L’AQUILA: UN CAFFE’ LETTERARIO IN CENTRO STORICO PUBLIC ENEMY RADDOPPIA, COLAZIONI MADE IN USA

9 Aprile 2014



L’AQUILA – Un caffé artigianale, unito a un buon libro, immersi nel relax della musica jazz anni ’20 in centro storico all’Aquila.

È il progetto del primo caffè letterario del capoluogo, nato dall’idea dello staff di Public Enemy Gastro Pub, nuovo club in via Garibaldi, nel cuore della città, che tra un mese aprirà i battenti anche al mattino, con colazioni a base di muffin, cupcakes, brownies e dolci americani per tutti i gusti.

Un locale fuori dagli schemi, aperto anche per cene e aperitivi, che si ispira ai bar “speakeasy” del proibizionismo americano, quando gli alcoolici erano vietati e nei locali clandestini si doveva parlare “easy”, cioè “a bassa voce”, per non essere scoperti.

Ma gli anni ’20 al Public Enemy non si respirano solo nei dettagli dell’arredamento: la tradizione culinaria made in Usa, infatti, si può gustare a tavola, con un assortito menu di hamburger, rivisitati in chiave aquilana, con ingredienti tipici del territorio,come lo zafferano e il pecorino.

Il resto lo fanno i cocktail vintage e le musiche jazz, swing e blues che avvolgono il locale in un’atmosfera morbida e rilassante.

“Nel nostro locale non ci sarà mai musica commerciale o da discoteca – afferma ad *AbruzzoWeb* Daniele Di Fabio, titolare del locale insieme a suo cugino Valerio Panepucci – Preferiamo musica live jazz e swing. È una scelta voluta, forse un po’ azzardata, ma abbiamo preferito rischiare con qualcosa di diverso per portare all’Aquila un’innovazione che rompesse gli schemi. Un prodotto di nicchia che, nel contempo, vuole essere diffuso il più possibile”.

Una tipologia di locale che concilia la ristorazione con l’intrattenimento, ispirata allo stile anglosassone che Panepucci ha scoperto nei suoi viaggi nel Regno Unito e importato nel capoluogo.

“È un’idea che avevo in mente da anni – spiega Panepucci – Abbiamo unito il ristorante al club, mixando cucina e cocktail. È una tendenza che sta crescendo in Italia e anche all’Aquila è molto apprezzata”.

Una scommessa importante per due giovani che investono in centro storico a 5 anni dal sisma…

Daniele: La scommessa è dare alla gente un motivo per venire in centro non solo il sabato, ma anche gli altri giorni della settimana per mangiare o fare un aperitivo. Quando abbiamo fatto il business plan abbiamo fatto i conti con il fatto che sarebbero stati pochi i giorni nei quali potevamo contare su una clientela di passaggio, come il sabato e il giovedì: questo ci ha portato a ridisegnare il locale e la nostra offerta con un prodotto appetibile.

Come va la serata “Speakeasy” del venerdì?

Valerio: Molto bene. Il venerdì puntiamo a ricreare l'atmosfera dei locali del proibizionismo americano. Si entra solo conoscendo la parola d'ordine ed è bello vedere che chi vuole venire vada a studiarsi la soluzione agli indovinelli che postiamo sulla nostra bacheca di *Facebook* per poter entrare. Si entra solo dicendo la parola d'ordine al buttafuori!

C'è una grande attenzione al particolare, che va dall'arredamento alla scelta della musica e dei cocktail. Si entra in un'altra dimensione…

D: Non abbiamo affidato il locale a un architetto, ma abbiamo fatto tutto noi, girando i mercatini dell'antiquariato e trovando pezzi qua e là. Le luci soffuse e la musica jazz sono il perfetto completamento dell'arredamento che abbiamo ideato.

Che tipo di clientela avete?

V: La maggioranza dei clienti ha un'età che va dai 30 ai 40 anni. Dato il tipo di musica dal vivo che proponiamo, non vengono a trovarci i giovanissimi, che magari preferiscono musica da discoteca. Tuttavia stiamo notando, in particolari serate, anche la presenza di ragazzi più giovani, pian piano. È un genere di locale che va sperimentato e capito e, se piace, poi si torna volentieri.

Come è nata l'idea del caffè letterario?

D: Abbiamo a disposizione nel nostro locale oltre 500 libri che possono essere presi in prestito e riconsegnati entro un mese, oppure sfogliati mentre si mangia. L'idea del caffè letterario ci è piaciuta da subito anche perchè all'Aquila manca un posto dove potersi rilassare, bevendo un caffè caldo e leggendo un libro. Abbiamo anche una linea internet, quindi si possono fare anche colazioni di lavoro, o passare un paio d'ore studiando sul proprio iPad o pc. Puntiamo a una colazione tipicamente americana, con dolci come muffin, cucakes, pancackes e caffè da asporto in stile Starbucks.

Qual è il vostro piatto forte?

Sicuramente gli hamburger! Abbiamo anche insalata e 4 tipologie diverse di primo, ma il vero piatto forte sono gli hamburger, farciti con ingredienti ricercati e particolari, dalla salsa di zafferano al pecorino. Per i cocktail, invece, abbiamo puntato al particolare, rivisitando bevande vintage come il Moscow mule vodka, con succo di lime aromatizzato allo zenzero, ginger ale e cetriolo. Abbiamo, infine una chicca nel menu che sono le patatine aromatizzate alla liquirizia. Un gusto molto delicato, che all'inizio ha fatto storcere il naso, ma che poi è piaciuto a molti.

Lo staff: Bartender e barmate, Andrea Melfa e Martina Cappetti. In cucina Marco Pesce e Venusia Alonzo, ai tavoli Giulia Pelliccione e Denise Mansueti, comunicazione Chiara Marra.

Marianna Galeota

© 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