

Acino Bar a Vino: al centro di Teramo l'avventura enogastronomica di quattro amici di Torricella Sicura

17 Maggio 2023

di Redazione



TERAMO – Quattro amici di Torricella Sicura, **Marco Bilanzola, Francesco Falconi, Gianluca Di Blasio e Luca Furii**, si trovano a confrontarsi con una sfida comune: trovare un luogo dove poter gustare cibo e vino di alta qualità, in un ambiente accogliente e autentico. Dopo molte ricerche, nel luglio 2021 decidono di prendere in mano la situazione e rilevano un locale che risponde alle loro esigenze, Harvest, che condivideva un'idea simile alla loro ma con una proposta culinaria più limitata. Attraverso l'impegno e la passione per

l'enogastronomia, lo trasformano in quello che oggi è conosciuto come Acino Bar a Vino. Situato in pieno centro, dietro il Duomo di Teramo, questo luogo è diventato una destinazione imperdibile per gli amanti del vino a fermentazione spontanea e della buona cucina.

Successivamente, al gruppo si è unito un quinto amico, **Guido Stipa**, con una lunga esperienza maturata in sala, specialmente in Portogallo. La sua conoscenza del settore e la passione per il servizio e per i vini naturali hanno arricchito ulteriormente l'offerta di Acino.

Acino si distingue per la sua filosofia unica che abbraccia la passione per il vino artigianale e sostenibile. Con oltre 300 referenze di vini artigianali naturali e biodinamici provenienti da piccoli produttori, il locale offre un'esperienza degustativa senza pari. I quattro amici hanno scelto di escludere i vini convenzionali, quelli che siamo abituati a trovare comunemente nei bar e nei ristoranti, e si sono dedicati alla promozione di una scuola di pensiero naturale e biodinamica.

Acino è un luogo che attrae una clientela orientata verso i vini a fermentazione spontanea, ma è anche affollato da curiosi e appassionati che desiderano scoprire le eccellenze del vino artigianale. Il locale apre solo nella fascia serale e l'orario dell'aperitivo è particolarmente frequentato come i week-end. L'ambiente è informale, ha tavoli alti ed un lungo bancone di legno scuro dove sono posizionate centinaia di bottiglie in bella vista, creando l'atmosfera perfetta per godersi una serata tra amici.

Per rendere l'esperienza ancora più unica, i quattro amici hanno arricchito il loro team con l'acclamato chef **Alessio Scarola**, che vanta una lunga esperienza nelle cucine raffinate, inclusa quella recente in un rinomato locale in Russia. **Federica Di Nicola**, una cuoca esperta e sostenitrice di una cucina sana e vicina alla natura, si è unita a loro. Insieme, hanno reso Acino Bar a Vino non solo un luogo per l'aperitivo, ma anche una destinazione per cene informali all'insegna della qualità culinaria.

L'offerta ristorativa di Acino è una festa per il palato. Il menu offre una vasta selezione di formaggi italiani, battuta di carne, polenta con fonduta di formaggio e tartufo bianco (quando è periodo!), vitel tonnè, zuppe, mousse e creme, che riflettono l'attenzione per gli ingredienti di alta qualità e le tecniche culinarie innovative. Inoltre, in questo periodo il locale propone anche fava fresca e piselli freschi da sgranocchiare, ottimi pani ed oli extravergini di oliva del centro Italia di altissima qualità.

Teramo sta diventando sempre di più una destinazione enogastronomica molto interessante, grazie a luoghi come Acino Bar a Vino. La passione dei quattro amici dietro questo locale ha contribuito a creare un'atmosfera unica e un'offerta culinaria eccezionale che ha saputo

conquistare il palato dei clienti. **Giancarlo Pierannunzi**

LE FOTO











































