

L'AQUILA, IL RISTORANTE CONNUBIO COMPIE TRE ANNI

6 Maggio 2019



L'AQUILA - Tre anni ricchi di soddisfazione, con un trasferimento di mezzo e importanti traguardi raggiunti con l'inserimento in alcune delle più prestigiose guide. Sono quelli del

ristorante Connubio dell'Aquila, che proprio il 5 maggio del 2016 apriva i battenti in Corso Vittorio Emanuele II, in un locale che ben presto si è rivelato "stretto" per le ambizioni dello chef **Luca Totani** e della sua **Erika**, colonna portante dell'attività.

"Avevamo tutti e due poco meno di 27 anni quando abbiamo iniziato - racconta Luca - . Io con un bel po' di esperienza in cucina e mia moglie con il coraggio di seguirmi. Quante cose sono successe! Ripenso a tutto l'impegno che abbiamo messo e che mettiamo per cercare di soddisfare al meglio i nostri clienti".

Da un anno il Connubio è in via San Bernardino, nel prestigioso Palazzo Fabbioni.

"Non siamo nati imprenditori, sbagliamo e umilmente lo ammettiamo - dice lo chef - . Nei nostri alti e bassi abbiamo cercato di dare sempre il massimo con i clienti e i nostri collaboratori. Il mondo della ristorazione è tortuoso, non tutti riescono a capire quanto sacrificio ci vuole ogni giorno a svegliarsi e dare sempre il massimo cercando di arrivare dappertutto".

"Buttandoci a capofitto nella gestione di un ristorante abbiamo davanti ogni giorno mille difficoltà. Vorrei ringraziare il membri della squadra, anche quelli che non ci sono più, perché il ristorante si sa è un via vai di persone che cercano di fare più esperienze possibili. Sono io in primis che consiglio ai ragazzi di cambiare più luoghi possibile per imparare sempre cose nuove. Come ho fatto io".

Dopo gli studi all'Alberghiero, Luca Totani ha fatto esperienze in Emilia Romagna e a Londra. Ma il richiamo della sua L'Aquila, alla fine, è stato più forte.

"Ringrazio più di tutti mia moglie, che nel corso di questi 3 anni ha affrontato 2 gravidanze, stando comunque sempre al mio fianco. A lei, Erika io devo ogni cosa e le sarò riconoscente per tutta la vita. Lei è stata la prima persona che ha creduto in me, mentre gli altri mi beffeggiavano".

"Ringrazio la mia famiglia che mi ha sempre supportato - continua lo chef - . Ringrazio papà **Pasquale** che mi aiuta ogni giorno con la pasta all'uovo tirata sapientemente a mano. Mia mamma **Ida** che seppur lontana ha sempre creduto in me".

"Ringrazio profondamente i miei clienti, tutti anche quelli che non hanno capito la mia crescita con il nuovo locale. Ringrazio i clienti che esprimono critiche costruttive, perché con quelle si cresce", fa osservare Luca. "Ringrazio tutte le persone che hanno partecipato a realizzare un locale bellissimo nel nostro centro storico. Ringrazio chi mi aiuta e chi mi ha

aiutato a diffondere la mia cucina”.