

CHIUDE LA PASTICCERIA MANÙ DI COPPITO, LE CHEESECAKE ARTIGIANALI NON RESISTONO ALLA CRISI

20 Dicembre 2017



L'AQUILA – La pasticceria Manù di Coppito (L'Aquila) chiude i battenti dopo quasi vent'anni di attività. Un Natale amaro per la chef pasticcera **Emanuela Colaiuda** che annuncia per l'ultimo dell'anno la chiusura ufficiale della dolciumeria e la vendita dell'attività per chi fosse interessato a rilevarla.

Una scelta molto sofferta per Emanuela, conosciuta da tutti come Manù, maturata a causa di una estenuante pressione fiscale, la mancanza di politiche di sostegno a favore dei piccoli artigiani soprattutto nel post-terremoto e anche della viabilità selvaggia sulla centralissima via Ciavola che attraversa il paese, un problema per i titolari di attività commerciali sul quel tratto di strada.

A gettare la spugna, quasi contemporaneamente, è anche lo storico ristorante **Le Salette Aquilane**: due locali accomunati da un destino che segna, per la notte del 31 dicembre prossimo, un triste e condiviso epilogo.

“Le tasse sono asfissianti e io non reggo più la pressione. È l’artigianato vero ad essere penalizzato in questa città – denuncia Emanuela a *Virtù Quotidiane* – una categoria, quella degli artigiani, per la quale dopo il sisma nessuno ha attivato politiche di sostegno. Abbiamo chiesto prestiti importanti per riavviare le attività, denaro prontamente restituito ma a caro prezzo e senza la benché minima agevolazione”.

“Chiedemmo alla precedente amministrazione comunale di trovare una soluzione non solo per il parcheggio, pressoché inesistente su via Ciavola, ma anche per il traffico automobilistico aumentato a dismisura con la realizzazione dei complessi residenziali dei progetti Case di Coppito 1, 2 e 3. Qui davanti gli automobilisti corrono come matti”.

“Problemi che ti sfiancano – aggiunge la pasticceria – dal terremoto del 2009 e con la riapertura dell’attività nel 2012 la situazione è cambiata. Prima avevo sette dipendenti, ora solo due. Ho scelto di chiudere perché sono davvero esausta nonostante la clientela affezionata mi abbia esortato a continuare”.

La pasticceria è aperta dal 2001. I dolci di Manù, come le originalissime cheesecake, paste, pasticcini, torte e gelati, erano molto apprezzati anche per catering, feste di laurea, battesimi e matrimoni. Lei, sempre sorridente e cordiale dietro al bancone, era diventata un simbolo, rappresentava non solo l’arte della pasticceria ma anche il piacere della degustazione che per prima si concedeva con i suoi dolci.