

Nella Cortina degli Appennini un pub con la birra spillata da un vecchio motore Land Rover

8 Gennaio 2025

di Jolanda Ferrara



OVINDOLI – Le pregiate lenticchie di Ovindoli, l'erborinato Alpeggio Blu del maestro affinatore **Antonello Egizi**, la Cecina de Leon (prosciutto di vacca asturiana essiccato e affumicato) sono alcune delle selezionate specialità del ristopub Mister 88 di **Simone Pietrantoni**. L'insegna, curatissima nei dettagli, s'incontra lungo l'arteria di collegamento con gli impianti di risalita di Ovindoli, gioiello del turismo invernale ed estivo posto a sud dell'Altopiano delle Rocche (Rocca di Mezzo, L'Aquila).

Simone, classe 1986, indigeno di Ovindoli, è un ragazzo creativo dal cuore grande (in corrispondenza del quale avrebbe tatuato un orso) e dalle mille passioni. La più eclatante è quella per il mondo Land Rover, intorno al quale ha modellato in modo maniacale il locale che gestisce con la sorella **Giorgia** e la madre **Rita**, rendendolo unico nello stile.

Per questo, accanto alla vetrina-museo dello sci e cella di stoccaggio dei fusti, troneggia sul bancone uno spillatore a quattro vie ottenuto trasformando un pezzo di motore più cambio di un modello 88 series 2A del 1971. “Tutto fatto con le mie mani” assicura Simone a *Vq*, “ognuna delle birre che serviamo alla spina è un omaggio a un vecchio modello di Land Rover”.

Mister 88 è proprio lui, Simone, marsicano dallo sguardo dolce, un po' mistico e sognatore. Gavetta da operatore orafo, collezionista di moto d'epoca e fuoristrada, qualificato barman e mastro birraio con il debole per le birre trappiste. E un'inguaribile passione per il territorio dove è nato e cresciuto (“e morirò” sentenza).

Vanto della sua proposta oltre alle birre autoprodotte proposte a rotazione, è la bavarese del monastero di Andechs, spiced hell leggermente speziata, artigianale di tradizione ultrasecolare. “Un po' più costosa ma lo vale e mi piace spiegarlo alla clientela. Sono molto attento al bicchiere giusto (ne ha di ogni genere pronti al servizio, *ndr*) e mi prodigo a far capire alle signore che la birra non ‘gonfia’, l'importante è spillarla bene e anche saperla sorseggiare”.

Un pallino di Simone è realizzare un birrificio agricolo sfruttando i terreni di proprietà in quota per la produzione di orzo distico e anche luppoli, e l'ottima acqua di sorgente locale.

Simone è in fase di studio e ricerca, da un canto sperimenta in collaborazione con amici esperti mastri birrai in zona, ricette di birre artigiane e gastronomia brassicola, dall'altro studia con la consulenza di un agronomo composizione e vocazione dei terreni di famiglia attualmente coltivati a lenticchie – ecotipo selezionato sui propri terreni in quota – patate di montagna e grano solina. L'idea è di chiudere la filiera e realizzare quella che chiama “autarchia abruzzese”, in altre parole “autoproduzione e lavoro per le persone del posto per offrire una proposta che sia quanto più possibile la quintessenza del territorio”.

Nella sua ambiziosa visione di imprenditore glocal, spicca il progetto di ospitalità diffusa nel centro storico di Ovindoli puntando a un turismo al passo coi tempi, “esperienziale, ispirato dallo stile di vita rurale del luogo: raccolta dei frutti del sottobosco, conoscenza della nostra filiera cortissima, soggiorni di benessere completo e vasche idromassaggio anche d'inverno, non ultimo percorsi off road negli spettacolari ambienti naturali del parco Sirente Velino”.

“Con le sole forze della nostra a famiglia e grazie all’esperienza di mio padre nell’impiantistica e termoidraulica, stiamo rilevando altri terreni in vallata e abbiamo avviato un lotto di lavori per i nuovi appartamenti. L’idea è di portare avanti il sogno di mia nonna Renata, leggendaria imprenditrice del posto” racconta Simone non senza ricordare i bisnonni, pionieri albergatori di Ovindoli, che nel 1923 aprirono il Monte Velino, primo albergo della Marsica dotato di camere con bagno.

“Nel suo agriturismo antelitteram” va avanti Simone con emozione “nonna **Renata** pascolava vacche, pecore e capre, produceva scamorze e formaggi, portava il grano al mulino ed era pronta ad ammassare al momento gnocchi, fettuccine e maltagliati per gli avventori. Nella sua cucina non mancavano mai le patate pronte e il sugo cucinato sulla grande stufa in ghisa a legna. Ricordo con emozione le estati trascorse con lei nella tenuta di Villamagna (Chieti), dove curava le piante di olivo e il suo adorato orto. La nonna era un modello di autosufficienza, acquistava solo l’aranciata gasata e i biscotti Bucaneve...”.

Intanto l’assaggio della Belgian tripel Ipa, l’ultima realizzata insieme con **Stefano Venturini, mastrobirraio di Tagliacozzo**. Una stile belga da 8 gradi giusta per l’inverno, retrogusto speziato dato dal mix con luppoli americani e cechi.

“È la quinta birra che produco in tre anni collaborazione con anche altri microbirrifici in zona, Cafasse e Anbra, privilegiando il km zero dove possibile”.

“Adoro la vita di montagna” chiude Simone, “è vero che è dura ma dà anche un senso di libertà e serenità ineguagliabili. Trasferirsi dalla città per vivere in paese è da eroi, devi sapertela vedere, avere una gavetta importante e io ce l’ho per mia fortuna. Gli inconvenienti della vita ci hanno insegnato a farci rimboccare le maniche e ci hanno fortificato, perciò oggi mi sento consapevole di quello che voglio e che soprattutto posso fare”.

LE FOTO









