

Castel del Monte, riapre la macelleria dei nonni e la trasforma in una bottega che fa aperitivi coi prodotti agricoli

7 Agosto 2025

di **Marco Signori**



CASTEL DEL MONTE – Annamaria, che in paese tutti chiamavano Mariannina, è stata una storica commerciante di Castel del Monte (L'Aquila) che dal 1970 aveva la sua macelleria in centro. Ventisei anni fa la scelta di spostarsi fuori dal paese aprendo un market più grande.

Oggi – in un borgo completamente cambiato, vittima dello spopolamento e con le attività commerciali fortemente diminuite – quel piccolo locale rivive grazie alla nipote, **Serena Mucciante**, che ha deciso di riaprirlo trasformandolo in una bottega dove si può fare una

piccola spesa per casa, ma soprattutto prendere un aperitivo assaggiando vini locali e salumi e formaggi del posto.



Questi ultimi sono prodotti direttamente dal caseificio aziendale della famiglia di Serena, che

www.virtuquotidiane.it Castel del Monte, riapre la macelleria dei nonni e la trasforma in una bottega che fa aperitivi coi prodotti agricoli

porta avanti una tradizione che si tramanda da generazioni. I suoi avi sono stati pastori e fino al 1982 praticavano anche la transumanza orizzontale, spostando gli armenti in Puglia.

Castel del Monte è considerata la capitale della transumanza, la pastorizia ha generato nei secoli una florida economia anche grazie al commercio della lana e qui il patrimonio ovino è arrivato a superare i 50mila capi. La vicina piana di Campo Imperatore – un tesoro paesaggistico incontaminato – a circa duemila metri di quota custodisce un vasto patrimonio di essenze foraggere di cui si nutrono gli ovini liberamente al pascolo.

Oggi come tanti paesi delle aree interne combatte contro lo spopolamento e la carenza di servizi, e ha dovuto fare i conti con una ricostruzione post-terremoto al rallentatore che però adesso sembra all'ultimo miglio. E cerca una nuova vocazione, che in parte potrebbe arrivare dal turismo anche se è ancora circoscritto a poche settimane estive.

“L'attività”, racconta Serena, 41enne, “è stata qui dal 1970 fino a 26 anni fa, quando abbiamo deciso di spostarci fuori dal paese dove abbiamo aperto un market più grande. Adesso siamo tornati e siamo al momento l'unica attività presente dentro le mura”.



La nonna di Serena Mucciante nella macelleria oggi diventata bottega

“Con i miei fratelli portiamo avanti l’azienda e nel caseificio produciamo anche il formaggio pecorino canestrato di Castel del Monte”, racconta. Di cui è ricco il banco di Mariannina-Sapori e tradizioni, che coi tavolini nella suggestiva Piazzetta di San Rocco al tramonto si riempie per l’aperitivo in queste giornate di agosto.

Dopo un corso da sommelier, convinta della necessità di farsi trovare preparati dietro al bancone, Serena ha selezionato una serie di etichette abruzzesi senza uscire troppo dal seminato ma che comunque garantiscono qualità di beva. La genuinità dei prodotti alimentari chiude il cerchio per una pausa di gusto a Castel del Monte.

La bottega è aperta al mattino dalle 8,30 alle 14,00 e nel pomeriggio dalle 15,00 alle 20,00.

www.virtuquotidiane.it Castel del Monte, riapre la macelleria dei nonni e la trasforma in una bottega che fa aperitivi coi prodotti agricoli





