

14 Febbraio 2019

L’AQUILA – Sulla parete sopra il bancone, una lampada nera Industry in metallo puntata su una piccola cornice con dentro una foto di **Bud Spencer** e **Terence Hill** in *Continuavano a chiamarlo Trinità*. Una scelta apparentemente fuori dalle corde da un locale curato nei particolari, a partire dalla grande macchina da caffè – sicuramente uno dei punti di forza – e dal logo che è più che altro un omaggio alla passione ciclistica del titolare.

Eppure, tutto torna quando uno degli ospiti della serata-degustazione vini-formaggi si impossessa della scena per qualche minuto. Parliamo di **Gregorio Rotolo**, un’icona della produzione casearia abruzzese, direttamente dalla Valle del Sagittario. Personaggio d’altri tempi che vedresti bene, appunto, **a rubare cavalli insieme a Trinità e Bambino**, se non altro per la somiglianza fisica con quest’ultimo.

Lui e una sua pizza di formaggio occupano metà bancone del bar caffetteria da Lorenzo, in quel di Civita di Bagno (frazione aquilana alle porte del capoluogo), pur lasciando spazio al resto del personale che ora prepara un tagliere, ora apre una delle bottiglie da abbinare alla **degustazione “vinosophica”**... però di questo parliamo dopo.





Qualcuno lo ha chiamato in causa per parlare delle diverse tipologie di formaggi. Ti aspetti che presenti il suo “Gregorio” o il suo “Francesco”, i primi due prodotti caseari offerti in degustazione. Tutt’altro. Rotolo la prende un po’ alla larga: “Sapete come vanno le cose...”, argomenta.

“La vita delle persone è condizionata dalle multinazionali che ti prendono per mano sin da quando sei bambino e non ti lasciano stare fino a quando sei ancora in grado di acquistare qualcosa. Pensate a quanti anziani comprano il viagra”.

Per carità, un discorso che ha senso se giustapponi le complesse dinamiche industriali alla cura della produzione casearia, ma che spiazza un pochino gli avventori, arrivati anche da lontano per questo riuscito abbinamento enogastronomico.





Insomma, i vini della cantina Chiusa Grande si abbinano benissimo al tagliere di formaggi, ma i canali comunicativi scelti dai due imprenditori sono un tantino antitetici.

Da una parte l'allevatore scannese modalità gigante buono che, oltre a Bud Spencer, ricorda un po' anche il nonno di Heidi. Dall'altra, **Franco D'Eusanio**, un signore distinto che ha fatto della sua "Vinosophia" uno stile di vita. Al centro, **Lorenzo D'Ostilio**, originario di Manoppello, ma ormai all'Aquila da oltre 15 anni, che nove mesi fa ha preso questo bar e lo gestisce coadiuvato da **Alessandra Iannessa, Eleonora Fagnani, Francesca Davano**.

Il locale dà il meglio di sé come caffetteria e D'Ostilio ha ottenuto anche dei riconoscimenti importanti nella preparazione di bevande da colazione in sede Scae (Speciality Coffee Association of Europe) con cui ha ottenuto un diploma di "Barista skills Intermediate". Il tempo libero lo passa in sella a una bici da corsa o a una mountain bike, oppure impegnato in

qualche altro sport di montagna.

Si parlava di “Vinosophia” che è un concetto un po’ particolare e raffinato. “Per me i vini nascono nella testa”, dice spesso D’Eusanio nel mettere a tavola i suoi quattro vini in abbinamento: Integro, Vinosophia Cococciola, Vinosophia Montepulciano e In Petra Montepulciano. “Ognuno di questi nasce da un approccio filosofico. Progetto il vino nella mia mente, penso alla emozione che dovrà trasmettermi e poi passo alla fase di produzione vera e propria, praticamente un percorso all’inverso”.

Le bottiglie di vino sovrastano una sorta di valigia dei sogni che si apre su confetture artigianali, **cioccolata “Momotombo”** e una selezione di musica Divine jazz da abbinare alla giusta gradazione. Un concept album non distante dai Vini e vinili di **Marco Pratelli**, un vero viaggio viaggio in compagnia della musica e del vino d’autore.





Il “vinosofo” ha anche un suo decalogo: 1) Sognare ad occhi aperti 2) Tornare alla natura 3) Trascorrere una vita piacevole 4) Fuggire le false ambizioni 5) Evitare le mode fugaci 6) Sedurre e lasciarsi sedurre dalla terra 7) Essere corretti anche quando non conviene 8) Riscoprire la ruralità arcaica abruzzese 9) Fare un buon vino senza essere schiavi del profitto 10) Dare personalità al vino, rispettando il benessere psicofisico di chi lo beve.

“Nella mia vita ho cercato di seguire quello che sono”, prosegue il titolare di Chiusa Grande, azienda di Nocciano (Pescara). “Per dare un senso autentico a quello che faccio”.





