

IL GELATO DEL BAR TROPICAL SULLA BAIA DI MAIORCA, LA NUOVA VITA DI VALERIO E ALICE

24 Aprile 2017



L'AQUILA – Ci vuole più coraggio a restare o ad andare via? È da questo mantra che è nata l'idea del trasferimento a Palma di Maiorca per aprire una caffetteria di fronte al mare e scegliere così uno stile di vita sostenibile e più umano.

I protagonisti di questa scelta, oltreché di una grande storia d'amore, sono **Alice Di Pancrazio** e **Valerio Polidori**, lei laureata in storia delle arti con indirizzo musicale e una grande passione per la musica classica, la meditazione e le pratiche buddiste, prima giornalista e poi commessa, lui titolare dello storico bar Tropical dell'Aquila sin dagli anni '80, sempre sorridente e professionale dietro al bancone di uno dei locali più famosi della città.

Da tre mesi Alice e Valerio hanno aperto Ho'ponopono, caffetteria, gelateria, pizzeria e spaghetteria, un locale di fronte al mare che si trova sulla baia di Maiorca, a pochi chilometri dal capoluogo delle isole Baleari.

“Sia io che Valerio cercavamo da tempo il modo di goderci la vita nella maniera più piena e

gratificante – racconta Alice a *Virtù Quotidiane*, in collegamento Whatsapp mentre allatta **Dharma**, la loro splendida bambina nata appena un mese fa – Non saprei dire se la causa era L'Aquila o la situazione dell'Italia in generale ma la nostra vita negli ultimi anni si era ridotta solo a lavoro, casa e fare la spesa”.

“Un giorno, durante le vacanze nelle uniche due settimane di ferie all'anno, incontrammo una ragazza che ci parlò di una prospettiva interessante, quella di lavorare otto mesi l'anno e passare il resto dei giorni a viaggiare, coltivare passioni, tornare in Italia, riposare. Da allora la voglia di cambiare vita ci portò a Palma di Maiorca, una località vicina e ben collegata all'Italia”.

“Qui – dice – il clima è mite tutto l'anno, la natura è straordinaria e puoi uscire in bicicletta senza neanche il bisogno di avere la macchina. Intuimmo subito un'aria differente, un'oasi felice del Mediterraneo, un'isola che vive prevalentemente di turismo e che sembra rievocare l'Italia di trent'anni fa, con i supermercati che chiudono il pomeriggio e i centri commerciali la domenica, una vita più semplice e umana. Passò un solo anno da quel momento, era agosto, a giugno dell'anno successivo vivevamo già qui”.

Il nome del locale Ho'ponopono nasce da una pratica di meditazione hawaiana e non poteva che essere così per le passioni che coltiva Alice, che racconta gli aspetti gastronomici del locale: “Facciamo un tipo di cucina molto semplice, pizza, hamburger e insalatone, un food veloce e rigorosamente fatto a mano, nessun alimento è congelato e il forno è a vista. I gelati che serviamo sono artigianali fatti dallo stesso Valerio. Il bello è che siamo di fronte al mare, sulla baia di Maiorca”.

“In Abruzzo se vuoi un locale sul mare entri in conflitto con i titolari degli stabilimenti balneari della costa, è un lavoro che si tramanda di padre in figlio, un mercato chiuso dove un giovane non può entrare facilmente – racconta Alice, originaria di Giulianova (Teramo) – Qui a Palma invece non esistono gli stabilimenti, esiste semplicemente il lungomare con molte spiagge libere e qualche ombrellone gestito dall'amministrazione comunale. Non c'è il problema del business chiuso delle attività commerciali lungo il mare, qui ti puoi inserire, anche con un investimento non sbalorditivo”.

“Si lavora molto con il turismo che va da marzo a ottobre. Si può lavorare anche d'inverno con gli spagnoli che popolano l'isola nel fine settimana ma puoi decidere tranquillamente di chiudere nei mesi invernali e dedicarti ad altro. Qui le attività storiche ultratrentennali aprono ad aprile e chiudono a settembre – aggiunge – Noi contiamo, visto il primo anno di attività, di rimanere aperti fino a novembre e goderci poi i mesi invernali, tre mesi che rispetto alle sole due settimane di ferie italiane sembrano un'eternità. La qualità della vita è superiore, tutto

apre alle 9 di mattina, anche i forni. Un'altra dimensione!”.

Valerio e Alice hanno anche due dipendenti, un italiano e un inglese, in cucina aiuta anche la nonna materna di Dharma.

“La pressione fiscale è ridotta rispetto all'Italia anche se per fare un paragone reale bisogna arrivare ad un anno di attività – spiegano Alice e Valerio – C'è anche qui una burocrazia importante ma la serietà della pubblica amministrazione è totalmente diversa dall'Italia, tutto si fa on-line, anche prendere l'appuntamento per un permesso, grazie all'efficienza di un qualsiasi pubblico ufficio le pratiche sono semplici e veloci. Anche il settore della sanità è di altissimo livello. Io qui ho partorito Dharma, l'assistenza sanitaria pre e post-parto è completamente gratuita, anche i medicinali lo sono, il personale è giovane e motivato, la dottoressa che mi ha fatto partorire ha 28 anni. Qui si lavora con il sorriso, sorrisi che in Italia non vedevo più da tanto tempo”.