

Il wine bar e gintoneria con vista sui tramonti mozzafiato tra la Maiella e il Morrone. Mattia Viola: “Uno stato mentale”

20 Gennaio 2025

di Jolanda Ferrara



CARAMANICO TERME – **Mattia Viola**, 31 primavere e il sogno del bar vintage finalmente concretizzatosi con il nuovo restyling strutturale del Grottino, il “suo” wine bar & gintoneria affacciato sulla Piazzetta del Tramonto, crocevia tra la parte vecchia e quella nuova di Caramanico Terme (Pescara), tra i Borghi più belli d’Italia, dominante sulla valle dell’Orfento tra la Maiella e il Morrone.

Il locale è un cimelio di famiglia, venti metri quadri in roccia viva, calcarea e irregolare messa in bella vista grazie allo studiato gioco di luci, sotto la volta e lungo la parete che corre fronte al bancone.

L’idea del nuovo intervento di scavo, il terzo nel giro degli ultimi trent’anni, è stata di

riportare definitivamente alla luce l'anima nascosta di quello spazio vetusto, in origine una bottega di fabbro ferraio, tali Paolo Fabbri e Manfredi, padre e figlio antenati della famiglia Viola, giunti a fine '700 dalla terra di Sicilia alle falde della Montagna madre degli abruzzesi per forgiare il ferro e armare i cavalli di Francesco Maria D'Aquino principe di Caramanico e viceré di Sicilia. Nell'arco di cinque generazioni i Viola hanno dato lustro alla propria stirpe distinguendosi, uomini e donne indifferentemente, come talentuosi artigiani, commercianti di stoffe, vino, generi alimentari, autisti sulla tratta Tirreno Adriatica, musicofili, colonne dell'ospitalità termale nel cuore del Parco nazionale della Maiella.

Tutti in famiglia hanno studiato musica, tiene a far sapere l'ultima generazione incarnata da **Decio Marco** e Mattia Viola, figli d'arte. Il padre, **Carlo Viola**, è cuoco di razza e albergatore di grande umanità, al suo fianco **Rosanna Di Fabio**, moglie e madre amorevole, guida spirituale della famiglia.

Fratelli di sangue e di ingegno Decio Marco e Mattia, folgorati dalla bellezza delle Isole Canarie e allo stesso modo dal multiforme mondo del bar. Pure, della magia dell'arte bianca nel caso di Decio Marco **creatore della "verace pizza abruzzese di montagna"**, deus ex machina del progetto "Dai Viola" e mentore del fratello più giovane, Mattia. Gintoneria senza confini nel destino di quest'ultimo, bartender in formazione continua sulle orme del più esperto (e irrequieto) fratello.

"La nuova operazione strutturale del Grottino rappresenta il punto e a capo. Più che un locale è uno stato mentale" dichiara Mattia. Che maniaco del dettaglio qual è come rivela Decio Marco a Vq, ha ottimizzato ogni centimetro a disposizione. Per dire, si è fatto spedire sanitari d'epoca dalla Germania (motivo di vanto il lavabo anni '40) e ha dotato il piccolo bagno interno persino di fasciatoio per bebè.

Non solo. Come profumatore d'ambiente Mattia ha riciclato una bottiglia in vetro soffiato (vuota) di Elephant Gin, prodotto artigianale e solidale. Recherche & spirito eco ("niente acqua se non quella di sorgente, ci troviamo a Caramanico no?")

Vale il viaggio questo piccolo grande mondo firmato Viola. Costruito a propria immagine, uguale a nessun altro.

Così come Decio Marco a un certo punto del suo percorso si è - prima - costruito la sua pizzeria e - solo dopo- ha imparato a fare la sua "pizza di montagna", adesso Mattia. Che per trovare pace si è preso il tempo necessario. E' migrato a sua volta nelle amate isole spagnole e poi ha fatto ritorno, ad attenderlo i nuovi corsi professionali di livello avanzato, i nuovi lavori al Grottino, quindi la riapertura. Una pagina nuova tutta da scrivere nel romanzo di famiglia.

Cosa aspettarsi al Grottino vintage? In prima battuta aperitivi alla luce del tramonto, che qui cambia con le stagioni. Sunset incendiati di rosso con il sole a picco sul Morrone-pendici del Gran Sasso pescarese nelle sere d'estate, colorato di rosa nell'aria pungente di gennaio e febbraio, buen retiro di alpinisti ed escursionisti.

C'è poi tutto il resto.

Caffetteria da manuale, quattro vie di birra (anche made in England per la felicità dei tanti inglesi stanziatisi nel borgo montano) e tiki polinesiani, spritz in più versioni, cocktail Iba classici e stagionali, pre e after dinner, gin tonic d'autore e di nicchia. E drink sperimentali, "artigianato contemporaneo del berebene, qualcosa di impensabile per un bar di paese" insistono i fratelli Viola.

Che Il Grottino fosse qualcosa di più si intuiva già dai trascorsi. Lì dove la nonna paterna, Ida, sfornava dolci e maritozzi e vendeva vino sfuso, oggi sfilano esercizi di stile dei nipoti, cocktail al basilico, piña colada e gin fizz "da non perdere".

"Sul gin fizz Mattia mi ha battuto" aggiunge Decio Marco, "è un cocktail che ama e lo fa da dio, la ricetta è quella ma ogni mano è diversa e quella di Mattia si sente, come quando faccio la Diavola d'Abruzzo, la mia pizza preferita..."

L'intuizione è quella giusta. Collegare tutto, come dice Decio Marco. Hotel, ristorante, pizzeria e wine bar in piazza con assaggi gastronomici direttamente dalla cucina dell'hotel.

Dai Viola Project, un progetto che chiude il cerchio tutto l'anno, h24 nelle notti d'estate.