

L'AQUILA: "PANIZZERIA AQUILANA", QUANDO IL NEGOZIO SOTTO CASA E' GENIALE

31 Agosto 2020



L'AQUILA - Il lockdown causa emergenza Coronavirus che non messo k.o. chi ha creduto in una attività commerciale in tempi già non facili, la scelta di tenersi su con le consegne a domicilio, la "nuova apertura" il 5 maggio scorso, giorno in cui i locali hanno ripreso a "correre".

La prova del fatto che L'Aquila resiste anche in periferia.

Così la Panizzzeria Aquilana, in piazza Mariano D'Ayala n.1, nel quartiere Santa Barbara, non ha mai ceduto di fronte a una sfida difficilissima a meno di un anno dall'apertura nel giugno del 2019.

Si tratta di una "rivisitazione" del negozietto di quartiere, che da subito ha avuto successo e che continua ad attirare sempre nuovi clienti.

A gestire un locale in cui si sfornano prelibatezze di ogni tipo, dal pane alla pinsa romana, alle pizze al taglio, ai panini, ai dolci, sono Alessandra Romualdi, suo papà Luciano e suo marito Ivano Duronio, volti ormai noti per la tantissima gente che ha ripopolato una zona, quella, appunto, di Santa Barbara, ferita dal sisma del 2009 ma quasi del tutto rimessa a nuovo.

"L'idea è nata nel nord Europa, a Copenaghen - racconta Alessandra Romualdi ad AbruzzoWeb - e 'rielaborata' in chiave abruzzese. C'erano questi locali bellissimi con tanti ottimi prodotti... Ci abbiamo pensato parecchio, l'abbiamo studiata in

ogni dettaglio, una ‘gestazione’ durata circa un anno, ma adesso eccoci qui”.

“La cosa più difficile – svela la giovane imprenditrice aquilana – è stata trovare un locale adatto a questa nostra idea, quella del negozietto di quartiere per cui scendi da casa e vai a comprarci il pane. Ecco, noi abbiamo preso e ampliato il negozietto di quartiere, ‘impostandolo’ alla maniera del nord Europa”.

Il tutto con un vero e proprio “duetto” che ha fatto il resto, visto che Luciano Romualdi da trentacinque anni gestisce insieme alla moglie Dina Di Cristofaro l’alimentari a Prata d’Ansidonia, comune dell’Aquilano, e che Ivano Duronio è nel campo della panificazione da ormai dieci anni.

“Le due esperienze si sono unite e il risultato è stato notevole”, ammette Alessandra.

Non sono mancati e non mancano, inoltre, i “colpi di genio” culinari.

Uno di questi risale alla serata di inaugurazione, quando ha fatto l’ingresso in scena la pinsa romana.

“Era praticamente finito tutto per la tantissima gente che ha partecipato – ricorda Alessandra Romualdi – All’inizio volevamo fare solo quella bianca farcita, poi abbiamo tentato alcune, riuscitissime, ‘evoluzioni’, da quella alla curcuma, ai cereali, alla farina di riso venere”.

E con il lockdown, la Panizzeria si è organizzata iniziando a sfornare anche le pinse singole oltre a quelle da un metro, “Per adattarci inizialmente alle consegne a domicilio, che continuiamo ad effettuare insieme al servizio just eat e che ora stanno andando parecchio”, fa notare Alessandra.

Nel locale è possibile organizzare vari tipi di feste, come quelle di compleanno o di laurea, oltre alle semplici cene tra parenti, amici e colleghi.

La Panizzeria Aquilana, in piazza Mariano D’Ayala n.1, è aperta dalle 7 alle 22 dal lunedì al sabato.

Per info e prenotazioni 0862 292956