

L'AQUILA: PROFUMO DI CARNE NOSTRANA IN CENTRO GIORGIO BATTISTELLI RIPARTE DALLA BRACERIA "21"

27 Novembre 2017



L'AQUILA – Odore di brace e profumo di carne nostrana per la nuova attività che si appresta ad aprire i battenti su via Garibaldi, all'Aquila, la Braceria 21 di Giorgio Battistelli, già titolare del bar di famiglia sulla strada statale 17, accanto all'ex polo elettronico.

Un nome semplice ispirato dal civico del locale che ospiterà l'attività, di un aquilano cresciuto in centro storico e che crede fortemente nella rinascita della sua città.

“Sono nato nel campo della ristorazione e dell'accoglienza – racconta Battistelli ad *AbruzzoWeb* – e fare qualcosa per la mia città, che richiami la gente nel centro storico, è secondo me un dovere morale”.

E la brace, da abruzzese verace, per Giorgio non ha segreti.

“Complice anche il fatto di avere a disposizione una cucina piccolina, ho deciso di non puntare sul classico ristorante, però dai salumi ai formaggi, passando per i tagli di carne e la cantina, sarà tutto 100% aquilano”.

Carne di manzo, pecora e agnello, arrostiti, antipasti con prodotti tipici locali, investendo su filiera corta e qualità: “Piatto del giorno va bene, a condizione di sapere a quale giorno risalga la sua preparazione!”, scherza.

Tre le assunzioni in vista dell'apertura: “Ho già trovato due collaboratori molto validi che verranno impiegati in cucina e sono alla ricerca ancora di una persona per la sala, dinamica e con tanta voglia di fare, visto che io ci sarò sempre, ma ho anche il bar da seguire”.

Battistelli è cresciuto professionalmente nell'omonimo bar di famiglia, aperto 40 anni fa e che non si è fermato un giorno, nemmeno il 6 aprile, quando aprì la saracinesca malmessa dal terremoto, fece un pò d'ordine e offrì gratuitamente quello che aveva a chi era di passaggio: dagli aquilani ai primi soccorritori.

“Non dimenticherò mai i visi di quella giornata – ricorda con commozione – eravamo tutti disperati, c'era gente che aveva perso tutto e trovò modo di sorridere, davanti al conforto di una bottiglietta d'acqua o un caffè caldo”.

E insieme al bar di famiglia, poco prima del terremoto, Giorgio portò in città anche una novità: una piccola cioccolateria, molto ricercata e di nicchia, aperta nel 2008 in centro, proprio pochi mesi prima del terremoto, su via Patini.

“La cioccolata è un mondo affascinante, sul quale mi reputo esperto – spiega – non a caso le antiche civiltà lo consideravano il cibo degli Dei. Dopo aver studiato insieme ad alcuni maestri cioccolatieri, avevo portato all'Aquila delle cose esclusive: dalla cioccolata Ferklin, produttore francese poco conosciuto, alla Icam, di Como, con tanti prodotti interessanti, sia da acquistare che da gustare sul posto”.

Il terremoto ha distrutto un sogno, ma Giorgio non si è arreso: “Recuperai e consegnai nell’immediato alcune ordinazioni che erano state fatte per Pasqua. Uova e cesti personalizzati con dei doni preziosi e poi provai comunque a continuare a lavorare nel ramo seguendo le fiere, ma ho dovuto fermarmi perché, a causa della crisi economica, questo settore, almeno in Italia, ne ha risentito moltissimo”.

“I miei colleghi ora stanno lavorando solo all’estero, tra Inghilterra, Oriente e Russia e io volevo per me un futuro qui all’Aquila, accanto ai miei affetti, di pari passo con la rinascita e la ricostruzione della città”.

Così è stato, e dal 2010 al 2015, in società con Marco Silvestri, ha gestito lo Spritz, grazie all’agibilità parziale del locale dove prima del 6 aprile si trovava la farmacia, tra piazza Regina Margherita e via Garibaldi.

Il locale è stato costretto a chiudere per consentire l’avvio dei lavori di ristrutturazione post-sima.

Ma Giorgio non esclude di riaprire anche lì: “Forse torneremo una volta finiti i lavori, dobbiamo sondare la disponibilità della proprietà a ridarci il locale in affitto, siamo stati tra i pionieri del centro, credendoci sempre e senza arrenderci mai!”.

Sono stati anni che Battistelli racconta come difficili ma anche di grandi soddisfazioni: “Eravamo aperti dalla colazione al dopo cena, abbiamo lavorato tanto con gli operai a pranzo, con le feste di laurea, gli aperitivi di Natale, gli Europei del 2012 e i Mondiali del 2014 e per concludere, durante la festosa settimana del raduno degli alpini a maggio 2015”.