

LA BOTTEGA DA MARCELLO FESTEggia UN ANNO DAL RITORNO IN PIAZZA DUOMO ALL'AQUILA



L'AQUILA - Manca poco al 18 luglio, quando La Bottega da Marcello festeggerà un anno dal ritorno in Piazza Duomo, all'Aquila. Un anniversario che vuole essere per la storica prosciutteria una nuova inaugurazione, considerando i primi mesi come un rodaggio, per misurarsi con la città e le criticità invernali legate alla pandemia.

Aperta per la prima volta nel 1945 dal nonno, di cui porta lo stesso nome, **Marcello De Angelis** assieme alla moglie **Anna Moscardi** ha deciso di puntare tutto sul centro storico riprendendo le redini del negozio che negli ultimi anni prima del 2009 era stato dato in

gestione. La sua famiglia, che gestisce già supermercati a Paganica e San Nicolò a Tordino (Teramo), gli ha trasmesso tutta l'intraprendenza di chi ha il commercio nel dna e la giusta dose di coraggio per continuare a investire in un'epoca molto diversa da quella in cui suo nonno iniziava a cimentarsi.

In un solo anno, La Bottega da Marcello è diventata autentico punto di riferimento per cittadini e turisti, protagonista di iniziative pionieristiche come la creazione di un'app per ordinare la spesa da casa e riceverla a domicilio, promotrice di degustazioni, eventi e una inedita collaborazione con il vicino Bar Duomo, al quale per l'aperitivo prepara dei box personalizzati di prodotti selezionati del territorio.

Dallo scorso maggio, poi, è rivenditore in esclusiva dei prodotti "Pregiata Abruzzese", marchio dello chef **William Zonfa** che ha selezionato una serie di prodotti regionali di straordinaria qualità, dal pomodoro all'olio, dallo zafferano al tartufo.

Un anno in cui La Bottega è stata anche crocevia del gusto, con la distribuzione dei macaron rosa, firmati dallo stesso Zonfa insieme al giovane pasticciere **Federico Marrone** della Locanda aquilana Da Lincosta, che hanno voluto celebrare la tappa aquilana del Giro d'Italia.

Non è mancata la partecipazione a eventi prestigiosi, come Salotto Alfieri, nel settecentesco Palazzo Pica Alfieri, con il taglio del prosciutto nostrano a mano, specialità della Bottega che rinnova un'antica tradizione.

Insomma, un bilancio assolutamente positivo, per certi versi sopra le aspettative, per il quale Marcello e Anna vogliono ringraziare la città e tutti i clienti, quelli che oramai si sono fidelizzati quanto quelli che si sono affacciati solo sporadicamente, e annunciano che il futuro sarà ricco di novità e altre iniziative.