

SETTANT'ANNI PER IL "MONTE SELVA" DI BARISCIANO, DA MOTEL AGIP AD ALBERGO RISTORANTE PER TURISTI

23 Marzo 2021

di **Giorgia Roca**



L'AQUILA – Autostello dell'Acì gestito dall'Agip con annessa pompa di benzina, poi la trasformazione in ristorante albergo, oggi la sfida dell'accoglienza turistica in un territorio in cerca di nuova vocazione che fatica ad affermarsi come destinazione. Il "Monte Selva" di Barisciano, nato nel 1954, è una istituzione per la zona, lungo la statale 17 che collega L'Aquila alla costa adriatica per decenni crocevia di viaggiatori, essendo l'unico motel che si incontrava lungo il tragitto che conduce a Pescara.

Acquistato negli anni Settanta da **Alessandro** e **Silvio Gallucci**, è oggi gestito da **Alessandra**, figlia del primo, insieme alla sua famiglia. È stato Silvio ad occuparsene

maggiormente nei primi anni, quando una parte della struttura era adibita a discoteca e il piano inferiore ospitava un negozio di sport. All'inizio degli anni Duemila è passato nelle mani di Alessandra dopo essere rimasto chiuso per un decennio dopo la scomparsa del padre, sindaco all'avanguardia di Barisciano per quasi 40 anni, che ha sempre visto nel turismo una risorsa fondamentale e grazie al quale il Comune acquistò il Convento di San Colombo.

La scelta di riprendere le redini dell'attività di famiglia non è stata compiuta a cuor leggero, considerando che Alessandra veniva da un'esperienza completamente diversa: dopo la maturità classica e una breve esperienza universitaria nel settore veterinario, ha conseguito una minilaurea in tecnico di colpocitologia.

Ma il destino dell'albergo è rimasto un pensiero costante nel suo cuore, così insieme al marito, **Giorgio Cortesi**, bergamasco trapiantato in Abruzzo, e grazie a un finanziamento agevolato destinato alle ristrutturazioni in ambito turistico, nel 1997 inizia il restyling della struttura, a partire dal rifacimento del tetto, passando per la conformità degli impianti fino alla bonifica dell'area dove sorgeva la pompa di benzina.

I lavori, che hanno visto Alessandra e Giorgio sporcarsi letteralmente le mani affiancando gli operai, sono stati conclusi nel 2000. Ma è solo nel 2003 che, dopo una gestione rivelatasi insoddisfacente, Alessandra ha deciso di mettersi al timone dell'azienda. Nel frattempo diventa mamma, prima di **Alessandro** e poi di **Luca**, e ancora non sa che i figli insieme percepiranno il vero senso di appartenenza a quel luogo lasciato dal nonno. Un'eredità a volte pesante ma nelle cui potenzialità Alessandra non ha mai smesso di credere.

"Mio figlio Alessandro, di 25 anni, è amante della montagna e giocatore di rugby. Dal 2017 cura la sala, il bar e le relazioni con i clienti", racconta. "È la mia proiezione nel futuro, come me anche lui si ritrova questa situazione addosso e soprattutto da quest'anno ho visto lo scatto di interesse in lui. Questa estate si è adoperato tantissimo e lo dimostrano le tante persone che sono tornate a cena tutte le sere per lui".

"Luca di 20 anni, invece, è più taciturno e studia ingegneria. Si occupa principalmente del bar e mi aiuta in cucina", aggiunge.

Ad instradarla all'inizio della sua avventura è stato il cuoco **Luca Lucci** di Isola del Gran Sasso (Teramo), che Alessandra ricorda come "il mio grande maestro, se non fosse per lui non saprei neanche come si accendono i forni. Sono riuscita a perfezionarmi e ad essere autonoma in cucina dal 2011".

A lavorare al Monte Selva – nome preso in prestito dalla montagna che sovrasta il paese di

Barisciano – ci sono diversi collaboratori. Affiancano Alessandra in cucina **Nermine Asani** e, in estate, **Nataliya Bejcek**. Al bar e in sala si trova **Sara Cadia Maurizio**, recentemente si è inserito come pizzaiolo **Arif Asani** e il tutto fare **Michele Sommesse**.

Il ristorante è caratterizzato da una cucina tipica e di baccalà, disponibile tutti i giorni, salvo gli antipasti e piatti particolari su prenotazione, e si può pernottare nelle nove camere. L'attenzione alla ricerca della genuinità è costante, proponendo le carni Igp dello storico macellaio Giannangeli di Barisciano, e i prodotti caseari dell'azienda agraria D'Alessio Gaetano.

“Siamo una struttura di due stelle e siamo ben consci del limite che ha”, ammette Alessandra. “È un complesso decoroso, pulito e funzionale. Cerchiamo di assistere il cliente in tutto quello che occorre, e di stabilire una familiarità con i nostri ospiti”.

Attualmente la struttura offre servizio d'asporto dal giovedì alla domenica per cena, rilevando una richiesta particolare di pizze, rosticceria e piatti di baccalà. Nulla a che vedere con l'enorme afflusso di turisti della scorsa estate, provenienti dalle regioni limitrofe. La maggior parte della clientela abituale sono i bikers, i motociclisti e gli amanti della montagna, che Alessandra e tutto lo staff sperano di poter riaccogliere il prima possibile.

Infine, esposti all'interno del ristorante e destinati alla vendita i quadri di artisti noti non solo abruzzesi. Attualmente sono affissi quadri di **Callisto Di Nardo**, in passato ci sono stati quelli di **Sandro Conti**, un noto pittore viterbese vissuto a Barisciano e scomparso da poco, e altre creazioni di **Sandra Sanchez**, studentessa diplomata all'Accademia di Belle Arti dell'Aquila.

“Il desiderio più grande in questo momento è quello di poter tornare alla bella normalità”, ammette Alessandra, “quella di cui si sente la mancanza in questi momenti. Nonostante l'impossibilità di lavorare con il pubblico, abbiamo continuato a lavorare per il pubblico, approfittando di questa chiusura forzata per rinnovare il banco della pizza, ritinteggiare l'intera struttura, completare il bar e sostituire tutte le porte”.

LE FOTO

