VirtùQuotidiane

LE MOLTEPLICI VITE DI VITAE, LA NUOVA VINERIA NEL CUORE DI PESCARA

30 Gennaio 2019

di Marcella Pace

PESCARA – Vitae come Vite, quelle che si incontrano attorno ad un unico tavolo per scoprire le oltre 1200 etichette italiane e internazionali esposte nella nuovissima ed esclusiva vineria di Pescara. Si chiama “Vitae, vino e cucina” e ha aperto i battenti nel cuore del capoluogo adriatico appena due mesi fa. Un progetto nato dalla passione e dall’idea di **Fabio Marino**, supportato dalla sua compagna **Rosa Puntillo**.

Sommelier con studi in enologia lui, architetto lei, entrambi trentunenni originari di Lucera in provincia di Foggia, genitori del piccolo **Antonio** di due anni, dallo scorso 18 novembre stanno conquistando i pescaresi, scardinando il modo di vivere un locale.

Nei 33 metri quadri di sala degustazione, il centro è dominato da un unico grande tavolo, sormontato da luci dorate che a cascata scaldano l’atmosfera. Ai lati, schierate sulle due pareti, circa 600 bottiglie di vini, esclusivamente rossi, arredano e invogliano all’assaggio

chiunque entri in questa spettacolare vineria. Le altre 600, tra bianchi e bollicine, sono accuratamente messe in fresco e pronte per essere degustate. Di giorno, i vini vengono celati dietro le pareti scorrevoli, rivestite di una chiara carta da parati, stravolgendo l'immagine del locale.

"Ho sempre guardato con curiosità la modalità di vivere la ristorazione con un unico tavolo centrale oggi molto diffusa nel nord Europa – racconta a *Virtù Quotidiane* Rosa, che del locale ha curato progettazione e direzione dei lavori -. Ho fatto questa proposta a Fabio che l'ha subita colta con favore, ancor più perché rievoca quei lunghi tavoli di cui le cantine sono dotate proprio per le degustazioni direttamente in bottaia. E' stata sicuramente una scommessa, ma che al momento ci sta dando grandi soddisfazioni".

Sono tanti infatti i frequentatori di questo locale che, pur non conoscendosi, arrivano persino a condividere le bottiglie di vino scelte per la cena.

"Obiettivo – dice Fabio – era quello di premiare la convivialità e la condivisione anche tra sconosciuti. Creare un posto esclusivo, dove lasciare per qualche ora telefoni e mondo social all'esterno e lasciarsi trasportare alla scoperta del mondo del vino".

"L'idea di arredare le pareti con le bottiglie di vino – dice ancora Rosa – rispondeva a una esigenza: quella legata allo spazio a disposizione e alla necessità di conservare orizzontalmente le centinaia di bottiglie scelte personalmente da Fabio, dopo aver visitato ogni singola cantina, da nord a sud dell'Italia, fino alla Francia".

"Da anni – aggiunge Fabio – vado in giro per l'Italia per scoprire nuovi vini e vedere da vicino come lavorano le aziende, per riportare in questo locale racconti ed esperienze. Al momento ho notato una grande curiosità da parte di clienti, pronti al confronto, che si lasciano condurre e consigliare".

Questa vineria vuole essere un luogo dove viene alimentata la cultura del vino, dove è possibile assaggiare e scoprire etichette sempre diverse, perfettamente descritte in una carta molto dettagliata, dove vengono riportate le informazioni relative alle caratteristiche delle uve, alle annate, alla gradazione alcolica e all'affinamento.

"Realizzare delle pareti scorrevoli con cui nascondere le bottiglie – spiega ancora Rosa – ci ha permesso di dare al locale un'immagine dinamica, di offrire al cliente più vite di Vitae. Queste pareti, inoltre, si prestano anche ad ospitare mostre pittoriche e fotografiche".

Non c’è solo il vino ad essere valorizzato in questo locale. Alla degustazione, infatti, viene abbinata un’offerta culinaria contemporanea e creativa. I menù per la cena, preparati dallo chef **Francesco Silvestri** coadiuvato dall’aiuto cuoco, **Alessandro De Leonardis** cambiano ogni due mesi e si articolano in tre proposte per ciascuna tipologia, antipasto, primo, secondo e dolce. Quelli del pranzo, invece, strutturati in formula business in tre fasce di prezzo, vengono rinnovati ogni settimana.

“Stiamo organizzando – spiega Fabio – il saluto del menù: sarà un evento nel quale la nostra prima proposta di menù verrà tutta declinata in finger food e la abbineremo ad una degustazione dei vini di un’azienda abruzzese, che verranno illustrati direttamente dal produttore”.

I progetti di Fabio non sono solo quelli imminenti, legati a presentazioni di libri, mostre o eventi, ma quelli di ampliare la sua già corposa offerta vinicola e catturare una clientela sempre più vasta.

LE FOTO