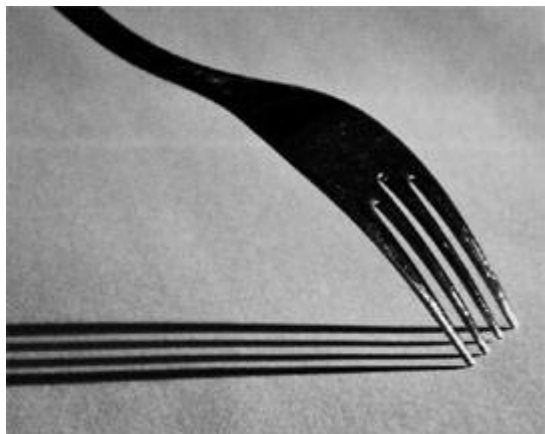


RISTORATORI DA L'AQUILA ALLA SPAGNA A PESCARA, "QUI SI STA BENE E IL CAPOLUOGO NON CI MANCA"

20 Ottobre 2013



L'AQUILA - Sono andati via dall'Aquila molti anni fa per lavorare in Spagna nel settore della ristorazione, tra Ibiza e Almeria, per poi tornare in Abruzzo e iniziare una nuova avventura a Pescara, aprendo il ristobar.

Luca Garofalo e Franco Sbroglia, rispettivamente 27 e 28 anni, entrambi originari del capoluogo, lavorano nel settore da oltre 12 anni e sono tra gli aquilani che hanno scelto di andare via dalla loro città per cercare fortuna altrove, ancora prima che il terremoto del 2009 la riducesse all'ombra di se stessa.

Facce note dei locali notturni della movida dell'Aquila, Luca e Franco dallo scorso luglio sono i proprietari del ristorante "I bizzarri", in via Tiburtina.

Il locale propone cucina locale, pasta e dolci fatti a mano e un piatto aquilano come specialità della casa, la chitarrina 'Perdonanza', condita con zafferano, rucola, pancetta, scaglie di parmigiano e pachino.

"Ho lavorato a lungo nei locali aquilani, come il Cavour e il Vinalia, poi ho deciso che era ora di uscire e cercare la mia strada altrove - spiega Garofalo - Non tornerei all'Aquila, ormai lavoro fuori e a Pescara mi trovo benissimo".

Non rientrerebbe affatto a vivere e lavorare nel capoluogo, ribadisce, perché è una "città che mi ha dato molto - precisa - ma che, a oggi, non offre più granché".

"Ci sono già moltissimi ristoranti e bar all'Aquila, nati dopo il sisma, non avrei aperto la mia attività lì - prosegue Luca - Qui ho tutto quello che mi piace, il mare e il mio lavoro. I pescaresi sono persone tranquille e socievoli. Inoltre, i prezzi degli affitti sono molto più bassi rispetto all'Aquila".

Nessun rimpianto per il ristoratore che è soddisfatto dell'avvio della sua nuova attività: il coraggio delle scelte lo ha portato a realizzarsi altrove, nonostante il fatto che il capoluogo, tra le sue montagne, custodisca i suoi affetti più cari e la sua famiglia.

"L'Aquila non mi manca e lo dico serenamente. Il ristorante va molto bene ed è sempre pieno a pranzo e cena. Lavoriamo molto anche con le colazioni, meno con gli aperitivi del pranzo, di più con quelli pre cena", commenta.

Un locale studiato nei minimi particolari e interamente realizzato, nell'arredamento, dai proprietari. "Uno stile indefinito", secondo Garofalo, tra il retrò e quello 'anni '60'.

"Abbiamo rimesso a nuovo il vecchio locale di una pizzeria al taglio, rivisitandolo con il nostro gusto - conclude - Abbiamo

colorato i tavoli di legno vergine con varie sfumature che vanno dal rosso bordeaux, al bianco, dal nero all'arancio e costruito con delle cassette da frutta una sorta di libreria che utilizziamo come espositore di vini. Abbiamo poi creato un lampione retrò sotto al quale è possibile cenare". *Marianna Galeota*