

RALPH (RI)APRE IL CORNER, ALL'AQUILA TORNA DIETRO AL BANCONE LA STORIA DI TONY AURELI

28 Aprile 2021

di Barbara Bologna



L'AQUILA – Un pezzo di storia dell'Aquila, un vivo legame padre-figlio, un esempio di imprenditorialità. Lunedì prossimo, 3 maggio, apre – o sarebbe meglio dire riapre – il “Corner pub & pizza”.

La storia dietro il nuovo locale di via Indipendenza è ricca di entusiasmo, fatica e resistenza. Che inizia con **Tony Aureli**, che nasce all'Aquila, si trasferisce adolescente a Genova da sua sorella, e dai 16 anni gira il mondo suonando il sassofono. Suona con tanti nomi eccellenti italiani e per due anni anche alla corte dello scià di Persia.

Girare il mondo come musicista è entusiasmante, ma faticoso, e quando nasce il figlio **Ralph**, decide che è ora di fermarsi, di stare accanto alla famiglia, e che quello che aveva visto fare e rifare, nel suo girare, lo aveva imparato e lo appassionava tanto da poter cambiar vita.

Tony inizia così a fare i cocktails.

Apri due cocktail bar a Genova e a 40 anni torna all'Aquila.

Dagli anni '80 Tony è una istituzione in città, generazioni di aquilani hanno conosciuto il suo volto bonario e i suoi cocktail. La storia all'Aquila, però, nasce proprio da una pizzeria, così come sarà il nuovo locale.

"Sarà un locale per aperitivi e pizza, non un locale per tirare tardi. Qui si viene per una cena, per star bene, e mezzanotte, quando le norme consentiranno di chiudere liberamente, sarà l'orario della nostra chiusura", anticipa Ralph Aureli mentre mostra il suo nuovo locale in anteprima a *Virtù Quotidiane*.

"Eravamo pronti già da settembre 2019 con il pre contratto. Poi a marzo 2020 arriva l'autorizzazione del Genio Civile per creare un varco tra due locali, e purtroppo proprio allora arriva anche la pandemia. È da un anno che attendiamo questa apertura. Non nego di aver pensato, qualche volta, che non ce l'avremmo fatta, ma sono contento che sia arrivato questo momento".

La resistenza non ha mai fatto difetto in famiglia, all'indomani del sisma del 2009, quando l'ultimo locale viene gravemente danneggiato, e dopo pochi mesi gli Aureli sono i primi a riaprire, in via della Croce Rossa.

"Avevamo perso tutto, il locale e la casa. Per andare avanti – racconta Ralph – ho venduto tutto, due moto Harley e un'auto degli anni '60, abbiamo acquistato un bus inglese a due piani ma la Asl non ci concesse di fare preparazioni alimentari in un quel mezzo, lo stesso mezzo che a Verona ha avuto questa autorizzazione. Però non ci fermammo, prendemmo una casetta di legno, lì iniziammo a preparare i cocktail e il bus a due piani divenne solo il luogo dove far sedere i clienti".

Padre e figlio lavorano lì senza sosta, insieme, fino al 2015. Oggi Ralph riapre con la sua compagna **Chiara**, e lo fa nel pieno rispetto delle regole imposte. Il locale, all'interno, tutto in legno, e dal sapore intimo, per ora non sarà fruibile e quando si potrà tornare dentro i locali, senza regole particolari, potrà ospitare fino a 30 coperti. Sarà aperto sin dalle ore 12,00.

"Per ora nel rispetto delle restrizioni – spiega il titolare – saremo all'aperto con tavoli da quattro posti, coperti da un ombrellone: sei tavoli saranno in piazza Duomo, e cinque saranno su via Indipendenza che da inizio giugno e fino al 30 settembre sarà zona a traffico limitato".

Se il bus e la casetta sono stati il dopo terremoto, indimenticabile la storia di Tony in città.

Nel 1983 apre un cocktail bar in via Sallustio, dal 1984 al 1988 si occupa dei cocktail al bar Ariston, nel 1989 apre una pizzeria, lo Shaker, sempre in centro, in via Roio, che resta attiva fino al 1999 (sarà poi venduta e lì sorgeranno altri locali). Nel 1999 apre il The Corner, il nome è proprio esemplificativo del luogo, all'angolo tra via Sassa e via Cavour, in tutto 30 metri, sempre stracolmo di gente.

“Quell'anno abbandonammo la pizza, le dimensioni del locale non permettevano di occuparsene. Oggi invece torniamo a farla, l'impasto che useremo è quello che ci è stato gentilmente donato dallo chef maestro pizza **Antonio Donadei** di Galatina, vincitore nel 2011 del Campionato Mondiale Pizza Classica di Rimini”.

Ralph non vede l'ora di spillare la birra per il primo cliente e fa un appello proprio a chi dovrà frequentare il suo locale, ma in generale a tutti: “Dobbiamo essere tutti attenti agli altri, rispettare le regole imposte, altrimenti sarà sempre più difficile andare avanti. A me, come a tutti i gestori di locali pubblici – chiarisce – spetta anche il compito di aiutare i clienti ad essere rispettosi, ne va della salute e del futuro di tutti. E spero che il Comune ci sia di supporto e aiuto”.

Nel locale Ralph ha voluto come protagonista la birra Guinness e proporrà carte di vini che cambieranno nel tempo, si inizierà dando particolare attenzione a vini siciliani e francesi, e come amari proporrà, in particolare, genziane e limoncelli in piccole bottiglie monouso che arrivano da Popoli.

“Il terremoto è terribile, ma ci siamo rialzati e potevamo scegliere in libertà, oggi è durissima, le regole sono stringenti e non si può scegliere in modo alternativo. Sono convinto che però ce la faremo. Ringrazio chi ci ha permesso di aprire, i proprietari dei locali in cui lavoriamo, la famiglia **Di Marco**, che è stata estremamente comprensiva del disagio vissuto”.

Prima di lasciarci offre una semplice limonata, e la sensazione, è di emozione. “Mi sembra incredibile di non aver potuto versare da bere a qualcuno da così tanto tempo”, e si lascia andare ad un amarcord: “Al the Corner la domenica pomeriggio venivano tanti che, dopo una domenica in giro in moto, si rilassavano con un aperitivo da noi. Spero che i motociclisti tornino, che torni la normalità di quei bellissimi momenti”.