

## LA SEMPLICITÀ DELLA FAMIGLIA ALTOBELLI: AD “ATTENTI AL LUPO” LA SCOMMESSA DI UN GIOVANE SOGNATORE AQUILANO

18 Giugno 2018



L'AQUILA - Nella ristorazione, **Matteo Altobelli** era ed è tra gli imprenditori più giovani di tutta L'Aquila. Cinque anni fa, aveva soli 24 anni quando ha deciso di sistemare con le proprie mani e con le proprie forze un piccolo stabile al confine tra Tempera e Paganica, nell'estrema periferia est del capoluogo abruzzese. Oggi Matteo ha 29 anni e “Attenti al Lupo” è una realtà, una scommessa vinta per un giovane tenace dell'Abruzzo montano.

Pochi piatti sul menu per preservare la qualità del cibo: si può riassumere così Attenti al

Lupo, una trentina di posti a sedere che in estate arrivano a 50 grazie alla veranda esterna. Arrostitini di pecora, antipasti rustici e carne alla brace.

“Un vincitore è semplicemente un sognatore che non si è arreso”. Matteo ci accoglie nel suo locale con questa frase, che dice di portare sempre con sé. Lo incontriamo nell’ennesima serata uggiosa di una quasi-estate che stenta a partire. È in compagnia della famiglia.

✘ Quando si arriva a Attenti al Lupo si percepiscono sensazioni diverse tra loro.

Trovandosi fronte strada, da un lato sembra un road café americano, di quelli che si vedono nei film a stelle e strisce, dall’altro ci si immerge in una dimensione intima e familiare.

La famiglia Altobelli, originaria della frazione montana di Filetto, alle piedi del Gran Sasso, è gentile, semplice e accogliente.

E quando Matteo è partito nella sua avventura, almeno tre indizi portavano al nome Attenti al Lupo: “Intanto perché è chiaro il richiamo alla pecora – evidenza con ironia – poi perché, dopo una lezione del corso di somministrazione di alimenti e bevande, ascoltai per caso l’omonima canzone di **Lucio Dalla**, e la frase *una casetta piccola così...* mi fa pensare al locale. Infine, perché comprando un juke box da un locale che aveva appena chiuso, l’unica canzone che si ascoltava era sempre quella di Dalla. Non potevo chiamarlo in altro modo, insomma”.

Non tiene ai fronzoli, né gira troppo intorno alle cose: “Mio padre e mio zio hanno un’azienda agricola, festeggiai i miei 18 anni cuocendo con gli amici gli arrostitini provenienti dalle nostre pecore. Fu un successo, da lì nacque l’input e poi la passione, che oggi ho trasformato in lavoro”.

All'inizio non è stato facile. Come spesso accade, stimolante quanto faticoso.

☒ La carne che arriva sul piatto di Attenti al Lupo è quella dell'azienda agricola di famiglia, e all'occorrenza di un altro allevatore della zona.

Gli Altobelli selezionano l'animale al primo anno di vita, e seguono tutto il processo - compresa l'alimentazione - fino alla macellazione e alla trasformazione.

“Fin dall'inizio la mia idea è stata questa, per questo non vogliamo né possiamo fare troppi coperti, perché altrimenti non riusciremmo a seguire tutto il processo. Essendo una produzione artigianale bisogna fare una sola grammatura degli arrosticini”, racconta a *Virtù Quotidiane*.

La forza di volontà di questo giovane aquilano volenteroso si palesa anche nella sua “doppia vita”: di giorno, infatti, Matteo Altobelli continua a lavorare con la pittura e il cartongesso, il mestiere che svolgeva prima di aprire il locale: “La nostra attività è a conduzione familiare, il punto di forza sono mia madre **Loretta** e mia sorella **Ilaria**, che mi danno una mano fondamentale soprattutto a causa del mio lavoro diurno”.

✘ In un periodo storico in cui va di moda il luogo comune secondo il quale i giovani sarebbero “tutti sfaticati”, lui fa di giorno il pittore e di sera il ristoratore, anche se non ama definire Attenti al Lupo un ristorante: “Non facciamo primi piatti, non vogliamo farli né per ora ci sentiamo in grado, scherzando infatti definisco il locale rustellante”, in riferimento alle rustelle, come vengono chiamati in dialetto gli arrosticini d’Abruzzo.

La storia, passo dopo passo, gli sta dando ragione: il locale ha superato le aspettative, diventando anche punto di riferimento per diverse squadre di calcio della zona: “Qui sono venute un po’ tutte - confida Matteo - dal Paganica al Fossa, dal San Gregorio al Tornimparte e tante altre. All’inizio sono state la nostra pubblicità migliore, perché il passaparola è la pubblicità più importante”.

Familiarità, radicamento al proprio territorio, unito alla tradizione pastorizia e contadina del Gran Sasso. Sono questi i punti di forza di Attenti al Lupo e degli Altobelli, una famiglia di lavoratori che affronta la quotidianità, le difficoltà e il futuro con semplicità e determinazione avvolgenti.