

L'AQUILA: APRE IL PRIMO I-BAR D'ABRUZZO, "IL MIO CONTRIBUTO PER RINASCITA DEL CENTRO STORICO"

21 Agosto 2018



L'AQUILA - "Ho girato il mondo e ho cercato di portare all'Aquila tutto quello che ho potuto, ora è tutto pronto per il prossimo viaggio: quello nel centro storico della città".

L'aquilano Andrea Fasciani, 49 anni, sta per aprire le porte di Switch Off, il primo iBar d'Abruzzo e, alla vigilia dell'inaugurazione, prevista per domani mercoledì 22 agosto, spiega ad *AbruzzoWeb* cosa lo ha spinto, dopo 21 anni passati all'estero, ad aprire un locale nel cuore di un centro storico ancora ferito.

A pochi passi da corso Vittorio Emanuele, in via Simonetto, sono stati ristrutturati ben 230 metri quadrati divisi in 4 aree dedicate: zona iBar con un grande bancone interattivo, che con un semplice tocco crea forme, colori e connessioni tra le persone; area dedicata alla musica dal vivo e al ballo; stanze privé per offrire uno spazio a feste e cene riservate; zona ristorante, con un grande tavolo sociale al centro, che affaccia sul giardino d'inverno da realizzare nel vicolo retrostante.

L'iBar prende spunto da un'innovazione tecnologica, in particolare dall'aspetto dell'interazione che coinvolge gli utenti: così ha preso forma il bancone interattivo, non più solo un appoggio funzionale ma anche un momento di condivisione, che diventa "gioco". Il messaggio è semplice: abbandonare le interazioni all'esterno, magari rinunciando allo smartphone per qualche ora, per concentrarsi nelle interazioni spontanee del locale.

"Ho fatto tesoro di tutte le idee che mi hanno regalato le culture dei vari Paesi in cui ho vissuto - dice Fasciani -. Sono tornato all'Aquila l'anno scorso, dopo 21 anni passati a lavorare in giro per il mondo, in un campo completamente diverso, ho lavorato per l'Enel, ho fatto la gavetta e, alla fine, ho deciso di realizzare il mio sogno: tornare nella mia città e investire sul territorio per partecipare in maniera attiva alla ripresa del centro storico".

Fasciani ha vissuto sulla sua pelle la tragedia del terremoto del 2009. "Ero all'Aquila per passare le vacanze di Pasqua con la mia famiglia, sono sempre tornato a casa in questi anni, appena mi è stato possibile. Mi è stato più volte chiesto il perché di una scelta così azzardata, ma il commercio è sempre un rischio, anche fuori dal contesto della ricostruzione post terremoto. Ho investito consapevolmente sul mio territorio, dopo aver studiato attentamente la situazione, con un'attenzione ulteriore considerato il contesto. Conosco bene la mia città, l'ho vissuta appieno negli anni '90 quando c'erano più locali che chiese. Le persone hanno bisogno di ritrovarsi nel centro e ho deciso di provare, nel mio piccolo, a riportarcele con un locale che rappresenta una novità".

Obiettivo: "spegnere" le preoccupazioni e liberarsi da tutte le possibili cause di alienazione, in primis gli smartphone. "Partiamo dall'esigenza di socializzazione - spiega ancora l'imprenditore -, un qualcosa che va gradualmente perdendosi dietro a degli schermi. Vogliamo tornare indietro a quei tempi delle lunghe tavolate composte da gente che interagiva sul serio e non "taggandosi" in un social network. Da qui è nata anche l'idea del bancone interattivo".

"Non è sicuramente nostra intenzione sequestrare le attrezzature tecnologiche all'ingresso - scherza Fasciani -, ma ci

limiteremo, magari, a distogliere l'attenzione dei clienti distratti dal mondo virtuale e, se proprio dovessero insistere, al massimo offriranno da bere”.

Uno staff di 11 persone composto quasi interamente da aquilani, se si esclude uno chef greco, “tutti regolarmente assunti”, precisa Fasciani. “Personale altamente qualificato in cucina, ai tavoli e al bar”.

Un menu particolarmente variegato, ai fornelli uno chef greco e uno aquilano, che ricorda quei lunghi anni spesi fuori casa, passati tra il deserto e le capitali del Sud America, tra la Russia e le capitali africane. L'aperitivo sarà caratterizzato da un'ampia varietà di finger food, mentre il ristorante si concentrerà su una cucina fusion con prelibati sapori internazionali. Si potrà contare anche su piatti vegani e vegetariani. Una vasta selezione di vini, “anche scelte azzardate, ma di ottima qualità”.

E ancora tanta musica, in un locale dall'anima innovativa ma con la passione per gli anni Ottanta e Novanta. “Dedicheremo il venerdì e il sabato al puro divertimento dei giovani. Abbiamo pensato a serate live anni '70-'80-'90. Sarà difficile – spiega Fasciani – che decida di trasmettere canzoni che si possono facilmente ascoltare semplicemente accendendo la radio.

Per la domenica, invece, abbiamo pensato ad un programma più soft, tenendo conto delle esigenze delle coppie o delle famiglie che vogliano passare una serata tranquilla. Abbiamo pensato anche a dei balli lenti che tanto mi ricordano gli anni dei primi amori e dei primi approcci quando non c'erano molti altri metodi per 'interagire', per l'appunto”.

Ed è sempre perseguendo l'obiettivo della socializzazione che l'architetto Giuseppe Cimmino ha cercato di plasmare il locale. “Oltre al bancone interattivo – dice Fasciani – abbiamo pensato a dei tavoli particolari a trifoglio, immaginando di vedervi in ogni 'petalo' diversi gruppi di persone che si conoscono e passano una piacevole serata insieme e che magari proprio da lì possano nascere nuove amicizie. Ovviamente si tratterà di una libera scelta dei clienti che comunque cercheremo di incoraggiare. Questa scelta, insieme a tante altre piccole accortezze anche strutturali, al fine di creare e rafforzare dei legami con le persone”.

“L'idea è essenziale: la tecnologia è utile ma dimostreremo che, per una serata in compagnia, non è indispensabile. Un locale per tutti i gusti, aperto a qualsiasi tipo di novità e richiesta, in cui cercheremo di tornare alle 'vecchie' abitudini con un paradosso – conclude Fasciani -: un locale innovativo che vuole tornare indietro nel tempo”.