VirtùQuotidiane

IL SOGNO ALTOATESINO DI PARKKELLER, SULLA MONTAGNA AQUILANA PRESTO UN PICCOLO RESORT

12 Agosto 2019

di Redazione

L'AQUILA – Trasuda voglia di pensare e agire in grande, importando quelle buone pratiche che in altre regioni hanno consentito uno sviluppo turistico che oggi l'Abruzzo invidia.

L'ispirazione all'Alto Adige parte dal nome, "Parkkeller", che fonde il Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, nel quale è immerso, e le locande che ai piedi delle Alpi offrono ristoro, da mangiare e spesso da dormire.

Il ristorante di **Daniele D'Angelo** è tutto questo e molto altro: le energie, ora, sono tutte concentrate nella realizzazione di una nuova struttura ricettiva, che secondo gli auspici dovrebbe vedere la luce nel giro di un anno e mezzo.

Siamo a Collebrincioni, frazione montana del comune dell'Aquila, dove i 1.125 metri di quota

li senti tutti e può essere un vero piacere, soprattutto in questi giorni in cui anche nella città più fredda d'Italia si soffrono le alte temperature, trovare refrigerio quassù.

E consumare un pasto che di estivo ha ben poco, ma in cui il chilometro zero è il faro. A partire dalle carni – il vero punto di forza del ristorante, che Daniele gestisce assieme alla compagna **Sara Lalli** – per proseguire con affettati, insaccati e confetture, vere leccornie in un ambiente accogliente e dal sapore vero della montagna. Tutto, o quasi, di produzione propria, e per quello che non lo è, l'attenzione nella selezione della materia prima è quasi maniacale.

Si ispira in tutto e per tutto alle locande altoatesine – in particolare quelle tra Vipiteno e Val Gardena, che frequentò all'inizio degli anni Duemila – il locale che il 37 enne con la passione per la politica dodici anni fa ha ricavato da una vecchia stalla di nonno **Elpidio**. L'unico tra i nipoti – rivendica con un certo orgoglio – a portare avanti la "folle" strada dell'impresa agricola.

Circondato da 12 ettari di terreno coltivato a frumento e orzo, tutto foraggio destinato a ovini, bovini e suini che alleva, la struttura in legno e pietra aiuta a lasciare fuori dalla porta i tempi frenetici della vita di oggi, quella che Daniele abbandonò in Sardegna, dove si trovava all'inizio della carriera militare per tornare in paese non appena gli fu comunicata l'approvazione del progetto per la realizzazione del ristorante.

Due figli, **Linda** di 12 e **Davide Adelchi** di un anno, sogna ora di ampliare la clientela, oggi costituita in gran parte da romani e da tutti quelli che per varie ragioni – scuola della Finanza, uffici e Università – si trovano a frequentare, più o meno sporadicamente, la città dell'Aquila.

Per chi soggiorna, in attesa della nuova struttura ricettiva, Daniele due anni fa ha aperto anche un piccolo b&b al centro del paese, "Un passo dal cielo", ispirato alla fiction di cui è protagonista **Terence Hill** ambientata proprio in Trentino Alto Adige.

Ed è sempre nonno Elpidio, che a novant'anni scoppia di salute, ad avergli lasciato il vecchio casale, che in parte sarà abbattuto, dove sorgerà il nuovo albergo. Sarà valorizzata un'antica cantina scavata nella roccia, saranno realizzate camere con tutti i comfort e vista sul Gran Sasso, un'area relax e una struttura completamente in vetro da cui ammirare il paesaggio

leggendo un buon libro o bevendo un ottimo vino abruzzese.

È ai nonni che deve tutto e non fa a meno di ricordarlo ad ogni cosa che racconta, “mi svegliavano all’alba sin da piccolo per andare in campagna, sono stati loro a trasmettermi tanta energia” dice Daniele, fiume in piena per voglia di fare. Spesso nonostante ostacoli e burocrazia, che pure da queste parti non mancano mai.

Li supererà ancora una volta, per costruire – questo l’obiettivo per gli anni a venire – un birrificio agricolo.

Mentre prosegue il suo impegno nel progetto di recupero dei casali dell’ex Comunità montana per creare un percorso di trekking ispirato al cammino di Santiago, avviato nei mesi scorsi assieme ai soggetti istituzionali. *(red.)*