, non mancheranno però le novità. Labrecciosa sta già lavorando a un calendario di degustazioni ed eventi dedicati all'avvicinamento al vino naturale, riprendendo un format che negli anni ha riscosso grande apprezzamento. Con l'arrivo della stagione più fredda e il pieno utilizzo della sala interna, il locale ospiterà incontri, serate a tema e occasioni per scoprire nuove etichette, mantenendo quello spirito conviviale che da sempre caratterizza Acino.

Cinque anni dopo la sua nascita, Acino Bar a Vino continua così a rappresentare uno degli indirizzi più interessanti della scena enogastronomica teramana: un luogo che cambia gestione, ma non identità, pronto a scrivere un nuovo capitolo senza rinunciare ai valori che lo hanno reso un punto di riferimento per gli appassionati di buon vino e buona cucina.