# L’ESODO DI FERRAGOSTO A FONTE VETICA, LA MAGIA DEGLI ARROSTICINI ”FAI DA TE”

14 Agosto 2016




L’AQUILA – Prendi il sole accecante della montagna, il verde lussureggiante del Gran Sasso, aggiungi il gusto di cuocersi un po’ di carne all’aperto, su tutto i mitici arrosticini, presa direttamente sul posto dai produttori, e poi tende da campeggio, palloni, aquiloni o altri passatempi e il gioco è fatto: è il “rito” di Fonte Vetica, la tappa che richiama migliaia di turisti in tutta l’estate, per non dire del pienone di Ferragosto che si riproporrà domani.

Tre quarti d’ora di auto partendo dall’Aquila per raggiungere il ristoro “fai da te”, ma sono tantissimi anche quelli che dalla costa “scavallano” e si radunano in alta montagna nei weekend.

Così di colpo ti ritrovi catapultato in una realtà quasi parallela, a 1.532 metri di altitudine, con il monte Camicia che svetta maestoso su un lato, le piane brulicanti di animali selvatici che si estendono a macchia d’olio verso l’orizzonte dall’altro e i gestori del punto ristoro Mucciante di Fonte Vetica che smerciano prodotti del posto e carne genuina da cuocere direttamente sulla brace.

Una realtà parallela nata quasi per caso e che si è sviluppata in modo costante nel tempo, anche grazie a un particolare legame con il mondo del cinema, che ha lasciato parte delle strutture da un set degli anni Settanta e comunque spesso ha ambientato in questi luoghi scene di pellicole di successo.

Ogni anno, a ridosso dei mesi estivi, Fonte Vetica attira abruzzesi e turisti da ogni parte del mondo: dalle famiglie con bambini, ai motociclisti, passando anche per gli appassionati di montagna e i visitatori stranieri che nemmeno immaginavano che l’Abruzzo nascondesse tra le sue montagne un gioiello paesaggistico di tale bellezza.

E che si passi salendo dai paesi situati a Est dell’Aquilano, come Barisciano e San Pio delle Camere, o imboccando la strada che collega la località di Fonte Vetica con quella di Fonte Cerreto, la storia è sempre la stessa: arrivi, ti godi il panorama per un po’ ed entri ad acquistare la carne che poi andrai a cuocerti da solo all’esterno del rifugio.

Una sorta di ristorazione “fai da te” ormai divenuta una tradizione. Un fenomeno sociale che si è consolidato negli ultimi 30 anni, quando Rodolfo, Gianni e Roberto Mucciante, i 3 fratelli titolari del punto vendita, hanno deciso di prendere le redini dell’attività del papà e trasformare in un vero e proprio punto ristoro un piccolo chiosco che vendeva carne ai pochi avventori che avevano il coraggio di addentrarsi tra le montagne abruzzesi.

“L’inizio della storia risale a una cinquantina di anni fa – racconta Rodolfo ad *AbruzzoWeb* – quando uno zio anziano costruì e regalò a mio nonno una piccola baracca in lamiera dove poi si mise a vendere la carne dei suoi agnelli e delle sue pecore”.

Il chioschetto, allo stesso modo del punto ristoro oggi, era aperto solo nei mesi estivi. Il nonno e il padre dei Mucciante erano infatti transumanti e, a Fonte Vetica, vivevano solo tra giugno e ottobre.

Un po’ perché le rigide temperature invernali tipiche del Gran Sasso non è che attirassero troppe persone, un po’ perché, quando la bella stagione finiva, tornavano a Foggia, in Puglia, da dove poi sarebbero ripartiti alla volta dell’Appennino solo l’anno seguente.

Fatto sta che, un bel giorno del 1977, i produttori del film *Autostop rosso sangue* decisero di girare alcune scene sul Gran Sasso e, quindi, di costruire una casetta che avrebbero dovuto fungere da saloon, proprio in prossimità del chioschetto del nonno dei Mucciante.

