

IL “MITO” DI GIAMBURRASCA, IL BAR DI MONTICCHIO DAI TEMPI DI COGNAC E GASSOSA AI GIORNI NOSTRI

26 Giugno 2018

di Daniela Braccani



L'AQUILA – Tutti lo chiamavano Giamburrasca perché era l'amico di tutti, allegro, estroverso, disponibile e sempre pronto a brindare alla vita con un bel bicchiere di cognac e gassosa, la sua bevanda preferita.

Il soprannome era ispirato al divertente protagonista dello sceneggiato Rai *Il giornalino di Gian Burrasca*, interpretato dall'incontenibile **Rita Pavone** che proprio durante le puntate della serie, erano gli anni Sessanta, lanciava la popolarissima canzone *Viva la pappa col pomodoro*.



La caricatura che disegnò per lui il vignettista aquilano **Gianluigi “Spinella” Scimia** lo ricorda benissimo, sorridente, con il cappello, a bordo del suo rumoroso trattore Landini “a

testa calda” con una mano sul volante e l’altra sollevata in aria con un bicchiere di vino rosso mentre canta a squarciagola.

Era proprio così il nostro **Lino Spagnoli**, in arte Giamburrasca. Oggi quel ritratto campeggia nel bar che porta ancora il suo nome, su via dell’Aquila, al civico 36, la strada provinciale che attraversa Monticchio, frazione alle pendici del monte Cagno, a pochi chilometri dal centro città.

“Era un animatore nato e sapeva divertire con il suo carattere gioviale le persone di tutte le età, anche i giovanissimi si intrattenevano con lui in piacevoli chiacchierate tra un brindisi e un altro. Aveva sempre qualcosa da raccontare a tutti, bambini, ragazzi, adulti e anziani. Le mie amiche erano per lui tutte stelline”.



Lo ricorda così sua nipote, **Francesca Nardecchia**, oggi titolare del bar insieme al fratello **Massimo**, appassionato di cocktail e fresco di qualifica da assistant bartender e alla madre, **Mariella Spagnoli**, figlia di Giamburrasca, scomparso nel 2015.

“Non c’è persona in paese e nel circondario che non ricordi nonno Giamburrasca”, racconta, “perfino i volontari della Protezione civile conosciuti ai tempi del sisma mi chiedono di lui quando ritornano in zona”.

Un carattere genuino, istrionico, espressione di forza e determinazione, la stessa con la quale alla fine degli anni Sessanta riesce a coronare il suo sogno, quello di aprire una cantina nella sua amata Monticchio, con i soldi messi da parte negli anni di lavoro in Francia, quando erano tantissimi all’epoca gli italiani che partivano alla ricerca di lavoro e opportunità all’estero.



Tutto ebbe inizio con una “fuitina” d’amore al di là delle Alpi con la sua **Bianchina Colangeli**, una fanciulla del paese bellissima ed elegante che tuttavia non aveva la “dote” necessaria per convolare a nozze con l’approvazione dei genitori.

Così, a soli sedici anni, Giamburrasca parte in Francia dove sposa la sua amata, che senza esitare lo segue nell’avventura.

Un matrimonio celebrato in sordina nel 1957 a Thionville, una città dove il giovane emigrante svolse tanti lavori, presso le ferrovie dello Stato e nel settore della ristorazione, anche se il pensiero fisso era quello di tornare e aprire un’attività nel paese natio.

Dopo dieci anni e tre figli, uno morto prematuramente, Giamburrasca, che durante la permanenza francese spediva alla madre i soldi accumulati faticosamente, ritorna a casa e

trasforma la stalla di famiglia nel locale che tanto sognava.

All'epoca, nel piccolo borgo della valle dell'Aterno, c'erano pochissime case e tanti contadini che dopo il lavoro nei campi si fermavano a bere da Giamburrasca. La cantina diventa ben presto un luogo di ritrovo anche per i centri vicini, con un campo di bocce e una veranda sempre più affollata.

"I signori giocavano a carte e bevevano vino dopo una lunga giornata di lavoro in campagna", racconta la figlia Mariella, che ha ricordi vivissimi di bambina.

"Viste le ristrettezze dell'epoca, nelle cantine, oltre al vino, la gassosa e qualche liquore, c'era ben poco da stuzzicare, allora mio padre tirava fuori vassoi di uova sode per allietare il tempo ed il palato dei clienti, tra una passatella e le giocate. Ricordo che le uova finivano in un attimo, come i lupini, che lui metteva a mollo ore e ora prima. Capitava anche che alcuni clienti portassero salsicce e cicolane proprio per trascorre amabilmente dei momenti di puro svago".



Giamburrasca era infaticabile, di giorno lavorava in campagna e la sera fino a tardi si dedicava al locale.

"Mia madre apriva il bar dalla mattina presto e lo gestiva fino al suo ritorno - ricorda la figlia - Quando papà arrivava con il trattore tutti lo sentivano, non solo per il rumore del mezzo ma anche perché cantava a più non posso".

Oggi il bar ha una larga scelta di vini e birre, propone cocktail, dolci, gelati artigianali del Duomo, è centro di rivendita autorizzato dei dolci Aveja.

"Organizziamo serate musicali e degustazioni con cantine abruzzesi per una clientela diversa da quella di un tempo, anche se il campo di bocce è ancora molto richiesto", rivela Francesca.

"Di mio nonno è comunque sempre vivo il ricordo di tutti quei clienti di passaggio, tanti, che mi raccontano un aneddoto vissuto con lui, la sua innata capacità di relazionarsi con chiunque e quella volta che, forse ubriaco", ricorda la nipote, "comprò una pecora e la cucinò alla cottora per festeggiare con i suoi clienti la bellezza della vita!".