

L'AQUILA: NUOVA LOCATION PER IL CONNUBIO DI TOTANI, "CREDO NEL MIO CENTRO STORICO E IN QUESTA CITTA'"

2 Agosto 2018



L'AQUILA - "Ciò che mi spinge a spostarmi in una nuova location, sempre nel cuore storico dell'Aquila, sono i miei clienti, per assicurargli un servizio migliore, perché è grazie a loro se oggi, a distanza di nemmeno 2 anni dall'apertura del Connubio, posso continuare a credere in quello che faccio".

Tutto pronto finalmente, dopo mesi di lavori, nella nuova location del ristorante Connubio di Luca Totani, che aprirà i battenti sabato 4 agosto, nel centro storico dell'Aquila, in via San Bernardino alle 19, con un'inaugurazione aperta alla città.

Il locale si trova al piano terra di Palazzo Fibbioni, sede del Comune e dove, prima del terremoto, c'era il negozio di calzature di Danilo Mazzitti.

Il ristorante, come tutto il palazzo, appartiene alla famiglia di Vincenzo Rivera, direttore generale della Regione Abruzzo, originariamente era l'abitazione principale dell'omonima famiglia il cui capostipite, Bartolomeo del Secco, si trasferì all'Aquila nel XVI secolo dalla provincia di Novara ricevendo qui il soprannome di Fibbione. La famiglia si è estinta sul finire del XIX secolo

Luca Totani ha cominciato la sua avventura dietro i fornelli nemmeno 2 anni fa, con un piccolo ristorante sul corso stretto.

La ricerca della location "giusta" per ampliarsi è iniziata mesi fa, ma non era riuscito a trovare il posto adatto in un primo momento.

"I canoni di locazione in centro sono mediamente molto alti e non avevo trovato un posto che mi colpisse. Quando sono arrivato qui ho capito che era quello fatto su misura per me, e con i proprietari siamo riusciti ad accordarci con una somma che soddisfacesse entrambi".

"Lasciare queste 4 mura un po' mi emoziona - spiega Totani ad *AbruzzoWeb* - qui ha cominciato a muovere i primi passi mia figlia e io insieme a lei. Ci sono state tante soddisfazioni, seppur tra le difficoltà legate allo spopolamento degli eventi sismici dell'anno scorso e soprattutto i lavori per il tunnel dei sottoservizi, insieme al fatto che dovessi farmi conoscere".

Ma non c'è voluto molto, a distanza di pochi mesi dall'apertura ha registrato quasi sempre un tutto esaurito, grazie alle sue fettuccine al Montepulciano, o ai ravioli al limone e noci "rigorosamente fatti a mano, uno a uno!".

"Io credo molto nelle potenzialità del nostro centro storico e noi che viviamo nel commercio e nella ristorazione dovevamo essere i primi a riprovarci. Da quando sono arrivato, sono cambiate tante cose, tanti negozi hanno riaperto. Certo, il momento non è dei migliori, ma io credo fermamente che possiamo farcela, sono sicuro che tornerà a brulicare la vita in queste vie e in questi palazzi splendidi che una volta restaurati stanno restituendo uno splendore antico e che forse, prima del terremoto, avevamo sottovalutato, dandolo per scontato!", aggiunge.

Una nuova location quindi che porterà anche qualche novità, “avrò finalmente una cucina più grande dove poter dare libero sfogo al mio estro e alle tante cose imparate durante la gavetta a Londra o in Emilia Romagna, senza dimenticare che io sono abruzzese e un posto speciale, nei miei piatti, lo avrà sempre la mia terra”.

E ancora anche eventi a tema, grazie alla presenza di un dehor molto intimo e uno spazio per una cantina riservata alle degustazioni.

“Questo posto mi piace tantissimo, i lavori di ristrutturazione hanno riportato alla luce il suo fascino antico, con la pietra che si sposa bene con l’arredamento che abbiamo scelto insieme a mia moglie Erika, colonna portante non solo della mia vita, ma anche del ristorante. Senza di lei, non penso proprio che ce l’avrei fatta a superare i brutti momenti”.

Brutti momenti legati sempre alle problematiche della ricostruzione, nel caso di Luca, del tunnel dei sottoservizi, “l’inverno del 2016 è stato un periodo terribile. Le strade chiuse, i clienti che non riuscivano a raggiungerci, l’affitto da pagare, le spese quotidiane... Adesso però, riesco a guardare al futuro con rinnovata speranza. Giro una pagina e spero che la prossima sia ancora più avventurosa”.

Un ampliamento che ha portato anche a nuove assunzioni, “abbiamo preso altre 2 persone da integrare con i 4 dell’organico attuale e altre 2 a chiamata per le serate in cui prevediamo più afflusso. Prevediamo di prendere anche degli stagisti che vogliono imparare il mestiere. Ho cominciato da solo, e ora siamo una bellissima squadra, ma soprattutto, la cosa che mi riempie di orgoglio, è che ci siano giovani che vogliono imparare i segreti della buona cucina proprio da me!”.

Novità positive quindi e che abbracciano anche la sfera familiare, “lavoro per dare un futuro sereno anche a Ginevra, la mia piccola stella di 2 anni. E mia moglie, sta per darmi un’altra gioia immensa, dal momento che aspettiamo la nostra seconda bambina, Sofia, il cui arrivo è previsto per il mese di agosto: sono rimasto in minoranza a casa, per questo cercherò di essere il signore assoluto dei miei fornelli!”, conclude.