

L'AQUILA: L'IMPRENDITORE COMMENTUCCI SCOMMETTE CON LA CAFFETTERIA RINO, "LA VERA SFIDA E' RESTARE"

23 Giugno 2019



L'AQUILA - "Dopo aver lavorato con i miei genitori per tanti anni, volevo fare qualcosa di mio senza discostarmi dalla tradizione della famiglia; per questo ho voluto aprire una caffetteria proprio all'Aquila, la nostra città, perché credo nel potenziale del territorio e a 10 anni dal sisma del 6 aprile 2009 la vera sfida è restare, puntare e credere in ciò che abbiamo!".

A parlare è Daniele Commentucci, titolare del nuovo locale aperto su viale Corrado IV, "Caffetteria Rino", proprio sopra il ristorante gestito dal fratello Felice, con la supervisione del padre Rino, storico ristoratore del centro storico, oggi presente "dietro le quinte", in cucina.

Tra le aspirazioni degli imprenditori la più importante è quella ampliare l'offerta, puntando anche sulle cerimonie, come compleanni e battesimi.

Papà Rino ha iniziato da piccolissimo a destreggiarsi tra i fornelli e dopo tanti anni passati a lavorare a Roma, a fine anni Settanta decise di tornare all'Aquila e aprire la sua attività in centro storico.

La famiglia per quasi 30 anni ha avuto il ristorante in via San Marciano, nel cuore del centro, gestito insieme alla moglie Loreta e ai due figli.

Il terremoto li ha costretti ad abbandonare quei luoghi ormai consueti, ma non ha sicuramente "fiaccato" l'intraprendenza e la voglia di fare.

"Per adesso non c'è l'intenzione di tornare in centro, qui stiamo bene. Nell'immediato post-sisma questa zona è stata un vero e proprio punto di incontro e riferimento per i tanti che sono rimasti", spiega Daniele intervistato da *AbruzzoWeb*.

Il 4 maggio scorso, in occasione dell'inaugurazione del locale, gli aquilani hanno voluto mostrare apprezzamento e vicinanza alla famiglia Commentucci, partecipando in all'evento di apertura, contrassegnato da un ricco buffet, vino e bollicine, il tutto accompagnato dalla musica del noto dj Angelo D'Eramo, in una location moderna, fatta di colori chiari, nuances morbide e mobilio ricercato.

"Quest'anno ho compiuto 40 anni, sono un po' il giro di boa e ho pensato parlandone in famiglia che sarebbe stato bello fare qualcosa che riunisse le persone a un desco anche negli altri orari di una giornata, e non solo a pranzo e cena", chiarisce.

"Abbiamo pensato proprio alla caffetteria, perché è un termine dal sapore un po' antico, preso dalla tradizione e dalla cultura italiana. Non a caso abbiamo scelto una torrefazione romana, la Portioli, che assicura un prodotto amabile e di qualità. Ci saranno anche i dolci preparati con amore da mia mamma, per rendere una chiacchiera tra amici, o una veloce pausa dal lavoro un momento di benessere per quanti vorranno venire a trovarci!", aggiunge.

Non solo pausa caffè ma anche pasti veloci, “per chi non ha tempo di tornare a casa e non vuole sedersi al ristorante; ci saranno piatti unici caldi e freddi, per le esigenze e i gusti di una clientela sempre più attenta all’alimentazione. Ci sarà spazio per l’aperitivo semplice o cenato, una vasta scelta di tè per una pausa pomeridiana e infine anche serate a tema, confidando nella clemenza della stagione estiva, con della buona musica che faccia da sottofondo”.

E poi, andando incontro alla bella stagione che ancora si sta facendo desiderare, “ci sarà anche il gelato, ovviamente artigianale, che prendiamo da un fornitore della zona fidato”.

“Siamo molto contenti dell’apprezzamento registrato dall’apertura fino a oggi. Sono stati tanti gli aquilani che ci hanno elogiato per il nostro impegno. Siamo pronti per andare avanti con questa nuova avventura, negli anni sono stati proprio i nostri clienti a permetterci di poter arrivare fin qui e noi cercheremo di ripagarli dando sempre e solo il meglio!”.