

L'AQUILA: DA CLIENTE AFFEZIONATA A GESTORE DEL BAR DI CIONI, "L'HO FATTO PER SALVARE LOCALE STORICO"

L'AQUILA - "In questo bar ho fatto colazione tutti i giorni per tanti anni e adesso sono dall'altra parte del bancone: ho deciso di rilevare lo storico locale fondato da Celso Cioni quasi un secolo fa, perché oltre ad esserci molto affezionata, credo che la ricostruzione dell'Aquila non sia solo rivitalizzare il centro storico ma anche rilancio economico di attività leggermente decentrate".

A parlare è l'imprenditrice aquilana Michela Pacione, che da cliente è diventata nuovo gestore della storica caffetteria Cioni che si trova all'Aquila da circa 30 anni, nella sede di via Aldo Moro.

Nel febbraio scorso ha preso in affitto il ramo d'azienda dai gestori che lo avevano dal 1999, l'impresa al femminile costituita dalle sorelle Francesca e Alessandra Ianni e la mamma Tomassina Pacione ha cominciato la nuova avventura puntando sulla continuità non rinunciando contestualmente ad introdurre gustose novità: ha confermato le tre donne della "vecchia" gestione, quindi una impresa tutta al femminile "per far rifiorire un posto che ha patito le conseguenze del terremoto e dei problemi logistici derivati", spiega.

"Mi sono lanciata in qualcosa completamente diverso dal mio vissuto - confessa - ma quando ho saputo che questo bar stava rischiando la chiusura, mi sono fermata un attimo e ho deciso di provarci, non solo per me, ma anche per non togliere alla città un suo pezzo che amo definire storico e importante".

Un locale che rischiava di chiudere i battenti per via delle tante difficoltà non solo legate al terremoto. Due anni fa in via Aldo Moro si è aperta una voragine che ha portato alla chiusura di un tratto e a un cambio della viabilità che ha reso difficile il transito anche ai residenti.

I commercianti della zona hanno sollevato più volte la questione, anche perché mesi di inattività, in un territorio già provato dai disagi del post sisma, hanno letteralmente "messo in ginocchio" gli esercizi commerciali: una situazione che Pacione conosce bene.

Intanto, alla base la scelta di riproporre la qualità dei prodotti, continuando a servirsi dello storico laboratorio.

"Ho deciso di riformare un'impresa tutta al femminile insieme alle Ianni perché con loro è nato subito un buonissimo rapporto anche dopo aver preso in mano la gestione", spiega ancora Pacione che ha un'altra azienda, nel settore del restauro, denominata 360 gradi, con la quale collabora con il marito, il noto imprenditore aquilano nel campo dell'edilizia, Mauro D'Intino.

Oltre al riassorbimento della famiglia Ianni, la nuova gestione lancia un messaggio positivo anche dal punto di vista occupazionale: l'assunzione di due persone, tra cui un uomo, con il team che diventa quasi al femminile.

"Abbiamo assunto altre due persone, siamo aperti tutti i giorni, dalle 6 la mattina alle 8 la sera, con una leggera flessibilità per chi ha voglia per esempio di fare un piccolo aperitivo", aggiunge. E in questa fase di "ingranaggio", c'è spazio anche per le novità.

“Abbiamo allestito una piccola area bimbi, in modo da creare un momento di relax sia per loro che per i genitori. È piccolina, ma adattabile per esempio a piccole festicciole”.

A breve ce ne saranno anche nella gelateria. “Vorremmo provare con la produzione propria sul momento, potrebbe essere divertente far vedere ai bambini come si fa il gelato. La cosa che mi piace è che siamo una squadra, in cui tutte le idee si vagliano insieme, come se fossimo tutti proprietari”.

E per mettersi al passo con i tempi, anche l'apertura di una pagina Facebook dedicata.

“Qualcuno avrà sicuramente pensato che siamo stati un po' avventati, il locale si trova in una zona che risulta essere poco appetibile - afferma ancora Pacione - io penso che la ricostruzione debba essere completa e abbracciare tutta la città. Si è parlato tanto del bando Fare centro, secondo me per alcuni aspetti poteva e doveva essere allargato al quartiere nel quale rientra la strada dove ci sono state difficoltà per lo spopolamento post sisma e per i problemi legati alla viabilità”, chiarisce l'imprenditrice, che il rito del caffè quotidiano insieme alle Ianni, non lo ha abbandonato neanche con la strada chiusa.

“Venire a fare colazione prima di iniziare la giornata è sempre stato per me un piacevole rito, anche con il disagio della strada chiusa, ricordo le preoccupazioni di Francesca, Tomassina e Alessandra, ma nonostante le difficoltà e la crisi, ho voluto almeno provarci”.

E quando ha saputo che forse non avrebbero proseguito l'attività, non ha avuto esitazioni.

“Io qui mi sento a casa, e come me una cerchia importante di clienti affezionati. C'è il bancone, lucido e ormai vintage come stile che voluto conservare così com'è, ha raccolto le storie e le confidenze dei tanti che negli anni sono passati per un caffè, hanno fatto la fila per la buonissima pasticceria o ancora per le pizzette rosse di sfoglia croccante ai bordi e con tanta salsa di pomodoro”.

Il forno di Celso Cioni all'Aquila è un'istituzione, fondato nel 1926 da un'idea del capostipite di questa grande famiglia. All'inizio si produceva solo pane, nel corso degli anni poi, per stare al passo con il mercato, è stata inserita la pasticceria e i prodotti da forno di vario genere, per poi proporre anche il catering.

E per Pacione la sfida importante, adesso, è riuscire a portare avanti questa eredità, “con idee ben chiare e soprattutto una buona dose di energia”. “Con le dipendenti c'è un bel feeling, e soprattutto, mettono quell'esperienza che io non ho. Per adesso abbiamo fatto tanti sacrifici, e siamo state ripagate dal periodo pasquale, che è andato molto bene”.

“La pizza di Pasqua, preparata dal laboratorio di sempre dove ci riforniamo è andata a ruba, una ricetta semplice, che rispetta quella tradizione aquilana che nemmeno il terremoto ci ha potuto far dimenticare!”.

L'imprenditrice e il suo staff prevalentemente al femminile (come abbiamo detto c'è un maschietto) ci stanno provando, con la speranza, “di mantenere la memoria sul passato della nostra città.

I cambiamenti ci sono e ci saranno, il nuovo è arrivato e arriverà, ma siamo un popolo di tradizione e

anche il forno Cioni fa parte del nostro vissuto”, conclude.



<https://abruzzoweb.it/laquila-da-cliente-affezionata-a-gestore-del-bar-di-cioni-lho-fatto-per-salvare-locale-storico/>