

IL VINO DI SUP: AL CENTRO DI AVEZZANO QUALITÀ “NON INAMIDATA”

3 Ottobre 2022



AVEZZANO – Siamo in Via Garibaldi, in pieno centro ad Avezzano (L’Aquila), nell’Osteria ed Enoteca Vino di Sup. Dal 2004, **Alberto Suprani** (da cui il nome del locale, che unisce la passione per il vino al suo cognome) e **Lella Forte**, impegnati nella ristorazione già da diversi anni, decidono di investire ad Avezzano. Negli anni, insieme anche a **Fabio Antonelli** e **Mauro Bove**, hanno dato l’impronta a quel che oggi è il Vino di Sup, un locale che merita una visita.

“La nostra formula vincente” racconta Mauro Bove a *Virtù Quotidiane* “risiede proprio in questo accostamento: la qualità, l’eccellenza, che per noi è la prima cosa, è abbinata a un ambiente familiare, accogliente, casalingo mi piace dire: non a caso il nostro motto è ‘la tua casa nel cuore di Avezzano’. E noi vogliamo proprio questo: chi viene da noi, viene per mangiare qualcosa che a casa non mangerebbe, vuoi per la cucina un pochino più

complessa, vuoi per il prodotto pregiato, ma lo può fare in maniera rilassata, non inamidata, sentendosi a casa insomma”.

E infatti Il Vino di Sup propone ai clienti piatti ricercati, a volte tipici della cucina marsicana, altre volte internazionali, o ancora piatti a base di pesce, ma la costante è la qualità della materia prima. Si punta sui prodotti di eccellenza italiani ed esteri: “Abbiamo ad esempio”, continua Mauro, “un bel carrello di formaggi in cui troviamo il km 0 di Forme, la robiola piemontese, la bufala campana, il caciocavallo calabrese fino ad arrivare ai prodotti provenienti da Francia, Spagna o Gran Bretagna”. Lo stesso vale per i salumi: qui è possibile trovare Jamón Ibérico o tartare di fassona piemontese e, allo stesso tempo, prodotti locali di qualità e genuinità assoluta.

I maritozzi salati, ormai fiore all’occhiello del locale, sono sul menu in ogni stagione. L’impasto salato con un pizzico di sale vede la farcitura con mortadella di cinghiale al tartufo, stracciatella di burrata e pistacchio, oppure bufala, pomodoro pizzutello e alici del Cantabrico, o ancora salmone marinato, panna acida e semi di sesamo. Quelli più invernali prevederanno trippa, coda alla vaccinara, agnello “cacio e ova”: insomma, si punta naturalmente anche alla stagionalità. “Abbiamo infatti appena cambiato il menu” ricorda Mauro, “Ora c’è quello autunnale, che punta in particolare su porcini e tartufo, ovviamente prodotti scelti. Il menu viene cambiato o aggiornato ogni mese, al massimo ogni mese e mezzo. Ci sono sempre quattro primi e quattro secondi stagionali, tra poco inseriremo la zucca, arriveranno le castagne, una zuppa c’è sempre, così come un risotto e così come anche il baccalà, abbiamo riscontrato che i clienti lo apprezzano particolarmente. Naturalmente prestiamo sempre grande attenzione alla provenienza, il nostro baccalà è norvegese o portoghese”.

Una interessante particolarità è anche l’aperitivo spagnolo in lattina: sgombro in lattina, alici del Cantabrico in lattina, sempre abbinati a ottimi vini o drink. I vini naturali sono stati inizialmente privilegiati nella cantina dell’enoteca, piccoli produttori sia abruzzesi sia internazionali. Valentini ad esempio, che è un importante vinificatore abruzzese, fornisce sia bianco che cerasuolo sfuso al Vino di Sup, unico ad Avezzano ad avere questa possibilità. Di sicuro oggi le etichette sono tante ma è costante, anche in questo ambito, la ricerca del prodotto: “Che sia vino o che sia cibo” spiega ancora Mauro, “abbiamo deciso di scegliere i produttori che rispettano l’ambiente, perché è quel che facciamo anche noi. Per l’asporto utilizziamo tutto materiale compostabile, crediamo che in questo momento storico sia un impegno che tutti dobbiamo prenderci. E coi produttori spesso ci ritroviamo nella finalità di intenti: alcuni non usano il tappo in caucciù ma solo in sughero, ad esempio, oppure usano l’etichetta che si stacca appena si poggia la bottiglia nell’acqua così da facilitare la differenziata”.

Rispetto per ambiente e territorio, dunque, materie prime di qualità e un locale bello, curato nel dettaglio, caldo, accogliente, ricercato ma allo stesso tempo con un'atmosfera familiare: Il Vino di Sup è il posto perfetto per trascorrere ore in compagnia anche dopo cena. I vini, anche internazionali, si accompagnano a cioccolato di qualità, e la carta dei rum, dei whiskey e dei gin è molto ricca: "Il dopocena dopo il covid è cambiato, abbiamo allargato il bancone e perso qualche posto, ma lo abbiamo fatto volutamente pensando a un dopocena di qualità. Da allora non facciamo più più serata con il dj, si chiude comunque alle due, ma con un sottofondo di musica jazz o blues. È il modo più piacevole per viverci le serate sia in inverno che in estate".

LE FOTO



















