

UN ANNO DI ORONERO PER GIANLUCA RUZZA, ENFANT PRODIGE TRA I BARMAN AQUILANI

10 Gennaio 2020

di Fabio Iuliano



L'AQUILA – A vederlo in questi giorni, sembra conciato maluccio. Gesso al braccio stile Enrico Montesano ne *I due Carabinieri* (ricordate il film con Verdone?). Però di grinta, a 44 anni, **Gianluca Ruzza**, ne ha da vendere.

Ex *enfant prodige* dei bartender in città, ora gestisce un bar tutto suo a Santa Barbara, di fronte al campo di piazza D'Armi e proprio alla Caserma dei Carabinieri. Parliamo di Oronero caffè, attivo nella nuova gestione da un anno esatto.

Dicevamo *enfant prodige*, perché ha iniziato a lavorare quando neanche arrivava al bancone. Erano i mitici anni Ottanta, nell'inossidabile Bar del Corso, ma anche – qualche tempo più tardi – in un altro locale in via Tre Marie.

“Poi, nel 1993”, ricorda, “sono tornato al bar del Corso dove ho lavorato ininterrottamente, sino al 2006. Ho lavorato successivamente nei locali di Gallucci e al Pit stop di Pizzoli, fino al 2015. Poi, a ridosso dell'adunata degli Alpini sono tornato al bar del Corso, a lavorare a fianco di **Luca Ciuffetelli**. Sono rimasto con lui fino allo scorso anno, quando ho aperto questa attività in proprio”.

Orario di routine durante la settimana e nel weekend, salvo qualche eccezione, come sabato 11 con aperitivo karaoke che vede in campo **Andrea Aglioti**, uno dei mostri sacri del **karaoke all'Aquila**. Da anni porta in giro i suoi microfoni, dando voce a centinaia di artisti in erba. Appuntamento alle 19. E chissà se tra le tante richieste non esca un pezzo sacro dei primi Litfiba, quelli della trilogia: “Oro nero” appunto.



E se è vero che “la felicità è nulla quando non condivisa”, Ruzza può contare sul sostegno di **Riccardo Iorio**, 35 enne, altra vecchia conoscenza del bar del Corso, in procinto di intraprendere un percorso di studi di specializzazione nell'area di Psicologia. In particolare, gli piacerebbe concentrarsi sulle dinamiche del lavoro, dagli equilibri tra il personale aziendale alle selezioni dei candidati.

“Mi piace studiare dinamiche consapevoli e inconsapevoli della gente”, confessa Iorio, “a partire da qui, dalla mia postazione. Ad esempio, mi diverto a distribuire dei piattini vuoti sul bancone, sapendo che è proprio lì che la gente che entra nel locale si va a mettere, quasi come a voler riempire un vuoto. Altra teoria, che applicherei in un ristorante è quella del tavolo da sparecchiare: se si lascia la possibilità di scegliere ai clienti, in molti si vanno a sedere in tavoli sporchi, già utilizzati. E questo, a prescindere, dalla disponibilità di tavoli ben apparecchiati e pronti. Inconsciamente, è come se si sta chiedendo a chi ci serve di occuparci di noi, delle nostre parti ‘sporche’”.