

Mazzini, l'altra Movida Food, wine e tavolini: la rinascita della notte

Non solo centro storico: la nuova zona di ristoranti e locali

di **Leda CESARI**

Se una rondine non fa primavera, una manciata di locali non fanno movida: ma sono un buon inizio. Un segnale timido ma inequivocabile d'inversione di tendenza; un barlume di speranza per tutti i nottambuli già collocati a riposo, quelli refrattari alle notti brave del centro storico per età, ateneo o impedimenti oggettivi, tipo la mancanza cronica di parcheggi (si sa che un leccese degno di questo nome mai e poi mai affronterebbe la transumanza del sabato sera, da piazza Mazzini a piazza Sant'Oronzo, a piedi: ne andrebbe del suo buon nome).

E, infine, un tuffo nell'amarcord per tutti quelli che, adolescenti o poco più nei favolosi anni Ottanta, dividevano le loro serate in plastici ritrovi e stazionamenti sull'asse via Imbriani-via Braccio Martello: Bar Raphael e profumeria de Donno, Vespe e Citroën Dyane, giubbotti con spilline triple (modello Goldrake) e doppie sopracciglia alla Bertè.

Insomma, bei tempi. Quando i marciapiedi di piazza Mazzini e dintorni, lungi dallo svuotarsi per conferire alla città l'aspetto inquietante di oggi - quello di un sito sottoposto ad attacco nucleare (atmosfera tipo "l'Eternauta", mitico fumetto di fantascienza pubblicato da Lanciostory nel 1977) - rappresentavano al contrario il teatro di amicizie e amori da Tempo delle Mele e il mas-

simo del divertimento giovanile dell'epoca (sì, cari ragazzi di oggi, ci accontentavamo di poco). È un punto di arrivo sospirabile, quasi da scalata sociale, per chi viveva in provincia e puntava però all'uscita del fine settimana nella suddetta zona: quasi uno status symbol, per dire. Poi il declino progressivo, e i vent'anni di strapotere della movida del centro storico.

Adesso, però, il ri-corso della Storia: qualcosa si muove, nottambulescamente parlando, nella suddetta zona. Dove uno alla volta - senza troppi proclami, ma inesorabilmente - stanno tornando locali immaginati per stare aperti ben oltre l'orario di chiusura dei canonici negozi di vendita merce; pensati per consentire a single, coppie e gruppi di amici di sedersi, mangiare, bere, ascoltare musica senza rimpiangere troppo il centro storico.

Al passo con i tempi, beninteso: niente aria "Happy days" tipo l'"American Disaster", ma molto più glam. L'esperienza del "300mila Lounge" e "Sette di Sette", certo, ma da un po' di tempo anche altro: "La Bottiglietta", per esempio, nata in via Trinchese al civico 128 (ora trasformato in "Birrateria 128") e oggi più strategicamente situata in via Zanardelli 49, in piena piazzetta dell'Alleanza. «Siamo stati i primi a credere nella rinascita di questa zona, e lo dico con orgoglio», spiega Stefano Palma, che gestisce il tutto in società con Sebastiano Poso e Giampaolo Palma per la birreria. Apertu-

ra in primavera e autunno anche a pranzo, tutti i giorni 19-21 per aperitivi a base di vini salentini, ma soprattutto bollicine francesi e italiane e piatti espressi e veloci. «Questa zona tre anni fa, era assolutamente morta - dicono - e ci hanno presi per pazzi. Invece dopo tre anni siamo vivi e vegeti, e la zona si è svegliata. Certo, è una movida diversa da quella del centro storico: niente schiamazzi, diciottenni o universitari, ma solo professionisti che prima di andarsene a casa vogliono fare due chiacchiere con gli amici o cenare velocemente. Quando si anima il centro storico, infatti, noi siamo già chiusi».

Il "Maria Theresa Bistrot" in via Oberdan 39, il "Trinchese Café" all'83 dell'omonima via (dove Stefania e Mirella precisano però che la sera si chiude, perché la resurrezione della movida di zona non è che sia proprio ancora compiuta). In via Lammormora 4 funziona da dicembre il nuovo "Dada" che ha scelto, spiega il direttore Luca Fedele, «di puntare sul mix ristorazione più musica dal vivo, spazio gratuito ai giovani artisti, eventi a target di nicchia, tipo le notti texane, e la città sta rispondendo bene».

Al posto della vecchia gioielleria "Scarabeo" di via Trinchese 122, chiusa per normale turnover anagrafico, apre da domani senza inaugurazione ufficiale, ma con benedizione di avvio esercizio già impartita, "La Bottega Fiore" (sotto-nome "Mangi e bevi"), dove l'intenzione è di servire panini, taglieri, aperitivi, insa-

late e altri piatti freddi tutti i giorni dalle 10 alle 15.30 e dalle 18 a mezzanotte. E dove il titolare Cristian Fiorentino taglia corto: «Andrà bene, lo so. Sono stato un anno a fare indagini di marketing tra tutti i leccesi che conosco e ho capito che, tra carenza di parcheggi e file per un tavolo, non se ne può più del centro storico. Pochi turisti, zero universitari, venti posti – non di più – e sul marciapiede davanti tavolini con ombrelloni, senza gazebo: non c'è neppure occupazione di suolo pubblico. E' una sfida, ma non gioco mai per perdere».

