

SOTTO LE STELLE DI “VIA DEL CAMPO”: TRA PIC NIC, PISCINA E SPORT, IN UNA MANO LA PALLA OVALE, NELL’ALTRA GLI ARROSTICINI

29 Agosto 2018



VILLA SANT'ANGELO – Dal campo di gioco alla tavola è un attimo. Dalla palla ovale ai fumi della griglia pure, e non solo metaforicamente parlando. A Villa Sant'Angelo (L'Aquila), nell'hinterland del capoluogo abruzzese che affaccia sulla valle del Medio Aterno, a metà luglio ha aperto Via del Campo, ristorante che tuttavia è più di un luogo dove mangiare bene e rilassarsi nel verde.

✖ Via del Campo è diretta emanazione della Gran Sasso Rugby, club locale che militava in Serie A – la seconda categoria nazionale – fino alla recente fusione nell’Unione Rugby L’Aquila, avvenuta poche settimane fa.

Si trova alle porte di Villa Sant’Angelo seguendo, appunto, la via del campo sportivo.

Sotto la tribuna, ai margini del campo in erba c’è un locale con circa 35 posti a sedere. Sopra, invece, un’area pic nic attrezzata con graticole e canalette per i barbecue, una piscina per fare il bagno d’estate in mezzo al verde dei monti aquilani e un campo per giocare a calcetto.

L’attività è stata aperta da giocatori, ex giocatori e dirigenti della Gran Sasso – **Daniele Giampietri, Pierfrancesco Anibaldi e Filippo Petrocco** sono i titolari, con l’aiuto di **Giuseppe Eusani e Marcello Gioberti** – e vuole diventare punto di riferimento sociale e gastronomico per i tanti amanti del rugby dell’area.

Ma non solo: questo è uno dei rari punti della valle aquilana dove è possibile acquistare in loco carne da cuocere in autonomia sulle strutture installate nella zona pic nic. Una sorta di “Mucciante della valle”, che richiama il **celebre punto ristoro di Fonte Vetica**, sul Gran Sasso.

✖ I prodotti sono tutti esclusivamente locali, dai fagioli di Paganica ai ceci di Navelli, fino ai formaggi del caseificio sulmonese Bilat e alla carne della zona, approvvigionata con la consulenza di Giampietri, 32enne di Navelli, da anni capitano della Gran Sasso, ma per mestiere allevatore di maiali e coltivatore di ceci, patate, orzo e grano di Solina: “Dopo tanti anni a vivere il terzo tempo (la tradizionale conviviale tra giocatori e tifosi, d’obbligo alla fine di ogni partita di rugby, ndr) sui campi di tutta Italia, abbiamo deciso di passare dall’altra parte del bancone – racconta Giampietri a *Virtù Quotidiane* – questa non è

solo la nostra club house, perché abbiamo deciso di aprirla a tutto il territorio, offrirla a tutti. Cerchiamo di contribuire all'economia della squadra e anche della zona".

Anche per questo il personale è composto esclusivamente da giovani dei paesi limitrofi: il cuoco, **Alessandro Zugaro**, viene da Paganica, l'aiuto cuoco **Luca Di Nardo** da San Demetrio, e anche chi si occupa della sala (**Mattia Taranta, Fabiana Fattore e Ilde Mastrangeli**) proviene da Arischia, Fagnano Alto o dalla stessa vicina San Demetrio.

❑ Il pezzo forte a tavola è decisamente la carne, cui viene data importanza e attenzione tali che i primi piatti si cucinano solo su ordinazione.

I punti di forza del ristorante sono gli arrosticini e la salsiccia, ma anche hamburger artigianali e il piatto a base di fegato e cipolla.

E poi i legumi locali, cui garantisce la stessa azienda agricola di Giampietri, e le verdure, come quelle del "tagliere del campo", il piatto vegetariano nel menu.

Il bel rettangolo di gioco, in erba naturale, si affaccia attraverso le vetrate del ristorante, contribuendo a un panorama notevole sul Gran Sasso.

Il campo rappresenta un ulteriore punto di forza per chi vuole far giocare i bambini durante il pranzo, oltre che il palcoscenico di diversi eventi: "La notte di San Lorenzo le persone, munite di coperta, si sono allungate sul campo a guardare le stelle", ricorda Giampietri.

❑ Ma nelle prime settimane di vita Via del Campo ha ospitato feste di compleanno, un festival musicale, e programmato persino uno spettacolo teatrale, che si terrà nelle prossime settimane.

A pochi minuti dall'Aquila c'è insomma verde, sport, sapori, colori e panorama mozzafiato.

In una mano la palla ovale, nell'altra l'arrosticino.