

SUCCIANO DI ACCIANO: AL 'GROTTINO DEGLI ALPINI' CIBO E VINO DI QUALITÀ

20 Giugno 2014

SUCCIANO – La Valle Subequana è una zona ricca di associazioni e circoli di tutti i tipi, che cercano con tutte le forze di rendere il territorio vivo ed accogliente, cercando di portare avanti idee e progetti senza cui questa zona dell'Abruzzo, piena di borghi e altre bellezze, interno rischia seriamente di essere dimenticata.

Nel piccolo borgo di Succiano di Acciano, una quarantina di chilometri dall'Aquila, il sisma del 6 aprile 2009 ha lasciato qualche danno, ma non di quelli 'impressionanti'. Anche se il senso di abbandono c'è e fa parte della realtà quotidiana di queste parti, il prezzo da pagare al tanto celebrato progresso.

Oltre all'Associazione Pro Loco che ogni anno organizza con successo l'ormai celebre Sagra del Tartufo, dal dicembre del 2013 c'è un nuovo circolo privato, 'Il grottino degli Alpini', che è anche 'cucina fai da te'. Un nome curioso, ma al tempo stesso adatto al luogo e alla situazione del presidente del circolo e gestore del 'Grottino' Angelo Venta, ex alpino, fiero di esserlo stato come tutti gli alpini e con un passato nella Protezione Civile di Varallo Pombia, di cui è tuttora socio onorario.

"Il circolo si trova nella parte più vecchia di Succiano, dove i vecchi raccontano delle 'Pagliare di Beffi' – spiega Venta ad *AbruzzoWeb* – e il locale, finemente ristrutturato, è stato recuperato da una vecchia stalla e adibito a 'grottino', aperto a tutti coloro che vogliono gustare piatti prelibati e assaporare ottimi vini".

A tal proposito, il 'grottino' 'custodisce' una prestigiosa enoteca che offre la possibilità di pasteggiare un ottimo vino locale, nonché Montepulciano d'Abruzzo, Chianti e altri 'miti'.

"Ma anche un'ampia scelta di birra, tra cui la famosa Warsteiner", specifica Venta.

Quanto all'aspetto gastronomico, i piatti della tradizione abruzzese hanno sicuramente la meglio: i più gettonati e i più saporiti sono cotiche e fagioli, pasta e ceci, grigliate d'agnello, oltre che frittura di pesce e piatti a base di uno dei 'principi' della cucina abruzzese: il tartufo.

Non solo. Il 'Grottino' dà la possibilità ai propri clienti di cucinare in modalità 'fai da te': il locale dispone di un angolo dove il cliente può cucinarsi gli arrosticini.

Senza dimenticare il karaoke e la discoteca dopo cena.

E in occasione dell'adunata nazionale degli Alpini del 2015 all'Aquila, annuncia Venta, "il circolo avrà un occhio di riguardo per gli Alpini che verranno da tutt'Italia. Daremo loro un posto accogliente, per i palati più esigenti. In più, per gruppi se il numero sarà superiore a 10 persone, ci sarà il 15 per cento di sconto".

"Cerchiamo di rivitalizzare i nostri borghi con tutte le forze, puntando alla qualità e alla bellezza di questa parte meravigliosa d'Abruzzo", conclude.

Per info e prenotazioni

Angelo Venta

cell.: 3489869423

e-mail: venta.angelo@libero.it