



OSVALDO, DAL CHUPITO TRICOLORE ALLA SECONDA PIZZA PIÙ BUONA DI BARCELLONA

7 Luglio 2017 

L'AQUILA – Chi, dei nati tra i Settanta e i Novanta, non ricorda i chupito dell'Obelix, mandati giù tutti d'un fiato nelle lunghe serate nel centro storico dell'Aquila?

Un'avventura, quella del pub-pizzeria di via dell'Arcivescovado, che **Fabrizio Iuliano**, per tutti **Osvaldo**, dopo il terremoto del 2009 ha provato senza successo a replicare in periferia. Fino al 2015, quando ha deciso di chiudere definitivamente per volare in Spagna, a Barcellona, dove domenica scorsa la sua pizza (foto sotto) è stata decretata la seconda più buona della città in una gara che ha coinvolto decine di locali.

“Già prima del 2009 avevo il desiderio di andare a fare un'esperienza fuori L'Aquila – racconta a *Virtù Quotidiane* – Poi dopo il terremoto il senso di appartenenza alla città e la voglia di provare a ricostruire la socialità attraverso la mia attività di ristorazione ha prevalso”.

Ma le cose non vanno come auspicato, così “nel corso del tempo quello che era un desiderio si è trasformato in una necessità, e appena ho avuto la possibilità sono fuggito da L'Aquila e dall'Italia perché non credo che il problema sia solo L'Aquila, ma un po' tutta l'Italia adesso come adesso”.

La valigia di cartone 2.0 di Osvaldo contiene però una grande professionalità in cucina, soprattutto come pizzaiolo, che gli permette di impiegare solo qualche giorno per trovare un'occupazione a Barcellona, dove è arrivato “per caso” ad ottobre 2016.

“Avevo un biglietto per Londra, il 30 settembre 2015, ma non sono riuscito a partire per problemi burocratici legati alla chiusura della pizzeria dell'Aquila, avvenuta il gennaio precedente – ricorda – nel frattempo ho riconsiderato la mia scelta, trascorrendo due stagioni a Pescara. Poi ho scelto come nuova meta l'Olanda, incuriosito dall'ottimo stile di vita e dal bisogno di perfezionare il mio inglese, ma quando, al termine della stagione pescarese sono stato in vacanza a Barcellona, dove sono stato a salutare amici aquilani che vivevano qui già da tempo, si è materializzata qualche proposta di lavoro, che mi ha spinto a valutare questa ipotesi: sono tornata in Italia a fare le valigie e sono ripartito immediatamente!”.

 Ora Osvaldo lavora in un ristorante-pizzeria italiano, Antichi Sapori, vicino lo stadio Camp Nou, aperto da circa vent'anni da due fratelli calabresi, **Gianluca** e **Daniele De Angelis**.



Resta indelebile, tuttavia, l'esperienza dell'Obelix, aperto nel 2005, ad appena 19 anni, con l'essenziale sostegno della famiglia, che Osvaldo non smette di ringraziare.

“È stata la prima grande esperienza, quella che poi mi ha cresciuto veramente, sia dal punto di vista personale che lavorativo. Ho avuto modo di conoscere tantissime persone e stringere nuove amicizie, fare nuove esperienze e misurarmi in prima persona con quella che è la gestione di un di un locale. Nell'Obelix è passata mezza città!”.

“Sono stati cinque anni intensi, tante serate, tanto divertimento, tanto alcol!”, scherza, ma neanche troppo.

Tra le serate più “epiche”, ricorda “le feste delle matricole alla cui organizzazione partecipavano i Dabadub, e la finale dei mondiali di calcio del 2006 con piazza Duomo invasa di persone e l'Obelix che ‘scoppiava’ con il chupito Italia, quello verde, bianco e rosso, che avevamo pensato per l'occasione, con sciroppo di granatina, sambuca e centerba”.

Per Osvaldo il 25 luglio 2005 era quasi il coronamento di un sogno: “Aprivo l'Obelix che ero un ragazzino che si confrontava con qualcosa forse di troppo grande – dice – sin da bambino però ho sempre avuto il desiderio di lavorare nel mondo della ristorazione”.

Ed è proprio il locale di Via dell'Arcivescovado che lo ha formato come pizzaiolo, tanto che nella seconda vita dell'Obelix, nel quartiere Santa Barbara, “ho eliminato la parte del pub, lasciando quella che più mi apparteneva e per la quale avevo anche studiato, la ristorazione vera e propria”.

Al ristorante-pizzeria Antichi Sapori si fa una cucina italiana tradizionale, rivisitata al gusto spagnolo, “ma anche con innovazione e sicuramente con cura e ricerca dell'ingrediente 100 per cento italiano”. Anche per la pizza “le materie prima sono importate dall'Italia”.

“Elementi abruzzesi? Per ora no – dice Osvaldo – però mi piacerebbe! Appena me lo consentiranno...”.

“Barcellona è molto accogliente, funziona tutto meglio che da noi. Dell'Aquila? Tranne gli amici e la famiglia non mi manca nulla”, dice. *(m.sig.)*