

GIANLUCA SPERA: LA MOVIDA AQUILANA VUOLE DIVENTARE GRANDE

6 Febbraio 2012

L'AQUILA – Sono molti i locali aquilani che hanno riaperto dopo il sisma del 6 aprile 2009, e la maggior parte è accalcata intorno a piazzetta Regina Margherita, nel cuore del centro storico.

Ognuno di questi attira la clientela grazie alla propria peculiarità, ma tutti quanti hanno lo scopo di far divertire.

Tra questi anche Gianluca Spera ha 28 anni ed è il proprietario della Caffetteria, un caffè-bar che aveva le sue radici in via Sassa, una traversa di piazza Duomo ma che, come tutte le altre attività, è stata sradicata dal centro per poi trovare una nuova dimensione nella popolosa periferia aquilana.

“Qui all'Aquila si usava fare i 'sepolcri' (il termine è ripreso dall'usanza religiosa per cui nel periodo di Pasqua i fedeli fanno il giro di tutte le chiese; in questo caso si indica il fatto di uscire la sera per prendere qualcosa da bere in ogni locale del centro, ndr) – afferma Spera – la mia clientela è quella degli altri locali, ci si sposta e si gode di ogni locale”.

Gianluca, insieme a un folto gruppo di gestori, ha dato vita al comitato dei locali del centro storico, nato dopo l'ordinanza del 20 dicembre 2011 che ne imponeva la chiusura a mezzanotte durante la settimana e all'una di notte il giovedì, venerdì e sabato, e ha proposto il codice etico per la sopravvivenza dei pub e dei caffè-bar: “dobbiamo rispettare le regole che vigono nel Comune, ma il Comune deve rispettare anche noi”.

La Caffetteria è il suo locale. Prima del sisma si trovava a via Sassa, poi si è spostato su viale della Croce Rossa, adesso è tornato in centro. Come si trovava sul viale, veniva molta gente?

Il locale lì andava molto bene. Fino a maggio del 2011 c'era sempre tanta gente. Poi, però, le cose sono andate a scemare lentamente, fino a quanto gli ultimi due mesi ho iniziato a non guadagnare più. A fine serata, a volte avevo difficoltà a pagare il ragazzo che lavorava con me.

Prima del terremoto avevo la Caffetteria a via Sassa, l'ho avuta per un anno e mezzo, poi c'è stato il sisma. Dopodiché ho deciso di riaprire quasi subito, a maggio 2009, in una casetta di legno. Tutti dicevano che ero pazzo, ma ho preso in affitto il terreno e ci ho fatto costruire il locale. E così, ho riaperto!

Qual è stata la molla che le ha fatto decidere di lasciare il viale per piazzetta Regina Margherita?

Ho deciso di lasciare quel posto perché, come dicevo, negli ultimi tempi si lavorava pochissimo, adesso da lì devo togliere la struttura in legno anche perché sto continuando a pagarci l'affitto, e non mi sembra più il caso. Mi dispiace molto perché mi è stata da subito molto cara, rappresentava una ripartenza, fondamentale. Sono convinto che quel locale sia servito molto a me, ma un po' anche agli aquilani perché è diventato subito uno dei pochi punti di riferimento che avevano.

Cosa pensa di questo assembramento di locali serali nel centro storico?

In questo momento siamo le uniche attività che possono sopravvivere all'Aquila. Le altre non ce la farebbero. Non ci sono uffici, non ci sono banche, non girano proprio le persone. Si è creata questa situazione e ora è un dato di fatto, non vedo quali altre attività potrebbero esserci.

La cosa più giusta sarebbe quella di far rivivere il centro storico, ma il problema di questa situazione non siamo solo noi. Basti pensare che a via Sassa eravamo in 11 e lì non c'è mai stato alcun problema.

Da via Sassa a viale della Croce Rossa, da viale della Croce Rossa a via dei Sali. Com'è cambiato il tipo di clientela?

Da dove son partito e dove mi trovo oggi, la clientela è orientativamente la stessa. Persone a cui piace ballare, divertirsi e bere cocktail.

Sul viale, invece, la clientela era molto più varia, sembrava un porto di mare. Essendo una strada molto trafficata, spesso ci si fermavano turisti, o persone di passaggio non dell'Aquila. Diciamo che era una clientela di diverse età e con diversi stili di

vita. Ora son tornati gli studenti, che prima mancavano totalmente.

Questa estate c'è stato il boom di aperture di locali nel centro, tra cui, appunto, il suo. Questo ha fatto sì che centinaia di ragazzi si riversassero tra le nostre strade per la movida notturna, provocando molto spesso disagi alle persone che vivono intorno. Il 20 dicembre è uscita l'ordinanza del comune sulla chiusura anticipata, poi revocata grazie alla vostra controproposta al sindaco. In cosa consiste?

Con la repressione non si va da nessuna parte, quando c'è un grande afflusso di gente è normale che ci siano problemi di ordine pubblico.

Con i proprietari di locali del centro storico abbiamo creato un comitato e scritto un codice etico che è stato proposto al sindaco. Noi siamo aperti a tutte le esigenze e vogliamo rispettare gli orari imposti.

Rispetteremo, inoltre, la legge sulla somministrazione dell'alcool ai minori e creeremo un gruppo di ronde per mantenere il controllo e pulire le strade a fine serata. Proprio per questo motivo il sindaco ha abrogato l'ordinanza.

Come gestisce gli screzi che si generano all'interno del suo locale?

Ho un servizio di sicurezza che lavora da me giovedì, venerdì e sabato. Mi garantiscono che fuori ci sia tranquillità e che tutti possano stare sereni.

Non si può negare che con la movida notturna non possano nascere scaramucce, ma ogni volta che qualcosa va storto, di solito i ragazzi si portano sempre fuori e la sicurezza argina tutto. Ma non è mai successo niente di ingestibile.

Passiamo adesso ad argomenti più leggeri. Cosa fa nel suo locale? Come le piace divertirsi e far divertire i suoi clienti?

Ho tanta musica, tanti sorrisi e tante cose buone da bere. Da un paio di settimane viene anche una ragazza che fa fotografie professionali che mettiamo su *Facebook* per farle vedere a tutti.

Se qualcuno me le dovesse chiedere le regalo. Il motto è "Immortalare il tuo divertimento", ed è proprio quello che faccio! Il giovedì, quindi, c'è la serata universitaria, il venerdì c'è dj set che mette "Happy Music", canzoni anni '80 e '90. Il sabato, invece, faccio un aperitivo a buffet e di solito dj set.

Lei fa cocktail, qual è la sua specialità? E qual è la sua migliore invenzione?

La mia specialità è il Japanese Ice Tea, un mix molto forte simile al Long Island ma con il melone e la Sprite.

Il cocktail inventato da me, invece, è il "babanito" (chiamato anche bananone), una bevanda tipicamente estiva e molto dolce, a base di banana e limone. Diciamo un cocktail da donna.