

L'AQUILA: CON L'OSTERIA DA GIORGIONE CARISSIMI RIPARTE DAL CENTRO STORICO, "TORNARE E' DOVERE MORALE"

L'AQUILA - "Da imprenditore nel campo della ristorazione penso che investire nel centro storico dell'Aquila, per chi può, adesso sia un dovere morale. Arrivati a questo punto dobbiamo lavorare e lottare con tutte le nostre forze per ricreare un assetto sociale fatto di una sana convivialità, di voglia di stare insieme".

A parlare è l'aquilano Giorgio Carissimi, 45 anni, neo titolare del ristorante da Giorgione, in via del Guastatore, inaugurato il 2 luglio scorso insieme all'hotel L'Aquila.

Una nuova gestione, non l'unica di successo nella sua lunga e fortunata carriera nel settore, che sta già dando risultati lusinghieri: all'intrapresa lavora uno staff di 16 persone, in cucina la compagna, Francesca Rotilio, "colonna portante della mia vita e di questi fornelli, senza la quale tutto questo non sarebbe possibile", spiega l'imprenditore ad AbruzzoWeb.

L'albergo è l'unico a 4 stelle nel cuore del centro storico, nella memoria degli aquilani conosciuto da sempre come Albergo Centrale di proprietà della famiglia Del Vecchio, commercianti che avevano i grandi magazzini in Piazza Duomo e che lo hanno affittato a Carissimi.

Finora i vari tentativi di gestione non sono stati vincenti, invece Carissimi a soli 2 mesi dall'apertura si ritiene molto soddisfatto.

"Abbiamo lavorato tantissimo e devo dire che il sacrificio paga. Abbiamo tante prenotazioni e i nostri clienti vanno via soddisfatti e con un sorriso".

La scelta in centro non è stata casuale, ma nata dalla necessità "di mettermi a servizio della mia città - ribadisce -. Ho visto questo cuore ferito dalla terribile notte del 6 aprile 2009. Un terremoto che non ha distrutto solo le nostre case e spezzato tante vite, ci ha tolto anche tutti i punti di riferimento con i quali siamo cresciuti".

Carissimi non è un neofita del mestiere: "Sono nato con il commercio e la ristorazione nel dna e ho cominciato nel settore proprio nel centro della mia città e qui volevo assolutamente tornare".

Nel 1988 infatti, giovanissimo, ha mosso i primi passi come cameriere al bar Duomo nell'omonima piazza, di proprietà dello zio Francesco Dioletta, per poi decidere nei primi anni Duemila di entrare in società con lui.

Da lì l'idea di un bar ad Avezzano, una yogurteria all'Aquila su Corso Vittorio Emanuela e una "succursale" del Duomo all'interno del centro commerciale L'Aquilone, che negli anni è diventata anche ristorante self-service, gelateria e tabaccaio.

"All'interno del centro commerciale - spiega - la nostra presenza è stata importante nell'immediato post-sisma. Ci si incontrava, si parlava, aver avuto quel posto come luogo d'appoggio e di incontro per tanti aquilani è stata una vera e propria terapia".

“Adesso però è il momento giusto per tornare a far vivere anche il centro, penso che di pari passo con la ricostruzione delle case, vada incentivata assolutamente anche la ricostruzione e l’assetto sociale che passa, secondo me dalla convivialità, dalla voglia di stare insieme”.

Nel 2015, c’è stata anche l’apertura di un pub osteria, il Ranch, appena fuori città, sul rettilineo di Pagliare di Sassa, di fronte al Progetto C.a.s.e..

“Oltre a incentivare e promuovere la nostra tradizione enogastronomica, aggiungendo alcuni richiami internazionali per la scelta della materia prima - spiega ancora - ho voluto e immaginato il mio pub come un luogo dove stare bene insieme e non solo per mangiare. Per questo non ci limitiamo a cucinare ma cerchiamo, con dei piccoli eventi di richiamare quanta più gente possibile, come con la festa della birra, della musica aquilana e qualche concertino dal vivo”.

E una formula simile, anche se più variegata è stata portata anche nel nuovo ristorante.

Una braceria a vista, ampia scelta di carne, pizzeria con forno a legna, impasto con lievitazione a 48 ore per un prodotto che ricorda la pizza romana, quella molto bassa e croccante: “Penso che sia più digeribile, io la preferisco, ma a quanto pare riscuote molto successo anche tra i nostri clienti”, dice.

E poi ancora, i primi della tradizione aquilana, tarfufo fresco e funghi porcini, “per un posto che racchiude la nostra storia enogastronomica. Un biglietto da visita anche e soprattutto per i turisti che spero tornino sempre più ad affollare queste strade e non solo in periodi come durante la Perdonanza celestiniana”.

Camere luminose per l’albergo che può contare anche un parcheggio riservato nei pressi della Basilica di San Bernardino: “È stata una scelta obbligata per la tranquillità dei nostri clienti, Nell’ottica di una pedonalizzazione del centro storico, volevamo assicurare la possibilità di poter scaricare i bagagli e poi lasciare l’auto in un posto vicino, comodo e ben custodito”.

E per quanto riguarda il turismo, che all’Aquila stenta a ripartire, Carissimi è fiducioso, e non solo nei termini di grandi eventi, come la Perdonanza Celestiniana, che in questi giorni ha riportato in centro “fiumi di gente” anche da fuori, come ha testimoniato il sold out in pochissimi minuti per le prenotazioni del concerto gratuito di Francesco De Gregori a Collemaggio.

“Noi stiamo lavorando bene, abbiamo cercato di fare le cose perbene. Il sacrificio c’è, adesso con la Perdonanza queste vie risuonano di tante voci e musica. Sarebbe bello se fosse sempre così, almeno nel fine settimana”.

“Sta innanzitutto a noi aquilani volerlo, venire in centro quanto più possibile sarebbe già un buon passo avanti per la ripresa di cui si parla sempre più spesso e fondamentale per rendere la nostra città un attrattore e non un posto da cui fuggire”, conclude.



<https://abruzzoweb.it/laquila-con-losteria-da-giorgione-carissimi-riparte-dal-centro-storico-tornare-e-dovere-morale/>