

ELIO E IL GRANDE SORRISO DIETRO IL BANCONE: QUANDO ALL'AQUILA C'ERA IL MARACATÙ

25 Aprile 2019



L'AQUILA - Birra, rugby e musica. Tre gioie della vita per tanti. Ma in pochi, realmente, sono pervasi in profondità da questi tre contesti, tanto da esserne fortemente caratterizzati. Tra questi c'è **Elio Tazzi**, un nome che a tanti trentenni e quarantenni aquilani dice più che qualcosa.

Elio compirà 40 anni a metà maggio, più o meno negli stessi giorni in cui diventerà padre di **Ludovico**. Ha fatto dello studio della birra, del rugby e della musica tre pilastri di vita, le grandi passioni che ha sempre cercato di far convivere. Sullo sfondo, tuttavia, da sempre aleggia il Maracatù, il locale che aprì insieme alla mamma **Annamaria Cipriani**, titolare, e al fratello **Giuseppe**.

Una piccola birreria in via Crispomonti - vicolo della centralissima piazza Duomo - dove si

cucinavano arrosticini, si giocava a freccette, si leggeva un libro o si stava in confidenzialmente compagnia. In tantissimi, tra il 31 gennaio 2002 e il 5 aprile 2009, hanno varcato la soglia del Maracatù.

“Quel luogo ancora mi perseguita”, racconta scherzando Elio a *Virtù Quotidiane*, “un amico per gioco una volta mi ha detto ‘se riapre il Maracatù la città riprende quota’”. Era infatti una sorta di seconda casa per tanti studenti, ma anche i meno giovani, trasversale all’età e alle classi sociali. Due stanze non grandi ma accoglienti, murales sulle pareti, un impianto per la birra d’avanguardia, giochi da tavolo, freccette, abat-jour particolari qua e là.

Il Maracatù era il luogo adatto per provare nuove birre, senza aver bisogno di andare troppo lontano: “Ci creammo una bella identità con quella esperienza – sottolinea Tazzi – lavoravamo divertendoci. Non eravamo partiti con idee ben precise, la qualità della birra è arrivata con gli anni, dopo un mio viaggio in Belgio e Olanda. Avevamo tutta una serie di attenzioni sulla pulizia del bicchiere, sugli impianti, sulla tecnica di spillatura. Allo stesso tempo, però, non abbiamo mai lucrato sui prezzi. Insomma abbiamo cercato di costruire il locale dove saremmo voluti entrare noi stessi a bere”.

Lo zoccolo duro dei clienti più affezionati veniva accompagnato dai frequentatori occasionali. L’apertura già dal mattino favoriva le colazioni, come pure i primi piatti e la carne di pecora serale. C’era il signore albanese che giocava a scacchi, gli studenti che studiavano, la signora che provava per la prima volta le freccette.



Il terremoto del 6 aprile 2009, dopo sette anni di apertura pressoché ininterrotta, ha fermato quella storia: “Dopo il sisma non è stato facile reinventarsi – confida Elio – nell’estate del 2009 ho aperto Il Ribaltino, nel centro di Pescara. Poi ho provato nuovamente all’Aquila, con il

Koala a Monticchio”.

Ma il senso di appartenenza al Maracatù era ed è ancora fortissimo, tanto che l'aquilano **Francesco Ludovici**, che **ha aperto un birrifico** ad Amburgo, l'ha omaggiato chiamando una sua birra come il locale. E poi sono stati aperti due gruppi *Facebook* in cui in molti, periodicamente, chiedono se e quando il Maracatù riaprirà. Nel frattempo, Tazzi si è diplomato in contrabbasso jazz al conservatorio, ha allenato alcune squadre di rugby dell'aquilano, e oggi vive a Padova, insieme alla moglie **Annalisa Federici**.

In Veneto insegna musica, ma ha fatto del rugby la propria occupazione principale: “Sono il direttore tecnico dello Junior Rugby Piazzola, a Piazzola sul Brenta, tra Padova e Vicenza, e collaboro con il Comitato regionale veneto della Federazione Italiana Rugby”. Non è stato facile ricominciare, ma l'intenzione era cercare, in prospettiva, una qualità di vita migliore rispetto alla difficile quotidianità cui si è costretti rimanendo nel capoluogo abruzzese.

“L'Aquila era diversa, e anche noi lo eravamo – sostiene l'ex commerciante aquilano – dentro quel luogo c'erano tutte le nostre personalità. Se dovessimo riaprire oggi, non sarebbe comunque la stessa cosa, perché quel periodo era irripetibile. Il boom che ha vissuto L'Aquila dagli inizi del Duemila e fino alla notte del terremoto rendono quel periodo non replicabile”.

Lo spirito a metà tra la trattoria e il locale *alternative roots* non è facilmente rintracciabile nella movida aquilana di oggi, fatta di bar nuovi, qualche ristorante patinato e sapori fusion, segno di un'inevitabile processo di gentrificazione cui è sottoposta L'Aquila, come la maggior parte delle città di provincia in Italia. Allora, invece, c'era il “super-aperitivo del mercoledì da Elio”, come lo chiamavano in tanti, dove si mangiava tanto e bene a prezzi stracciati. Oggi, forse, anche quell'idea viene messa in ombra da una certa cultura dell'estetica gastronomica stile Masterchef.

Sembrano passate ere, e invece erano giusto dieci anni fa. Quando attraversata la soglia del Maracatù trovavi le prelibatezze di Annamaria, le mani giganti di Giuseppe a servire birra, e il grande sorriso di Elio dietro il bancone.

LE FOTO











