

SUD, SENZA UNA DIREZIONE: A L'AQUILA IL PRIMO LOCALE CON SOLO PRODOTTI TIPICI DEL MERIDIONE

di Silvia Santucci



3 Ottobre 2018

L'AQUILA - Sud non è un luogo ma un'idea. È scritto anche sulle pareti di "Sud senza una direzione", il locale di via Sassa che da circa sette mesi prova a scaldare le serate aquilane,

con tutte le difficoltà del caso.

Ad accoglierci è **Pooyan Madjidi Hamedani**, 40 anni, ex consulente informatico che ha scelto di abbandonare la routine da pendolare che lo vedeva sempre in movimento tra nord e centro Italia per dare vita alla sua “cantina pensatoio”, come gli piace chiamarla.

Un bisogno di stabilità che si evince anche dalla concretezza degli arredi: un grande bancone in legno, maioliche dal gusto mediterraneo, qualche tavolino e le note di De André e Rino Gaetano a far da cornice.

Sud fa parte di un franchising, un originale progetto nato nel 2013 dall’idea di due ragazzi che, a tre anni dall’apertura della sede a Pisa, decidono di estendersi sul territorio italiano. Attualmente si contano quattro locali: Pisa, Livorno, Pozzuoli e L’Aquila.

Ad accomunare realtà così geograficamente distanti è la volontà di ricreare l’ambiente della cantina “in cui si va per incontrarsi ancor prima che per consumare”. Un’autenticità che si ottiene solo garantendo una genuinità di intenti. “Mi piace – ammette Madjidi Hamedani – che le persone che vengono qui si sentano libere di aprirsi con me, anche di entrare in confidenza. In questo caso il bancone non divide ma unisce”.

Una visione semplice ma più che mai attuale: si può entrare a bere un bicchiere di vino o a mangiare qualcosa e passare la serata parlando con chi c’è dietro al bancone o, magari, conoscendosi con gli altri clienti. E nella ricerca della convivialità perfetta non può mancare il buon cibo, biglietto da visita di ogni realtà meridionale che si rispetti.

L’offerta di Sud va dai taglieri di salumi, formaggi e sottoli ai dolci passando per qualche piatto caldo e per i panini con pane casereccio. La peculiarità del locale sta nella scelta dei prodotti: oltre ad essere tipici del Sud Italia, sono realizzati artigianalmente da piccole e medie aziende, spesso a conduzione familiare. Così mentre si gusta un panino condito con ‘nduja, melanzane alla calabrese, pecorino piccante o caciocavallo dell’emigrante si sostengono piccole imprese che riescono ancora ad essere competitive sul mercato e a garantire prodotti genuini.

Non può mancare un quartino di vino: la scelta può variare tra il vino della casa o, per citare qualche classico, Negramaro, Nero d'Avola o Falanghina. Si arriva poi alla liquoreria artigianale: tra varie creme liquorose ne spiccano tre create con ricetta originale: l'Amaro dal sapore deciso, l'Essentium dai toni delicati e floreali ed il Malerba, realizzato con cicoria, ortica ed eucalipto del Pollino. Tra chi si è lasciato conquistare dal fascino popolare del locale anche molti studenti.

“Sono felice - aggiunge Madjidi Hamedani - del fatto che le persone che frequentano il mio locale siano attente al territorio, ai prodotti di qualità e che apprezzino un ambiente del genere, senza troppi fronzoli”.

Un sogno che si realizza insomma ma, come dicevamo, non senza qualche difficoltà. Già al momento dell'apertura del locale la burocrazia aveva causato dei ritardi, ed adesso desta qualche preoccupazione il fatto di essere tra gli idonei del bando “Fare Centro” ma non tra i finanziabili. Lo scorso 14 settembre, nel corso di una conferenza stampa alla presenza del presidente vicario della Regione, **Giovanni Lolli** e del direttore generale, **Vincenzo Rivera**, è stato annunciato un nuovo stanziamento che permetterà un ulteriore scorrimento della graduatoria ma per chi risultasse escluso da quest'ultimo il destino sembra incerto.

“Tra le ipotesi - spiega Madjidi Hamedani - c'è persino la partecipazione ad un nuovo bando ma questo allungherebbe i tempi e significherebbe una spesa ulteriore per potervi partecipare”.

Arrivano alcuni clienti affezionati a ripararsi dalla prima pioggia autunnale, lasciamo le preoccupazioni alla porta e ci godiamo la serata, come si fa al Sud.

