VirtùQuotidiane

VENT'ANNI DI ENOTECA GARIBALDI, DEGUSTAZIONE-EVENTO ALL'AQUILA

13 Aprile 2019

L'AQUILA – Pienone ieri sera all'Enoteca Garibaldi dell'Aquila per i vent'anni dell'attività dei fratelli **Daniele** e **Davide Stratta**.

Gli eccezionali vini della cantina Sciarr D'Alesio, presente con uno dei titolari, **Giovanni**, prodotti sulle colline di Città Sant'Angelo (Pescara) in agricoltura biologica, le birre artigianali del Birrificio del Borgo, di Borgorose (Rieti), prosciutto al coltello e insaccati del salumificio Gran Sasso De Paulis di Paganica e long drink preparati dallo staff della Diageo, impresa leader a livello mondiale nel mercato degli alcolici, a base delle varie tipologie del leggendario gin Tanqueray, hanno reso apprezzabile l'evento.

“Vent’anni importanti, gli ultimi dieci concitati e difficili da gestire tenendo conto della rimodulazione della proposta di valore e del cambiamento radicale avvenuto in maniera repentina a causa del terremoto”, così li racconta Davide.

“Il sisma ha creato un momento zero da cui ripartire, per qualche anno ovattando anche il mercato, in precedenza rivolto al soddisfacimento di bisogni primari piuttosto che ludici. Soprattutto nel 2013 mi sono accorto di non aver potuto gestire questi cambiamenti del mercato, abbiamo provveduto a recuperarli in modo abbastanza veloce – spiega – . Il passaggio dal vino convenzionale al naturale lo abbiamo iniziato a cavalcare nel 2005, appena uscirono i primi manifesti delle triple A, già in quel momento qualche curiosità era in atto, nel 2011-2012 quando il mercato si è risvegliato abbiamo notato che questa fascia era cresciuta enormemente, la stiamo sempre valutando e promuovendo, sempre accanto al vino convenzionale perché non crediamo L’Aquila sia una città che possa optare esclusivamente per vini alternativi. Diamo la possibilità al cliente anche di comparare le due opportunità”.

“Un evento così impattante e così invadente”, continua a proposito del terremoto del 2009, a seguito del quale per qualche anno insieme al fratello ha delocalizzato l’attività a Coppito, non senza soddisfazioni commerciali, “ha creato un cambio dei bisogni, si è passati dai bisogni primari di nutrirsi in maniera alternativa alla possibilità di farlo in casa, a quello di organizzarsi più verso l’aspetto di somministrazione per sollievo e diletto”.

“Si è passati da un aspetto ludico a un aspetto di sopravvivenza, questo almeno fino al 2010-2011, poi la situazione ha iniziato a normalizzarsi passando da momenti di estrema difficoltà a situazioni meno difficili, man mano si è cercato di trovare una serenità”, conclude.