

GIOVANE IMPRENDITORE NAPOLETANO INNAMORATO DELL'AQUILA INVESTE NEL CENTRO CON L'OLD ROOM BIS

5 Settembre 2017



L'AQUILA – Un pub stile Old West, una caffetteria napoletana, una bakery house in stile americano, tante specialità culinarie, ma anche sale giochi e luoghi di aggregazione per il tempo libero: un giovane imprenditore napoletano, 31 anni tra qualche giorno, ha scelto L'Aquila per provare a costruire il suo primo “impero”.

Originario di Napoli, Roberto De Muro si è legato indissolubilmente al capoluogo con il sisma del 2009 e ha deciso di finire proprio sotto il Gran Sasso la sua formazione professionale.

“Sono venuto nell'ottobre 2008 all'Aquila come studente, frequentavo la facoltà di Biotecnologie mediche, ad aprile 2009 sappiamo tutti che cosa è successo. Un evento terribile che, però, mi ha attaccato fortemente alla città – spiega De Muro ad *AbruzzoWeb* – Da quel giorno ho sempre avuto il pensiero di aprire un'attività che rappresentasse un luogo di ritrovo per i tutti ragazzi, sono voluto restare per amore e alla fine questo ha pagato”.

Nonostante la possibilità di aprire a Napoli, infatti, con un bacino di utenza molto più ampio, ha scelto il centro storico aquilano per la sua prima esperienza nel settore della ristorazione: l'“Old Room” ha visto il taglio del nastro a marzo 2016, al civico 48 di via Garibaldi, subito dopo piazza Chiarino, nuovo cuore della movida aquilana.

Un pub in stile vecchio West, appunto, che nel capoluogo mancava da un po': doghe in legno scuro, lanterne retrò, grandi tavoli e pareti riempite con foto che richiamano i cowboy e la quotidianità nella Frontiera americana.

Non è da meno il menù: carne di tutti i tagli, cheesesteak, hamburger, anelli di cipolla ripieni, la “birra dei cocchieri”, tante specialità a stelle e strisce e non solo.

Una scelta che l'imprenditore napoletano ha voluto riprendere dal quartiere in cui è nato e cresciuto: “La cultura culinaria napoletana è diversa per molti aspetti da quella abruzzese – fa notare – Dalle nostre parti il pub si sente molto, soprattutto nel quartiere Vomero, che è pieno di questo tipo di attività. All'Aquila non era presente una realtà simile all'Old Room e ho pensato che potesse funzionare”. Un'idea che è risultata vincente, tanto da far pensare a De Muro di ampliare l'orizzonte.

“Questo mese inaugureremo, sempre su via Garibaldi, la prima bakery house-caffetteria napoletana, si chiamerà ‘Old Room Cafè’ e sarà legata al pub, dal quale si potrà accedere da una porta comunicante”.

Dai fritti napoletani alla famosa “Red Velvet”, la torta americana, questo nuovo locale in stile “shabby chic” andrà a completare il pub con altre specialità culinarie e tutt'altro stile.

“Sarà sempre con le doghe in legno per richiamare il primo locale, ma tutto sul color magnolia – svela – Si passerà dal colore scuro classico di un pub alla luce e al bianco delle più conosciute bakery house. Non ci saranno solo dolci americani, ma soprattutto napoletani: dai babbà alla torta caprese, passando per pastiere e sfogliatelle e gli immancabili fritti, come le

frittatine di pasta, gli arancini, i panzerotti e le croccchè”.

De Muro ha voluto riaprire in centro storico per rispondere a quello che lui stesso chiama “Un valore morale”. “Ho preso altri 3 locali, due in via Garibaldi dove sorgerà una sala slot e una sala giochi, per richiamare i giovani e dar loro un’alternativa che possa essere davvero completa, e un locale sul corso”, annuncia.

Ma su quest’ultimo, al momento l’imprenditore non sa ancora che cosa ospiterà di preciso: “Ricordo quando ero uno studente: andavo sempre sul corso, facendo chilometri e chilometri di ‘vasche’ con gli amici – spiega – Il fatto di vederlo vuoto, con i locali sfitti, è stata una sensazione strana e ho voluto prenderne uno, non so ancora che cosa ci farò. Io li vorrei prendere tutti, ma non posso, altrimenti lo farei!”.

Sui progetti futuri, comunque, De Muro ha le idee chiare: “Mi piacerebbe aprire locali simili a Lisbona, ma amo L’Aquila e il mio ‘trampolino di lancio’, non poteva che essere questo”.