

L'AQUILA: DALL'ARREDO PER UFFICI ALLA RISTORAZIONE, L'INTRAPRENDENZA DEI LOVREGGIO NON CONOSCE "SOSTA"

24 Settembre 2016



L'AQUILA - Dalla ristorazione alla pelletteria, dalla distribuzione del caffè agli arredi per ufficio. I fratelli aquilani Angelo e Marco Lovreggio hanno arricchito nel tempo il campo d'azione dei genitori, Ruggiero e Marcella, che avevano iniziato con attrezzature, cancelleria, stampanti e tutto quanto fosse necessario per l'ufficio.

"Il nostro cognome sta diventando per noi quasi un brand, con il quale lavoriamo a 360 gradi", dicono ad *AbruzzoWeb*.

Il Sosta Bufala bar, nei locali di via Strinella che prima ospitavano la cartoleria, e la distribuzione del caffè Izzo in tutto il centro Italia hanno rappresentato una assoluta novità rispetto al loro background familiare, ma si stanno rivelando scelte azzeccate.

"La cucina è la mia passione - racconta Angelo - volevo concretizzare questa velleità in qualcosa che fosse nostro e con delle peculiarità, per questo, dopo il terremoto, nel 2010, abbiamo trasformato la cartoleria in un ristorante che ci regala delle grandi soddisfazioni, sia a me che a mio fratello, socio e compagno di ogni avventura, con il quale condivido i sogni e le fatiche quotidiane".

"Lui si occupa di tutta la gestione del personale, del lato economico, fornitori e gestione delle risorse, ci mettiamo la faccia, ogni giorno, senza risparmiarci mai", aggiunge.

"Dobbiamo molto ai nostri genitori - ammette Marco - mio padre Ruggiero ha iniziato da solo quasi mezzo secolo fa, ci hanno sempre inculcato la voglia di fare e di andare sempre avanti per la nostra strada".

Il nome Bufala è un omaggio a un prodotto doc della tradizione campana, la mozzarella, ormai famosa ed esportata in tutto il mondo, un omaggio anche al maestro Antonino Esposito.

È stato proprio il campione mondiale di pizza nel 2008, ad aver insegnato ai fratelli Lovreggio i segreti per una perfetta lievitazione "che danno alla nostra pizza quel qualcosa in più, con l'idea di portare un po' del calore partenopeo all'ombra del Gran Sasso".

Insieme alla pizza, il Sosta Bufala bar propone in ogni caso un'ampia scelta di piatti, dalla carne a prodotti della cucina italiana e internazionale. Piatti che hanno conquistato anche il regista Pierfrancesco Pingitore, ospite a cena in occasione dello spettacolo messo in scena a Campo Imperatore.

L'obiettivo ambizioso, confessano Angelo e Marco, è ora quello di essere inseriti nella guida del Gambero Rosso, che da sempre recensisce i migliori ristoranti d'Italia.

Per questa stagione tanti anche gli eventi che si assoceranno alla buona cucina, infatti Angelo spiega ancora che "stiamo organizzando delle degustazioni di vino, una serie di concerti con delle band live di blues, aperitivi tematici e molto altro per

far passare agli aquilani nel migliore dei modi il lungo inverno”.

Un incontro casuale con Vincenzo Izzo durante uno stage di pizzaioli, poi, ha fatto nascere la collaborazione con l'azienda di torrefazione partenopea.

E chissà se si concretizzerà anche il nuovo sogno di Angelo: portare in Brasile, paese della moglie, le eccellenze gastronomiche abruzzesi.