

## ALL'AQUILA APRE IL TAVERNACOLO, VINI SFUSI E CAFFETTERIA A PIAZZA SANTA GIUSTA

28 Novembre 2017



L'AQUILA – Vini sfusi, degustazioni al calice e caffetteria di qualità, con una miscela creata ad hoc dalla torrefazione San Marino di **Carlo Ruffinelli**.

Aprire anche all'Aquila, insieme ad altre 13 città italiane, il Tavernacolo, franchising di vendita al dettaglio di vini sfusi, ma non solo. A scommettere su piazza Santa Giusta, nei locali che fino al 2009 ospitavano l'antica vineria di **Giacomo Di Giovanni**, sono **Massimo Battista**, storico barista del Grand Hotel, e sua moglie **Marianna Savastano**.

"I negozi del Tavernacolo sono già una sessantina in tutta Italia, pur essendo nato da appena un paio d'anni", dice Marianna a *Virtù Quotidiane*, "saremo aperti sin dalla mattina per le colazioni e il nostro caffè si chiamerà Santa Giusta".

✖ Il Tavernacolo ha stretto una partnership con 4 importanti cantine italiane per mettere a disposizione dei propri affiliati oltre 30 tipologie di vini sfusi, in gran parte Doc, Igp e Igt, e più di 100 etichette di vini in bottiglia, in modo da offrire prezzi estremamente competitivi.

“Noi avremo vini di tutta Italia anche se abbiamo privilegiato quelli abruzzesi, in particolare la cantina Ulisse”, dice Marianna, “il bello è che il cliente, una volta che ha acquistato la bottiglia, può portarla a casa e tornare per riempirla”.

“La piazza è decentrata, è vero”, ammette la titolare, “però è l’unica in cui si può arrivare con la macchina. Inoltre il proprietario del locale è stato molto onesto con il costo dell’affitto”.

“Abbiamo un laboratorio”, aggiunge, “quindi faremo cose molto semplici da accompagnare al vino, piccoli spuntini, taglieri e panini naturalmente con prodotti locali”.

“Ruffinelli è un poeta del caffè”, conclude a proposito della torrefazione prescelta, “siamo andati da lui, abbiamo bevuto qualcosa come trenta caffè in un’ora e abbiamo scelto la miscela che secondo noi si avvicina di più al gusto degli aquilani”.

Inaugurazione sabato 9 dicembre a partire dalle ore 17.