L’AQUILA: IL SIGNORE DEGLI ANELLI E ARROSTICINI A KM 0, ”VOLENDO IL LAVORO C’E’, NOI LO ABBIAMO INVENTATO”

10 Aprile 2018



L’AQUILA – “Essere riusciti a rimanere all’Aquila, creando con la nostra attività un po’ di socialità, ci sta dando moltissime soddisfazioni. Non da ultimo, l’evento a cui abbiamo partecipato per festeggiare San Patrizio con il pub Monthy’s e le tante ordinazioni durante il periodo pasquale dei nostri arrosticini, ci hanno fatto capire di aver fatto la scelta giusta”.

Sono due ragazzi che hanno creduto nel loro sogno e lo stanno portando avanti, Luis Umberto Perfetto di 24 anni e Stefano Lepidi di 32, che nel 2015 hanno aperto La locanda del puledro impennato, all’Aquila, sulla strada statale 17 ovest, al piano superiore della galleria commerciale nell’ex palazzo Cococcetta.

Al locale hanno affiancato, da febbraio, una produzione di arrosticini di pecora, ovviamente del luogo, in collaborazione del macellaio Alessandro Carinci, aquilano.

“Dopo aver cominciato ad ingranare con il locale – spiegano i due giovani ad *AbruzzoWeb* – abbiamo deciso di metterci in proprio anche per quanto riguarda la materia prima, da qui, l’idea di aprire un laboratorio, all’interno del centro commerciale Agorà, vicino l’ospedale, dove assemblare gli arrosticini, la cui carne proviene dal Pescarese, con la collaborazione di Alessandro, che è un vero esperto del settore”.

Una produzione che sta dando i suoi primi frutti, viste le tante ordinazioni sotto il periodo pasquale.

“Stiamo andando benissimo, ma il lavoro è ovviamente aumentato. Ma quando le cose si fanno con lo spirito giusto, la stanchezza passa in secondo piano. Le nostre giornate sono lunghissime, ma stiamo costruendo il nostro futuro, e questo ci fa andare avanti”, continuano.

Il nome del locale è evocativo di una loro grande passione, quella per il fantasy. Il Puledro impennato infatti è una locanda di Arda, l’universo immaginario fantasy creato dallo scrittore inglese J.R.R. Tolkien, nella trilogia Il Signore degli anelli.

E infatti, a fare da contorno, tanta musica celtica, ispirata sempre al film, e le riproduzioni di Gollum e del drago Smaug.

E dal fantasy al “nostrano”, tra bruschettine, patatine, salsicce, tartufo e pancetta nostrane, gli immancabili arrosticini, di pecora, maiale, fegato o pollo e birra artigianale.

Luis è il figlio del giornalista Vittorio, vice caposervizio della redazione dell’Aquila del quotidiano *Il Centro* e ha scelto questa strada a un passo dalla laurea in Psicologia.

Stefano viene da una vita passata nella ristorazione, dopo anni di lavoro come dipendente, arrivato alla soglia dei 30 anni, ha deciso di “provare a camminare da solo, sulle mie gambe, credendo e sacrificandomi per qualcosa che fosse mio”.

“Arrivato a 20 anni ero a un bivio – ricorda invece Luis – continuare l’università o fare altro. Ho capito in tempo che quella

strada che avevo intrapreso, non era la mia. Dopo il diploma per esempio, si era creata la possibilità di seguire le orme di mio padre, ma non era il mio futuro. Io volevo creare qualcosa di mio, puntando su me stesso!".

E davanti a lavoretti mal retribuiti o saltuari, la scelta di entrare in società con il suo amico e provare con un locale.

E allora Stefano ha portato nella società, "tutta l'esperienza che ho nel settore e quella manciata di anni in più che ho alle spalle", e Luis, "una gran voglia di fare, che ci consente di lavorare a braccio, ininterrottamente, fino a notte fonda, e alzarci, poche ore dopo, con la voglia di fare ancora meglio del giorno prima".

"Non ci aspettavamo questo successo – aggiunge Lepidi – io ero innamorato degli arrosticini fin da bambino, evidentemente è piaciuta la formula. Semplicità e velocità, per una specie di fast food dell'arrosticino".

A supportare Luis anche la famiglia, "che mi è stata vicino e mi ha incoraggiato in tutte le mie scelte. Anche mia sorella Alessandra, che oggi è mamma di una splendida bambina, è sempre stata dalla mia. Quando posso vado a trovarla in Sicilia, dove vive con la famiglia".

"Alla fine è un contesto molto semplice, puntiamo sulla qualità e non la quantità, con prodotti nostrani e frutto di un'attenta ricerca. Non abbiamo aspettato il posto fisso o un lavoro sceso dal cielo, credendo davvero che la comunità aquilana possa ripartire anche dalle piccole cose, come una buona birra o gli arrosticini, che rendono famoso ovunque, tutto il territorio", spiegano ancora soddisfatti i due giovani imprenditori.

E seguendo il fantasy, sono pronti ad una nuova avventura per la prossima estate, con il loro stand, che porteranno per 4 giorni all'evento "Sulle tracce del drago", organizzato in concomitanza con i festeggiamenti per la Perdonanza Celestiniana nel prossimo mese di agosto.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli