

**NARDÒ** LA VITA DI ALCUNI RAGAZZI PARTITI DAI PAESI DEL PROFONDO SUD D'ITALIA CON LA SPERANZA DI TORNARE A CASA

# La meta è Londra il cuore è nel Salento



DAL SALENTO A LONDRA Un gruppo di ragazzi in Inghilterra

● **NARDÒ.** Londra e i giovani: una meta, un sogno, una realtà diffusa. Cosa fanno i giovani una volta approdati nel Regno Unito? E come vivono quel distacco embrionale dalla terra baciata dal sole? Domande queste, che potrebbero sembrare retoriche, ma le risposte dei protagonisti hanno una loro storia che si snoda tra le tante difficoltà, ostacoli alti e bocconi amari che i neolaureati devono superare e masticare. Si potrebbe parlare di tante storie in generale, ma le testimonianze dirette dei ragazzi del «flat, l'appartamento» numero 7 di Kilburn, un'area a nord-ovest di Londra, sono autentiche. L'allegria in «casa Vianello», simpatico appellativo trovato dai ragazzi, di certo non manca mai: si scherza e si litiga, ma si finisce sempre con un sorriso davanti ad un bel muffin. Sandra e Rai-

mondo Vianello sono **Antonio Alfieri** e **Francesca Scarlino**, legati da un brioso amore fraterno. Entrambi salentini d'origine, trapiantati a Londra per motivi di lavoro, ma soprattutto per l'innata voglia di immergersi in una realtà tanto diversa dalla nostra. Antonio, neretino di 30 anni, si è trasferito due anni fa, mentre Francesca, taurisanese sempre di 30 anni, ha compiuto il grande passo otto mesi fa. Antonio è laureato in «Lingue straniere e specializzato in «Letterature euro-americane», lavora per il momento nel mondo della ristorazione, ma mira all'insegnamento perché «trasmettere il sapere è una forma di arricchimento reciproco». E aggiunge, «Londra non deve essere intesa come un punto d'arrivo, ma un ponte verso mete successive, come l'America o l'Australia perché il mondo non finisce

a Brindisi». L'esperienza all'estero pertanto, fa immergere i ragazzi in una prospettiva più ampia, facendoli sentire cittadini del mondo, abbattendo quelle «colonne d'Ercole» territoriali. Francesca è laureata sempre in Lingue straniere con specializzazione alla «School of Social Psychology» di Varsavia. È partita a settembre scorso, alla volta di Londra per fare un master, sperando di essere finanziata da una borsa di studio, fornita da un ente pubblico. Ma si sa, queste borse piovono sempre sul bagnato. Ha dovuto perciò, a malincuore rinunciare al suo corso ed ha lavorato come cameriera e barista. Ritmi frenetici e a volte anche estenuanti, ma che i ragazzi non si stancano di sostenere pur di respirare «aria di libertà e meritocrazia». Sulla stessa lunghezza d'onda, anche **Maria Luigia Zip-**

**po** e **Sara Orlando**, due altre coinquiline che provenienti da Acquarica e Taurisano sono approdate a Londra con le idee chiare. **Maria Luigia**, 27 anni, laureata in «Economia e Management Aziendale», ha lavorato nella ristorazione e sta perfezionando la sua conoscenza della lingua inglese «per scoprire quale sia il segreto che si cela dietro il business inglese». **Sara**, 28 anni, laureanda in «Scienze Politiche e Relazione Internazionali», sta lavorando come barista per migliorare la conoscenza della lingua e poi, l'obiettivo è di lavorare nel settore turistico. Questi salentini si immedesimano nelle parole del cantautore Mino De Santis: «Salentu cinca lu vide lassa lu core, e cinca lu lassa si sonna lu mare». Un mare di speranza, quella di poter tornare, contribuendo e al rinnovamento.

**NARDÒ** GLI AMBASCIATORI DELLA NOSTRA CUCINA NEL REGNO UNITO

## «Ciciri e tria» serviti sulle tavole della regina

● **NARDÒ.** I fratelli D'Aversa si fanno ambasciatori del Salento portando a tavola, tutti giorni, piatti tipici del tacco dello stivale: «Ciciri e tria, sagne ncanulate, paccheri con melanzane e frutti di mare, orecchiette alle cime di rapa, cavatelli fagioli e cozze». E fa un certo effetto sentir pronunciare in versione inglese, i nostri «frittini, come fraittini» e «purpette, come piurpet». Il tutto condito da un'atmosfera morbida e calda, anche abbastanza romantica con una rosa rossa posizionata su ogni tavolo. Ad allietare la cena o il pranzo c'è la musica salentina: la pizzica, la colonna portante di quest'attività. Non mancano anche le canzoni del mitico gruppo salentino dei «Negramaro» che, ovviamente, si prestano bene all'ambiente. La provenienza geografica della clientela, però, è abbastanza variegata e non manca il loro giudizio a «cinque stelle». Su Google, Jane Moss scrive così: «Just the best Italian Restaurant outside Italy. Amazing food, welcoming and friendly staff. You can believe you are on your holidays in Italy. We just love it. È proprio il migliore ristorante italiano fuori dall'Italia. Fantastico cibo, caloroso e amichevole lo staff. Puoi credere di essere in vacanza in Italia. Noi lo amiamo». Ed ancora, su Tripadvisor, si possono leggere una cascata di recensioni, i cui titoli vanno dall'«Eccellente» a «Oh Puglia, Puglia mia» da «Come essere a casa» a «Londra coccolati come in famiglia». Tutti questi «feedback», ovvero commenti, non possono che suscitare una grande emozione nei tre proprietari, in particolare per **Gianluca**, l'anima di quest'attività che ha richiamato a sé gli altri due fratelli. Tutti insieme hanno mirato alla «contaminazione» come dicevano i latini, una fusione di stili in linea con il «modus operandi» degli inglesi che sanno coniugare la tradizione con il progresso. La ricercatezza nell'arredamento,



**RISTORANTE**  
Il marchio Salento nel cuore di Londra

però, si avvale di continui richiami alla terra baciata dal sole, mitigati con sprazzi di modernità. L'insegna del locale, ad esempio raffigura l'immanicabile sole del Salento ed è in pietra leccese; le sedie sono impagliate ed hanno i colori della bandiera italiana; gli antipasti sono serviti nei piatti in terracotta, e una parte del muro è

realizzata con mattoni a faccia vista. Nel complesso però, lo stile del ristorante non è folkloristico in quanto si alleggerisce con complementi d'arredo moderni. Tutto questo, ovviamente, pizzica la curiosità che merita di lasciare spazio alla realtà, andando a visitare e degustare i piatti de «La Pizzica Restaurant».

**ORTELLE** MAGGIO SI DIMETTE, SUBENTRA URSO

## Un avvicendamento nell'Amministrazione

● **ORTELLE.** Antonella Maggio, assessore con delega al bilancio, tributi e cultura, ha rassegnato le dimissioni dalla giunta per motivi di carattere professionale e personale, che le impedivano di seguire con continuità la vita amministrativa.

L'ex assessore Maggio era stata nominata dal sindaco **Francesco Rausa** nel maggio dello scorso anno come esterna all'esecutivo. Al suo posto è stato incaricato il consigliere **Luigi Urso**, a cui è stata assegnata la delega per l'Ambiente e la cultura.

«Non si tratta di defezioni politiche o contrasti con la maggioranza - spiega in una nota l'assessore dimissionario - ma dell'impossibilità di essere sempre presente e disponibile. Per ragioni esclusivamente professionali è diventato sempre più problematico riuscire a conciliare gli impegni con un'azione amministrativa efficace e continua».

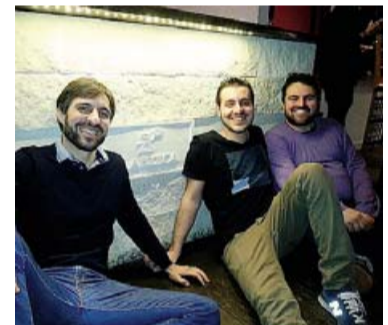
Il neo assessore all'Ambiente ha già ricoperto un incarico in giunta con la passata amministrazione comunale interessandosi in particolare dei Lavori pubblici.

«Intendo ringraziare il sindaco - sottolinea Urso - per la fiducia accordatami e continuerò a dare il mio modesto contributo al territorio, auspicando collaborazione fattiva da parte degli uffici comunali e dei cittadini». [g.n.]

