

"L'OFFICINA" DI UMBERTO, SOMMELIER NAPOLETANO 'RAPITO' DALL'AQUILA

1 Febbraio 2012

L'AQUILA - Ha 35 anni ma ne dimostra 25 Umberto Albano, il gestore del nuovissimo locale aperto all'Aquila dal 9 gennaio all'interno del Rotilio center, L'Officina.

Quello che colpisce appena entrati è senza dubbio la musica curata, un jazz da intenditori, ma anche un arredamento industriale, spartano, con numerose pareti vuote e spazi negli scaffali che aspettano ancora di essere riempiti: un effetto voluto e ben studiato: "Sono spazi vuoti all'interno dei quali daremo ospitalità agli artisti".

L'intenzione di dare voce a chiunque abbia qualcosa da dire, si percepisce dall'immensa lavagna che fa da sfondo al bancone, sulla quale ogni visitatore può sentirsi libero di scrivere qualsiasi cosa.

L'Officina è bar, bar à vin, ristorante, e presto sarà anche pasticceria.

"Puntiamo a fare tutto all'interno dell'Officina, a non aver bisogno di rivolgerci a esterni, presto saremo del tutto autonomi", dice Umberto.

Qual è la sua storia?

Non sono aquilano, mi sono trasferito dalla Campania perché a un certo punto della mia vita ho avvertito un senso di rottura nei confronti della realtà in cui vivevo, così ho deciso di andare via. In Abruzzo ho trovato lavoro, amicizie e "contestualità", così sono otto anni che vivo all'Aquila.

L'Officina è una sua creatura o si occupa solo della gestione?

Oltre a me ci sono altri quattro soci, tutti aquilani, e ognuno dà il proprio contributo. Io, per esempio, gestisco il locale, opero direttamente sul campo, ma ogni cosa è discussa e approvata da tutti. Inoltre non bisogna dimenticare lo staff, Gennaro e Stefano alla macchina del caffè, Danilo al bar e in cucina Sharon e lo chef Paolo De Giorgis. L'anima dell'Officina, del resto, è il locale stesso e le persone che ci lavorano.

Come è nata l'idea di aprire un locale?

Siamo cinque amici che hanno sentito l'esigenza di riappropriarsi della propria vita. Volevamo sfuggire all'immobilità che dopo il terremoto del 6 aprile 2009 ha scombinato le nostre esistenze e in fondo avevamo bisogno di dare un po' di movimento alla nostra vita.

Quindi il terremoto è stato determinante nella genesi di questa iniziativa?

Certo. Ho vissuto il terremoto sulla mia pelle, abitavo in pieno centro, in via Castello. E, non essendo aquilano, dopo quella notte mi sono trovato di fronte a una scelta: non avevo affetti e mi sono chiesto "resto o torno in Campania?", per un periodo ho fatto la spola tra Napoli e L'Aquila, ma a un certo punto ho sentito forte il senso di appartenenza a questa città e ho scelto di rimanere. Ho anche partecipato all'attività dei comitati. Con questa iniziativa abbiamo voluto creare uno spazio nuovo che fosse nostro.

Avevi già lavorato nel campo della ristorazione? Com'è nata la tua passione per questo mondo?

Sono appassionato di vini ormai da otto anni, e la mia formazione al riguardo si è completata all'enoteca La Fenice già da prima del sisma. Poi ho approfondito le mie conoscenze frequentando un corso da sommelier e un master di degustazione a Roma.

Quali sono le proposte culinarie di punta dell'Officina?

Offriamo una cucina di tradizione tipicamente italiana, solida, ma interpretata dalle mani del nostro chef. Io, invece, mi

occupo personalmente della cantina, quando si parla dei vini, metto in campo me stesso, non solo per la mia formazione ma per la mia visione delle cose. Tengo molto a suggerire i vini giusti, per creare abbinamenti armonici, ovviamente “vini di territorio” nel senso che interpretino il luogo dal quale provengono, le sue matrici, i suoi valori antropici.

Dietro la scelta dell’arredamento ci sono delle logiche particolari?

Il locale si trova all’interno di un contenitore industriale e abbiamo voluto rispettare le caratteristiche proprie alla struttura esterna. Le travi e gli impianti sono a vista, come anche le strutture portanti in cemento. Il nostro obiettivo è stato sin dall’inizio dare vita a un posto che fosse vivo e che nel suo interno rappresentasse i ritmi e le realtà di un tessuto urbano pulsante. Proprio per questo non offriremo solo cibo e vino ma ospiteremo anche convegni, spettacoli di musica dal vivo, mostre. Vorrei che l’Officina si trasformasse in un contenitore sociale e culturale. Proprio per questo abbiamo lasciato alcune pareti spoglie, così saranno gli aquilani stessi a riempirle con i propri messaggi e la propria creatività.

Vi rivolgete a un target di persone in particolare?

Assolutamente no, il nostro obiettivo è fare delle proposte che siano credibili o quantomeno riconducibili alle idee che ho. È una visione tipica degli aquilani quello di fermarsi al target. Specie prima del terremoto i locali si dividevano a seconda delle “categorie” alle quali i clienti pensavano di appartenere. Noi qui vorremmo che si giungesse all’interazione tra i generi più diversi di persone.

La scelta della musica di sottofondo è particolarmente curata. Te ne occupi tu personalmente?

Sì, sono molto appassionato di jazz, e sono anche un batterista, ho suonato per molti anni. Vedo L’Officina come un posto funzionale alla diffusione della musica, perché a volte accompagna, altre volte è sfondo ed è necessaria per creare intimità. Presto sarà anche scenario, spettacolo, dal momento che ho intenzione di ospitare musicisti e gruppi jazz e pop e chissà, magari un giorno, se tornerò a far parte di un gruppo, suonerò qui anch’io.