



TIPICO 14: GIOVANE TERAMANO SFIDA LA ZONA ROSSA E APRE LA SUA ENOTECA “POPOLARE”

5 Dicembre 2020 

TERAMO – Nell’Abruzzo rosso, in una Teramo in affanno, alle porte di un Natale di limiti e rinunce, c’è chi lancia la sua sfida al futuro e apre in città una nuova attività. Si chiama Tipico 14, si trova nel quartiere San Berardo e nasce dal coraggio e dall’ambizione di un giovanissimo imprenditore, **Christian Mincarelli**, 22 anni.

Da mesi lavora al progetto di creare uno spazio tutto suo dove proporre prodotti di qualità, attentamente selezionati dentro e fuori i confini abruzzesi, a prezzi accessibili. E la pandemia non l’ha frenato: la voglia di cominciare era tanta e tale da eclissare paure e incertezze dettate dal Covid-19.

Giovedì 26 novembre ha così ufficialmente aperto i battenti Tipico 14. A riassumere alla perfezione l’essenza di questa attività c’è il logo: un grappolo d’uva composto da chicchi di caffè. Un’enoteca che ospita anche caffè: una scelta, quella di offrire prodotti così diversi fra loro, dettata sia dalla passione del titolare che dal panorama locale.

“In città mancava un negozio come questo, dove trovare vini e caffè, birre e pasta, panettoni e thè, olio e conserve di alta qualità scelti con attenzione fra piccole aziende abruzzesi e non solo – spiega Christian a *Virtù Quotidiane* – . Volevo creare uno spazio di prodotti tipici, buoni, non esclusivamente territoriali ma comunque particolari che parlassero del luogo dove nascono offrendo un’esperienza nuova e diversa al cliente. Il periodo storico che viviamo di certo mi preoccupa, ma non mi ha bloccato ed ho deciso di partire adesso nonostante la zona rossa”.

Fra le proposte di Tipico 14 troviamo tanto Abruzzo, come la pasta Cocco di Fara San Martino, olio e conserve dell’azienda Pomponio di Scerni, i vini Cirelli di Atri, le birre di MezzoPasso di Popoli, i panettoni degli impastatori Pompetti di Roseto; ma anche tanta Italia ed Europa. Il caffè, ad esempio, arriva da una piccola torrefazione di Lecce e il riso dal Vercellese.

Nonostante la giovane età, Christian ha avuto fino ad oggi un percorso lavorativo intenso: diverse esperienze nel settore produttivo e commerciale, poi la voglia di scegliere il proprio futuro l’ha spinto a intraprendere una strada tutta sua.

“È un momento molto difficile per tutti, sotto ogni aspetto, ma non volevo accontentarmi e mi sono messo in gioco per fare ciò che desidero – spiega Christian – . Certo, tutto questo non



sarebbe stato possibile senza il sostegno di mia madre”.

Più che una mamma, Bruna appare come una colonna: salda, forte, decisa e materna quanto basta a spingere il figlio verso un cammino sicuramente incerto ma libero.

“L’ho fortemente incoraggiato per mettere in piedi questo negozio: l’ho messo in guardia dalle difficoltà, ma nello stesso tempo l’ho spronato nell’aver coraggio”, racconta **Bruna** che con Christian gestisce Tipico 14 occupandosi soprattutto degli allestimenti del locale e della parte burocratica.

Madre e figlio sottolineano a più riprese la volontà di rendere accessibili a tutti prodotti di qualità: una filosofia che sta alla base del negozio e che si sposa in modo autentico con quello che è il quartiere dove Tipico 14 è nato.

Un quartiere popolare, a ridosso della stazione ferroviaria, dove insistono e resistono da decenni piccole attività commerciali: negozietti di frutta e verdura, panifici, macellerie e botteghe artigiane. Una zona che negli ultimi anni ha subito un’accelerata nella crescita economica e sociale, dove si sono insediate realtà commerciali grandi e sono aumentati studi professionali, uffici e servizi. Un quartiere, insomma, decisamente vivo e attivo che nulla ha da invidiare al centro storico. Qui Christian è nato e cresciuto. Qui, con l’ottimismo dei suoi anni, ha scelto di restare e costruire il suo domani sfidando Covid e zona rossa.

LE FOTO