**NARDÒ** I LOCALI LONDINESI DEI FRATELLI GIANLUCA, ROCCO E IVAN D'AVERSA

## Ristorante e sfizierie al «sapore» di pizzica

● **NARDÒ.** Tre fratelli e un cuore che batte a ritmo di pizzica. **Gianluca, Rocco** e **Ivan D'Aversa** non sono ballerini ma i giovani proprietari e gestori di un delizioso ristorante e di una sfizioseria gastronomica, due angoli del Salento incastonati nel Regno Unito. Basta varcare la soglia di questi luoghi per immergersi nella spumeggiante atmosfera salentina. «La Pizzica Restaurant» è ubicato in un quartiere, lussuoso, nel sud ovest di Londra, sulla Fulham Road. L'ospitalità regna sovrana e la «mission» dei fratelli D'Aversa è proprio quella di far sentire a casa tutti, salentini e non. Perché «La Pizzica Restaurant» stuzzica il palato non solo degli italiani, che conoscono bene la genuinità dei loro prodotti tipici, ma anche degli stranieri. «Tutto ha avuto inizio dieci anni fa, il 4 novembre del 2004, quando ho deciso subito dopo la laurea in Economia del Turismo di trasferirmi a Londra per imparare l'inglese». Queste le parole di **Gianluca** che mentre racconta la sua storia, sorseggia un bicchiere di «negroamaro» e con un certo luccichio negli occhi fa riaffiorare ricordi che non dimenticherà mai, perché impressi nella sua mente. «La sensazione iniziale, ovviamente è stata lo spaesamento in una realtà così grande e cosmopolita, - spiega - e io mi sono immerso nel mondo della ristorazione perché non sono un tipo d'ufficio». Dopo aver lavorato alcuni anni come cameriere presso altri locali, la svolta avviene nel 2009 quando un amico lancia una proposta: «Scià bititi ca è ngraziatu lu postu». Un locale sfitto che ha dato spazio a «La Pizzica Deli» (da Delicatessen), e per far decollare questa bottega, erano necessari ben 30mila pounds, che corrispondono ad oltre 36mila euro. Il contributo «provvidenziale» arrivò da zio Pasquale al quale hanno dedicato una pizza in segno di riconoscimento. La somma ha permesso ai ragazzi D'Aversa di far crescere la bottega perché «noi non



**TITOLARI**  
I fratelli Gianluca, Rocco e Ivan D'Aversa

avevamo una lira, anzi un penny». E all'inizio non è stato di facile, come racconta **Gianluca** che si ripeteva più volte «chi me l'ha fatto fare», facendo anche un bizzarro appello al Santo Patrono di Lecce: «Sant'Oronzo pensaci tu». Pian piano hanno ingranato la marcia, preparando catering universitari, aperitivi e anche un matrimonio in «countryside», all'aperto. Tra il novembre e dicembre del 2012 i tre fratelli, sognano di avere un altro posto più grande, un vero e proprio ristorante. Così è stato. «Abbiamo trovato un annuncio per rilevare un ristorante italiano, sempre sulla Fulham Road a 500 metri dalla Delicatessen, e il 19 agosto dello scorso anno, abbiamo iniziato l'avventura della Pizzica Restaurant». Tra il ristorante e la bottega enogastronomica sono sempre abbastanza impegnati: dal 23 aprile è partita nel ristorante una rassegna di musica Jazz, mentre nella sfizioseria c'è in programma un concerto di pizzica. Ma non finisce qui. Il trio leccese ha un progetto più ambizioso: «Vogliamo allestire il primo festival della pizzica a Londra, magari in un parco, dove poter ballare e degustare prodotti tipici, continuando far conoscere le nostre radici».

**SALICE** GIAMPIERO MORELLI POLEMIZZA DOPO L'INCONTRO SUL BANDO REGIONALE

## «Il seminario su Nidi riservato a pochi intimi» «L'ennesima dimostrazione di come questa Giunta non ci tenga al territorio»

● **SALICE.** «Il seminario per approfondire il bando regionale Nidi? Un incontro per pochi intimi». Non sono piaciute a **Giampiero Manno**, coordinatore dei Popolari e liberali, le modalità organizzative della recente riunione promossa dall'Amministrazione, nella sala consiliare, per divulgare i contenuti del progetto che prevede agevolazioni per l'autoimpiego. In questo periodo, peraltro, riunioni del genere sistano susseguendo in tutti i Comuni della provincia.

Manno sostiene che a Salice l'incontro sia stato deludente perché avvenuto senza «una pur minima pubblicità» e, di conseguenza, con

pochissimi partecipanti.

«Gli inviti - spiega - sono stati effettuati solo ad personam e senza alcun manifesto pubblico. Un'ulteriore dimostrazione di quanto questa Amministrazione non tenga al suo territorio: una politica di soli intimi e per pochi intimi, fallimentare anche nel banale tentativo di organizzare un incontro. E' palese che questo importante appuntamento, mancato per il momento, sia il frutto dell'inesperienza di qualche amministratore che è ormai abituato a dimostrare la propria inadeguatezza nell'affrontare, sia in termini amministrativi che politici, le problematiche di Salice». [ros.fag.]