

## GILDA E “L’ABEILLE CREPERIE” DELLA FONTANA LUMINOSA, “FACCIO L’AMBULANTE DA 40 ANNI”

3 Febbraio 2019



L'AQUILA – Chi è che non l'ha vista almeno una volta passeggiando per la Fontana Luminosa dell'Aquila? Quella che il popolo francese chiamerebbe “abeille gourmande creperie” è La Creperia ambulante, tutta nostrana, della signora **Gilda Laneve**, originaria di Bussi sul Tirino (Pescara) ma aquilana di adozione da oltre mezzo secolo. La simpatica “signora delle crepes” è a bordo della sua creperia ambulante sette giorni su sette, o quasi, dal tardo pomeriggio a notte fonda, per servire ai viandanti leccornie di ogni tipo condite sempre con un sorriso espansivo.

Di un inconfondibile colore giallo a scritte rosse, la creperia “on the road” dell'infaticabile

Gilda è parcheggiata su Piazza Battaglione Alpini da circa cinque anni, un punto di riferimento per la movida in un concentrato di ghiottonerie, dalle crepes in tutte le salse, al cioccolato, mascarpone, crema di pistacchio, quelle salate, con salumi, stracchino, pecorino, rucola e funghi, e poi waffle farciti, hot dog e anche vin brulé per riscaldare le gelide serate aquilane.



Una vita da ambulante la sua, sono infatti quarant'anni che Gilda vive la strada, prima con l'attività ereditata dal padre, un furgone carico di frutta secca, dolci, noccioline tostate e zucchero filato, e successivamente con la "crepes truck" diventata parte integrante dello scorcio di città in cui si trova.

"È stato mio padre **Tonino** ad avviare questo lavoro - racconta a *Virtù Quotidiane* la signora Gilda che tra due anni, massimo tre, se ne va in pensione - da bambina mangiavo sempre le noccioline tostate che lui, venuto a mancare giovanissimo, vendeva con il suo furgone che portava in giro per fiere tutta la settimana e poi la domenica a L'Aquila, in piazza Duomo".

Cresciuta a "pane e noccioline", quelle con l'inconfondibile busta rossa trasparente, che "mia madre faceva a mano quando io ero ancora una bambina" ricorda Gilda, "mio padre comprava la carta e lei per confezionare le buste utilizzava una colla autoprodotta con acqua e farina. Le noccioline, crude come i fagioli, venivano poi messe a tostare nell'apposita macchina per circa un'ora. Le mangio volentieri ancora oggi, una ghiottoneria!".

Un lavoro dinamico ma non certo facile, esposto alle intemperie, per il freddo Gilda indossa sempre diversi maglioni di lana, uno sull'altro: "Il giubbotto no, perché poi non riesco a fare bene le crepes", dice ridendo.

Una attività che soffre anche l'evoluzione del commercio: "Prima c'erano meno soldi ma nelle occasioni di festa - ricorda l'ambulante - tutti compravano le noccioline tostate, lo zucchero filato, i dolci, era l'unica occasione, un rituale, oggi gli stessi prodotti si trovano un po' dappertutto, tutti i giorni".

"Anche la vita in centro storico è cambiata, prima, soprattutto nella notte del giovedì universitario, si lavorava tantissimo, vendevo le crepes fino alle quattro di notte, negli ultimi tempi invece gira meno gente, sembra che le persone escano di meno. I ragazzi comunque si fermano sempre a salutarmi, scambiano volentieri due chiacchiere con me, qualcuno a volte è sotto i fumi dell'alcol ma non ho mai avuto problemi. Per i giovani aquilani sono diventata come una nonna".

