

SABATINI (CRUSCA): BORGHI IN BILICO, MA A PESCOCOSTANZO VIVE UNO STORICO NEGOZIO

13 Dicembre 2016

PESCOCOSTANZO – “I piccoli centri sono in pericolo, per secoli hanno dovuto affrontare situazioni difficili per continuare a vivere e se ciò accade è solo merito dei gestori di piccole imprese, dei negozianti e degli artigiani”.

Come accade a Pescocostanzo (L'Aquila), poco più di un migliaio di abitanti a 1.400 metri di quota. A parlare di questa piccola città rinascimentale d'alta montagna, inserita tra i Borghi più belli d'Italia e 'perla' del Parco nazionale della Majella, è Francesco Sabatini, presidente onorario dell'Accademia della Crusca.

Lui che a Pescocostanzo è nato nel 1931. “Vi ho trascorso l'infanzia e torno appena posso – racconta – incontro gli operatori locali e li incoraggio. Vedere una giovane donna che manda avanti un negozio di alimentari avviato da suo nonno sessant'anni fa mi fa pensare che ci siano ancora speranze. Lei ha deciso di restare. Ed è un segnale importante. Se vanno via le donne finisce il paese; occorrono coraggio, iniziativa e tenacia”.

Sabatini si riferisce a Silvia Gizzarelli, titolare dell'Alimentari Mannella. L'8 dicembre in negozio c'è stata una grande festa per i 60 anni di attività. Il professore ha ereditato la palazzina che ospita l'esercizio e conosce Silvia da quando era bambina.

Nel 1956 Mario Mannella, nonno materno di Silvia, aprì l'alimentari in via Ottavio Colecchi, all'epoca periferia del paese. Proprietario del locale era Gaetano Sabatini, padre di Francesco. “Disse a mio nonno che avrebbe potuto cominciare a pagare l'affitto un anno dopo, per dare il tempo all'attività di ingranare – racconta Silvia – nonno riuscì a farsi la sua clientela, a molti faceva credito a sua volta. Mia nonna, che a ogni bambino che entrasse regalava una caramella, gli dava una mano.

“Quando lui morì, mia madre Anna andò ad aiutarla, poi installò un laboratorio per pizze e focacce. A quel punto, nel 2010, accanto ai miei genitori, ho cominciato come collaboratrice a preparare ciambelloni, muffin e cioccolatini. E nel 2015 sono diventata la titolare, dando il via alla terza generazione”, conclude.