

LA BOTTEGA DA MARCELLO, GUSTO E QUALITÀ DA UNA FAMIGLIA CORAGGIOSA NEL CUORE DELL'AQUILA

17 Settembre 2020

di Redazione



L'AQUILA – **Marcello de Angelis** non solo porta lo stesso nome del nonno, ma sembra seguire le sue orme, decidendo di riprendere i locali di proprietà, in Piazza Duomo all'Aquila, che dal 1945 hanno ospitato il negozio di generi alimentari del nonno.

Accompagnato dalla fase di ideazione alla realizzazione del progetto da **Anna Moscardi**, la sua spalla nella vita e nel lavoro, insieme a lei ha deciso di riaprire nel luglio scorso La Bottega da Marcello, prosciutteria specializzata che offre gastronomia e specialità territoriali.

Entrambi quarantenni, Marcello è già titolare di due supermercati, a Paganica e a San Nicolò a Tordino (Teramo), e Anna è referente commerciale di Poste Italiane.

Hanno voluto portare avanti la storia della famiglia di Marcello per il vincolo affettivo e per dare una mano alla città in ripresa dopo il terremoto.

Marcello è il cuore dell'attività, ha ereditato dal nonno lo stile e il modo di approcciare al

cliente, Anna cura invece la parte amministrativa e social. “Quando me ne parlava gli brillavano gli occhi e mai mi sarei sentita di ostacolarlo”, confida lei a *Virtù Quotidiane*.

La loro storia personale ha radici profonde, si sono conosciuti 21 anni fa proprio nei pressi di Piazza Duomo, si sono innamorati, hanno condiviso sogni, aspettative e, dal loro matrimonio, sono nati tre bambini, la prima dei quali partorita la notte del 6 aprile 2009. E se non li ha spaventati un evento limite del genere, figurarsi mettere su un’impresa familiare della quale hanno condiviso da subito il potenziale.

“Davanti alle difficoltà della vita non ci siamo mai fermati e neanche in questo caso ci siamo lasciati condizionare dai tanti che cercavano di scoraggiarci. Non volevamo tornare in Piazza Duomo a ricostruzione ultimata perché, al contrario, crediamo di essere parte integrante della ricostruzione stessa”, affermano Marcello e Anna, “se tutti contribuissero, la città rinascerebbe più in fretta, a partire dai piccoli commercianti che rappresentano da sempre il tessuto economico aquilano”.

Quando hanno visto i turisti smettere finalmente di fotografare le macerie, la casa dello studente, e spostare l’attenzione alla bellezza e alla vita aquilana, hanno capito di essere sulla strada giusta.

La Bottega ha due collaboratori specializzati che sono parte fondamentale della squadra: **Matteo Sebastiani** e **Marcello Ferella**.

Una importante ditta di Verona, alla quale si sono rivolti, ha curato la parte architettonica e l’allestimento del negozio. Hanno fatto tappa a Milano e a Bologna per acquisire nuove conoscenze nell’ambito, e in Toscana hanno trovato moltissimi negozi con il format al quale si sono ispirati.

E qui entriamo nel vivo e iniziamo ad assaporare le specialità proposte. Si dimentichi per un attimo il solito negozio di alimentari e l’aperitivo al calice, e si pensi a qualcosa di molto più originale perché da Marcello entrambi sono riqualificati.

Quando il cliente arriva può degustare il cosiddetto box personalizzato, scegliendo i prodotti che intende consumare e di conseguenza il prezzo che avrà l’aperitivo. All’interno sono fornite posate, bicchieri e tovaglioli monouso.

La scelta dei prodotti è vasta e spiccano quelli di aziende locali, anche per sostenere la filiera corta e l’economia di un territorio ancora in crisi. Si possono gustare formaggi di Pizzoli, Campotosto, Campo Felice, i salumi di Paganica. Non si tralasciano tuttavia prodotti stranieri,

a patto che siano dello stesso livello qualitativo, come i salumi iberici e particolari marmellate.

Se il cliente non può accomodarsi ai tavoli all'esterno, può prendere il box d'asporto per un pranzo veloce oppure portare l'aperitivo cenato a casa di amici.

Il bilancio dalla apertura ad oggi, benché provvisorio, è molto positivo considerando che “per noi ogni mese è nuovo non avendo un termine di paragone, fin quando non arriveremo a compiere un anno dall'apertura”, rileva Anna. “Ma di sicuro abbiamo in mente di ingrandire i box e sviluppare il canale delle vendite online, considerate le tante richieste di delivery che ci provengono da altre città. E non finisce qui, stiamo pensando di sfruttare gli spazi di nostra proprietà ai piani superiori per laboratori specializzati, e di trovare una soluzione per rendere fruibile lo spazio esterno anche d'inverno, come i commercianti vicini”.

Marcello è un convinto sostenitore che la qualità abbinata al servizio sia imprescindibile per il successo.

La relazione con i clienti è prioritaria, ed è per questo che tra loro c'è anche un cultore della buona tavola che acquista regolarmente i loro prodotti, condividendo poi gli scatti delle ricette elaborate e ordinando alcuni prodotti di nicchia, che in pochi giorni può ritirare.

È comprensibile come entusiasmo e gioia siano le parole che Marcello utilizza di più per descrivere le emozioni che prova quando vede arrivare il cliente, al quale racconta la vita di ogni singolo prodotto e della loro terra.

Questa estate La Bottega è stata protagonista all'interno degli eventi in programma a Salotto Alfieri, la kermesse che ha animato lo storico palazzo di Piazza dei Gesuiti, con il taglio del prosciutto nostrano a mano, la loro specialità che rinnova un'antica tradizione.

Inoltre è stata l'ultima tappa, rappresentativa della città, da parte di un gruppo di escursionisti d'Abruzzo che hanno voluto acquistare e riportare a casa le specialità locali.

In programma per i prossimi mesi ulteriori eventi ai quali La Bottega non mancherà. Sulle pagine social del negozio si trovano, infine, le Week box video che racchiudono settimanalmente le foto, i tag, le stories, le recensioni e i messaggi di tutti i clienti. **Giorgia Roca**

LE FOTO



pubbliredazionale