

CAPORCIANO E BOMINACO, TUTTI I SERVIZI A SOSTEGNO DI UNA STRAORDINARIA BELLEZZA

30 Giugno 2021



CAPORCIANO – Un dolce invito, accogliente, quasi un inno a perdersi, a lasciarsi andare e a scoprire, così, tesori noti quanto bellezze segrete, scorci suggestivi e la vita quotidiana che tenacemente resta; ecco come i paesi di Caporciano e di Bominaco si rivolgono a visitatori e camminatori che scelgono la Piana di Navelli come loro destinazione, con un qualcosa che pare simile a un sussurro delicato.

Ma non è tutto, perché ben sappiamo che la ricchezza di un territorio da sola non basta a soddisfare le esigenze dei turisti, servono i servizi, sia d'accoglienza che di ristorazione, e tra Caporciano e Bominaco (L'Aquila) c'è solo l'imbarazzo della scelta.



Il fiore all'occhiello dei due borghi è l'immenso patrimonio artistico e architettonico dei **complessi religiosi**. Oltre alla cosiddetta "Cappella Sistina" d'Abruzzo e alla preziosa chiesa di San Pietro in Valle, è possibile visitare anche l'eremo di San Michele, la chiesa di Santa Maria

de' Centurelli sul percorso del Tratturo Magno e le antiche strutture militari, la torre poligonale di Caporciano e il castello di Bominaco.

Ma una menzione la meritano anche i due centri storici – oggi quasi del tutto restaurati – che offrono scorci incredibili verso la Piana di Navelli e le alture circostanti, palazzi nobiliari di pregio dai soffitti affrescati, piccole chiese meno note ma dalla grande tradizione, piazze e vicoli dove il tempo si sospende, il respiro si dilata, e all'improvviso ci si ritrova calati nella storia, nel ricordo, in ciò che per secoli tutti noi siamo stati.



Ma, come accennavamo, oltre alle attrazioni i visitatori hanno bisogno anche di strutture per accompagnare, per allietare la scoperta del territorio. Ecco quindi tutte le alternative presenti.

Per quanto riguarda la ristorazione, troviamo tre locali completamente diversi tra loro, due a Caporciano e uno a Bominaco.

Cominciamo da quest'ultimo, l'**agriristoro Le Origini**, a due passi dal complesso abbaziale e gestito dall'ormai celebre **Letizia Cucchiella**. La chef sa coniugare l'arte culinaria ai prodotti del territorio dell'azienda agricola di famiglia, come zafferano, tartufo e grano rosciola, per un risultato che riesce a soddisfare tutti i tipi di palato.



A Caporciano, invece, c'è la cucina schietta e sincera del **bar, ristorante e pizzeria M+M**, di **Marina e Massimo** appunto. Anche qui i prodotti di base sono locali, ma l'interpretazione della cucina è più da trattoria, nella quale dunque i sapori e la simpatia dei due commensali

la fanno da padrone.

Infine, troviamo l'**agriturismo 4A**, come le iniziali dei nomi dei quattro figli di **Marina**, l'anima e la mente del locale. Lei ama interpretare la cucina in modo tutto suo, inventando ricette, utilizzando le erbe spontanee sia per i piatti che per gli zuccherini alcolici e per gli amari che sempre abbondano. Una cucina che diventa esperienza.



Se parliamo di accoglienza, anche in questo caso le soluzioni non mancano. Oltre all'agriturismo 4A che dispone anche di confortevoli stanze, troviamo nel territorio altre due strutture, una per paese.

Nel centro di Caporciano c'è il B&B **Regio Tratturo** di **Patrizia**. Accogliente e curato in ogni aspetto il Regio Tratturo offre ai clienti diversi miniappartamenti completamente indipendenti e un grande giardino dal quale si può godere di una vista su tutta la Piana di Navelli. Inoltre Patrizia ci ha annunciato che presto inaugurerà anche uno spazio *bike friendly* per garantire anche ai ciclisti ogni confort di cui hanno necessità.

Tra i vicoli di Bominaco, immerso nel silenzio, c'è invece **Dimora Il Milord** di **Lisa**. Emozioni e relax suddivise in quattro stanze ricavate all'interno di un antico palazzo. Anche qui ogni dettaglio è curato nei minimi particolari per trasformare la permanenza degli ospiti in una vera e propria esperienza indimenticabile.



Ma se è un incontro ancor più genuino che cercate, vi consigliamo di conoscere Caporciano attraverso la sua comunità e in particolare tramite due realtà economiche portate avanti da giovani: **Zafferano degli Abruzzi** di Niccolò e Mario o il **Restauro di mobili antichi** di Gianluca.

La prima si dedica alla produzione del celebre “oro rosso” riprendendo la tradizione familiare che da generazioni, con cura e passione, coltiva nella Piana di Navelli il fenotipo di zafferano unico al mondo.

La seconda, invece, unisce forza a delicatezza, passione a precisione. Nel laboratorio di Gianluca, seppur al cospetto di un ragazzo, è infatti possibile respirare il sapore acre e antico dell’arte del restauro e ammirare la dedizione di un giovane artigiano diventato ormai punto di riferimento in tutta la provincia aquilana.

E se tutto ciò non dovesse bastare, a Caporciano e Bominaco è sufficiente perdersi nei centri storici e magari bussare a una porta, così a caso: una ferratella e un caffè, garantiamo, non saranno negati a nessuno.



pubbliredazionale