“A quel punto – aggiunge l’attuale titolare – mio padre chiese allo staff che si era occpuato delle riprese se avessero potuto lasciare la casetta a lui e, una volta trasferitosi al suo interno, fu lì che proseguì con la sua attività”.

I veri e propri ampliamenti sono stati attuati solo a partire da una ventina di anni fa, quando Rodolfo, Gianni e Roberto hanno ingrandito lo stabile, che ora è ampio il doppio, e lo hanno dotato di tutti i comfort necessari perché fosse pronto ad ospitare a un numero elevato di visitatori. Ultimamente, poi, sempre per far fronte all’aumento di turisti, hanno aggiunto anche le stanze per i bagni e i magazzini per gli alimenti e le bevande.

“Tutti cibi nostrani e genuini – precisa Mucciante – Mio padre possiede 600 pecore, quindi la carne, i formaggi e gli arrosticini che vendiamo ai clienti sono tutte di nostra produzione. Per quanto riguarda invece il pane, i dolci e le bevande come per esempio il vino, si tratta comunque di tipicità acquistate direttamente nelle aziende locali”.

Per lo stesso Mucciante, infatti, “è inutile offrire a un milanese che arriva a Fonte Vetica pietanze che siano milanesi quando in zona ci sono tanti imprenditori che producono cibo buono e allo stesso tempo difficilmente reperibile altrove!”.

Soprattutto se si tiene conto che, un milanese, un inglese o un tedesco il cibo dovranno gustarlo immersi tra quella natura incontaminata e quell’aria pulita e quasi pungente, che solo una località situata tra le vette dell’Appennino abruzzese è in grado di offrire. Perché, ebbene sì, a fare sosta al punto ritoro Mucciante non sono solo gli italiani, ma anche moltissimi turisti stranieri.

“Se i visitatori abruzzesi arrivano sempre e addirittura si rinnovano di generazione in generazione – dice – per quanto riguarda quelli provenienti dall’estero, il picco massimo lo raggiungiamo nel mese di luglio. Collaboro con alcune agenzie del Pescarese che, dopo un giro a Campo Imperatore, li portano per il pranzo e qui, in genere, li accogliamo con pacchetti già pronti pronti per essere cucinati”.

Una specie di menù fisso, in pratica, ma che sia sempre “fai da te”, come vuole la tradizione di un posto che, proprio per le sue particolarità, pare abbia risentito relativamente anche della crisi.

“Il numero di persone che vengono da noi è sempre abbastanza elevato – spiega ancora il titolare – Si tende piuttosto a spendere di meno, da un lato perché le possibilità economiche sono quelle che sono, dall’altro perché, se fino a qualche anno fa, si poteva tranquillamente bere un bicchiere in più e poi tornare a casa, con l’intensificarsi dei controlli degli ultimi anni, la gente preferisce acquistare porzioni ridotte anche di alcolici”.

Certo è che il punto ristoro Mucciante continua a essere una delle soste obbligate per chi decide di addentrarsi tra le bellezze del versante ovest del Gran Sasso. Così fu per esempio, nel 1998, anche per i celebri Aldo, Giovanni e Giacomo nel corso delle riprese del film *Così” è la vita*. Un momento che i tiotolari del rifugio hanno allora voluto immortalare con una foto di gruppo che tuttora conservano orgogliosamente tra i quadri e le altre immagini appese alle pareti del piccolo stabile di Fonte Vetica.

E solo qualche tempo fa, il punto ristoro è finito anche in tv grazie al programma *Easy Drive*, in onda su *Rai Uno* la domenica mattina.

“Le riprese sono state fatte all’interno della casetta – racconta ancora Rodolfo Mucciante – Le protagoniste erano due ragazze che scese dalle loro auto, entravano per acquistare dai mie fratelli Gianni e Roberto gli arrosticini”. Anche loro hanno dovuto rispettare il rito e cucinarli sulle ‘canalette’ all’esterno, naturalmente.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli