

DANIELE E VALERIO: TRE LOCALI IN CINQUE ANNI, "QUALITA' DEI PRODOTTI E SOCIALITA', COSI' L'AQUILA RINASCE"

21 Maggio 2018



L'AQUILA – Nonostante siano tanti i giovani che lasciano L'Aquila per cercare fortuna altrove, c'è comunque un contraltare positivo, come nel caso dei due imprenditori trentenni Daniele Di Fabio e Valerio Panepucci, soci nel lavoro e cugini nella vita che hanno deciso di rimanere e investire le loro energie in città.

Dopo aver aperto nel 2013 il locale Public Enemy in via Garibaldi, hanno continuato la loro "mission" avviando prima un ristorante fusion, Yoichi in piazza Santa Maria Paganica, e l'anno scorso prendendo in gestione lo spazio per la ristorazione all'interno del Circolo tennis, nei pressi della Fontana Luminosa: quest'ultima iniziativa imprenditoriale è stata battezzata "The Gym club".

Tre locali, tutti e tre originali e "pensati", che sono accomunati dal fatto che si trovano in un centro storico ancora segnato dalla distruzione del sisma del 6 aprile 2009 e quindi lontano dal suo antico splendore.

Nella tre intraprese, fatto non trascurabile, lavorano una ventina di persone.

I due giovani hanno raccontato la loro esperienza imprenditoriale facendo anche il punto su una città faticosamente alla ricerca del rilancio post terremoto e sulle notti e il divertimento dei giovani aquilani considerato dal loro punto di vista "sano".

"Abbiamo sempre creduto in un concetto diverso di ristorazione e divertimento – hanno spiegato i due ragazzi ad *AbruzzoWeb* – e dopo il terremoto volevamo portare in città qualcosa di nuovo, mettendoci le nostre competenze e soprattutto il legame con la città".

Daniele Di Fabio, 33 anni, ha studiato Economia aziendale a Perugia, lasciata a un passo dalla laurea.

"Subito dopo il terremoto ero a un bivio – ha spiegato – tra la vita da studente fuori sede, oppure rimanere qui e decidere di fare qualcosa per me stesso e per i miei coetanei, in un momento cruciale, in cui avevamo bisogno di tutto, ma soprattutto di ritrovarci".

Nella tragica notte del 6 aprile di 9 anni fa, Di Fabio era all'Aquila, e tutto quel dolore ha fatto maturare la decisione finale, ovvero quella di restare nella sua città provando a fare qualcosa di concreto.

"Lavorare per far divertire è un qualcosa che ho nel dna – ha aggiunto – Fin da ragazzo ho curato eventi serali legati soprattutto alla musica. Poi mi sono spostato sulla ristorazione. Il Public Enemy non è nato per caso, è un qualcosa che avevamo in cantiere con mio cugino da un po' di tempo".

Valerio Panepucci, 30 anni, invece, ha iniziato a lavorare in proprio subito dopo il diploma. Viene da tutt'altro settore, ha avuto una videoteca a Bazzano, chiusa subito dopo il terremoto, ha lavorato in un supermercato e poi, complice il fatto che

con il cugino Daniele c'era in cantiere l'idea dell'hamburgeria gourmet, si è gettato nella mischia fondando il Publiuc Enemy.

“Un posto che ci piace molto – hanno spiegato – nato all'inizio come cocktail bar di stampo americano nel periodo del proibizionismo al quale avevamo associato l'hamburgeria gourmet”. Partiti in punta di piedi, con un'esperienza limitata, a oggi agli hamburger hanno allargato anche una serie di piatti diversificati.

“La nostra offerta di cucina oggi è molto variegata per venire incontro alle esigenze dei clienti, con una scelta di prodotti che vengono dal nostro territorio, molto ricco in fatto di materia prima, tanto da farci decidere di sposare anche il progetto di Campagna amica”.

Il tutto organizzato da uno chef tedesco, Nicolas Lourenco, “un ragazzo originario di Berlino che ha un'esperienza ultra decennale nel settore della ristorazione”.

Dopo il Public Enemy man mano che nel centro storico stavano tornando al loro antico splendore i vecchi palazzi, l'idea di ampliarsi con qualcosa che fosse diverso e innovativo per la città.

