

VENT'ANNI DOPO, LA FESTA DI COMPLEANNO DEL GARIBALDI E PUNTO G NEL CUORE DELL'AQUILA

15 Aprile 2019



L'AQUILA – Vent'anni e non sentirli. O sentirli tutti, intensamente. Soprattutto gli ultimi dieci, sul crinale del prima e del dopo quel 6 aprile 2009. Anche per Davide e Daniele Stratta, titolari dell'enoteca Garibaldi e del ristorante Punto G dell'Aquila, il terremoto ha imposto l'esodo, la ricollocazione, un difficile ritorno, nel cuore del centro storico, lungo via Garibaldi, dov'erano e com'erano.

Da qui il senso profondo della serata di festa, per celebrare i vent'anni di attività.

Con i vini biologici della cantina Sciarr D'Alesio, prodotti sulle colline di Città Sant'Angelo, le birre artigianali del birrificio del Borgo, di Borgorose nel Lazio. E ancora salumi e insaccati e altre delizie abruzzesi, del salumificio Gran Sasso De Paulis dell'Aquila. Le varie tipologie del leggendario gin Tanqueray, offerto dalla Diageo, impresa leader a livello mondiale nel mercato degli alcolici.

“Questa serata per noi ha un valore immenso – racconta Davide Stratta -. Il decennale della nostra attività era caduto infatti il 9 aprile 2009, tre giorni dopo il terremoto. I locali erano inagibili, il 70 per cento delle merci e attrezzature era andato distrutto. E' iniziato per noi un lungo esilio. In via Garibaldi abbiamo riaperto le saracinesche il 30 aprile del 2016, in occasione della giornata internazionale del jazz, con un concerto. Altra serata per noi indimenticabile”.

Poi la vita intorno a loro è tornata, lungo quella strada della città antica. L'odore acre delle macerie si è dissolto, a favore di quello del cemento e della calce dei cantieri. I palazzi vuoti, crepati e puntellati, sono tornati tutti o quasi a mettere in mostra la loro solenne bellezza. Pian piano stanno tornando anche i residenti. Lungo via Garibaldi hanno aperto numerosi locali, diventando cuore pulsante della movida. Che per i fratelli Stratta non vuole essere però sinonimo di eccesso e di sballo, ma di socialità e consumo consapevoli, offerta di vini e cibi di qualità, con storie e mondi da raccontare.

“Ogni volta che si monta una gru e' una festa e ogni volta che viene smontata – prosegue Davide Stratta -, perché i lavori di ricostruzione di un aggregato edilizio è terminato e' un'altra festa. Certo, le difficoltà e i problemi non mancano, ma la città pian piano, giorno dopo giorno, la vedo rinascere, anche qui in centro storico. Il nostro contributo in questo epocale

processo, è fare bene il nostro mestiere: offrire ai nostri clienti, aquilani, e turisti, prodotti della massima qualità possibile, al costo minore. Ma anche proponendo una buona esperienza di consumo, e accordando la cura estrema alla qualità del servizio”.

Sulla stessa lunghezza d’onda Daniele Stratta.

“Sono stati venti anni belli, lunghi e duri. Abbiamo dato tanto alla città, e la città è stata riconoscente con noi, voglio mandare due messaggi, uno alla città e un altro alla politica. Il primo: volete bene alla vostra città e al nostro territorio, stimolante la gente a visitare L’Aquila, non a parlarne male. Secondo: aiutateci a poter svolgere il nostro lavoro, perché se occupiamo il nostro tempo a pensare a autorizzazioni, controlli e tanto altro, non riusciremo mai a svolgere il nostro compito di servizio alla città e non potremo essere più attrattori di un centro storico forse troppo poco amato. Una cosa è certa, noi c’eravamo, ci siamo e ci saremo”.