“Nel 2013 eravamo i primi su via Garibaldi, e un locale fusion in città non c'era mai stato, e per questo è arrivato Yoichi”.

Yoichi non è un semplice sushi, ma ha una selezione di piatti di pesce rivisitati e che risentono delle contaminazioni mondiali sia asiatiche che europee.

“Anche qui, in cucina, abbiamo voluto puntare alla perfezione e se il locale sta andando è merito soprattutto di due ragazzi aquilani, Claudio Cococcia e Carlo Balassone e al cocktail bar sempre di stampo fusion, abbiamo un ragazzo molto preparato e che sa stupire, Andrea Mastropietro”.

“Siamo riusciti a farci conoscere, siamo felici che molti clienti tendono a tornare, piacevolmente sorpresi dalla tipologia di prodotto. Vengono con la convinzione che sia semplicemente un ristorante di sushi per trovare poi le sorprese degli chef”.

Per quanto riguarda i vini oltre alle tradizionali cantine abruzzesi anche una scelta di prodotti nazionali ed esteri. E siccome un antico proverbio dice che “non c'è due senza tre...”, è arrivata anche la pizza, “un qualcosa che unisce il mondo, mette d'accordo tutti, difficilmente divide e soprattutto piace sempre!”, hanno chiarito.

“C'era questa possibilità di prendere in gestione lo spazio ristorazione del circolo del tennis in una location secondo noi bellissima, immersa nel verde pur stando nel cuore della città”.

Un tocco di internazionalità anche in questa cucina, dove a infornare c'è un pizzaiolo filippino, Amor Gonzales.

“Un ragazzo ormai integrato alla perfezione nella città, che ha studiato fuori i segreti della lievitazione e che si diverte anche con combinazioni un po' azzardate per un prodotto che è bello da vedere, buono da mangiare e di facilissima digeribilità – hanno spiegato ancora i due cugini – Un posto che è diventato un punto di ritrovo non solo per mangiare, ma anche per ascoltare della buona musica durante le serate d'estate”.

“La scorsa stagione è andata molto bene, ci sono state serate che avevano il sapore di quei momenti prima del terremoto, un'aria di normalità che si respira solo la sera, perché durante il giorno si avverte palesemente l'assenza di uffici e di indotto umano se non per quello che riguarda la ricostruzione”, è stato il commento di Di Fabio.

Per i due ragazzi ciò che manca ancora al capoluogo, “è la sua quotidianità, che con le unghie e con i denti le nuove generazioni rimaste stanno provando di riappropriarsi, cercando nei tanti locali sparsi per il centro e nelle zone limitrofe, quei visi, quei sorrisi, di prima del 2009”, hanno aggiunto.

Un popolo della notte, quello aquilano, “che ancora sa divertirsi in maniera sana, tranne qualche sporadico episodio. Un popolo variegato, composto anche e per fortuna da tanti studenti universitari fuori sede che godono ancora del piacere delle piccole cose. È vero, ogni tanto la sera c'è un po' di confusione, specie su piazza Chiarino a discapito del riposo dei residenti, ma la sera davvero qui si può stare tranquilli”.

E per questa ciurma in cerca di divertimento, i due giovani imprenditori hanno in serbo anche una “sorpresa”.

“Approfittando del fatto che il The Gym Club si trova dentro il circolo tennis abbiamo pensato di organizzare serate speciali dal 17 al 24 giugno in concomitanza con il torneo internazionale di tennis al quale parteciperanno forti atleti provenienti da tutto il mondo”.

Un evento sportivo quindi, al quale saranno correlati una serie di possibilità, “ci saranno aperitivi, concerti, musica dal vivo, un’occasione lieta e che spazi nel divertimento a 360°, passando tra musica, sport e buona cucina, per accogliere l’arrivo dell’estate”, con l’ambizione di portare all’Aquila, in forma ridotta, “un piccolo Foro Italico”.

“Insomma, la nostra è un’offerta variegata, a servizio della città e degli aquilani che in questo posto ancora credono e investono tempo, energie, denaro. Noi siamo giovani, abbiamo affrontato il terremoto che eravamo poco più che ragazzi, L’Aquila deve rinascere davvero, noi, dal canto nostro, ce la stiamo mettendo tutta”, hanno concluso.