Rumors di un'hamburgeria che dovrebbe aprire al posto delle Sorelle di Lecce (non ancora confermati); poco più in là, con ingresso su via Oberdan 55 (ex "La Quinta Stagione"), ha acceso i fornelli "La Manifattura", ristorante dove Alessandro Guido, uno dei soci, racconta storia e finalità del progetto di Arci Lecce finanziato da **Fondazione con il Sud**: valorizzazione delle culture gastronomiche, con particolare attenzione verso le ricette tramandate oralmente e al rafforzamento della rete del consumo locale, e al contempo sostegno all'occupazione di persone provenienti da Paesi terzi attraverso la rete delle associazioni locali. Per tutto il giorno: si comincia alle 10 con le English, Mitteleuropean, Italian e Mediorient Breakfast, si prosegue con i brunch e i pranzi dello chef, le merende e gli aperitivi dalle 18 in poi, le cene alla carta all'insegna di una "cucina tipica rivisitata". E tanta buona volontà: «La sera siamo ok, per il resto stiamo cercando di capire quali siano le esigenze della clientela». Meno male che hanno già gradito Vinicio Caposela e Giuliana Sgrena.

La sfida

Due anni fa le prime aperture, ora il boom di piazzetta "Alleanza" E la memoria corre agli anni Ottanta



Accanto, l'area interna - conosciuta come piazzetta "Alleanza" compresa tra via Imbriani, via Trinchese, via Zanardelli e via Oberdan: il quadrilatero-simbolo della nuova Movida leccese

Gusto local

Valorizzato il territorio



● Alessandro Guido è il titolare del ristorante "La Manifattura" che ha aperto da poco con un progetto legato a Fondazione per il Sud. Obiettivo: valorizzare le ricette e il gusto delle tradizioni local con propensione per il Salento

Caffè e dintorni

Due donne e una scommessa



● Stefania e Mirella sono i volti di Trinchese Café, una delle nuove aperture della strada che attraversa l'intera area di zona Mazzini: una nuova sfida lanciata nel mondo del food e non solo. Dall'alba (o quasi) al tramonto

La mappa

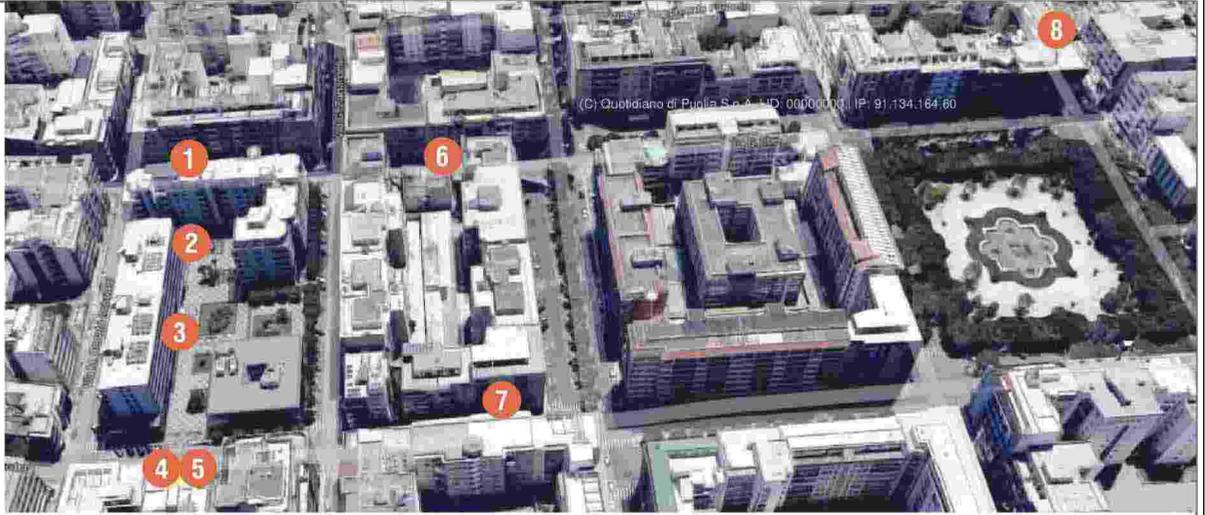
Legenda

DA MANGIARE

DA BERE

FAST FOOD

MUSICA DAL VIVO



(C) Quotidiano di Puglia S.p.A. ID: 000000001 IP: 91.134.184.60



La Manifattura



hamburgeria
(futura apertura)



La bottiglieria



Birreria 128



Bottega Fiore
(apertura domani)



Maria Theresa Bistrot



Caffè Trinchese



Dada

centimetri

LA CITTÀ CHE CAMBIA **LECCO GIOVINEA**

Mazzini, l'altra Movida
Food, wine e tavolini:
la rinascita della notte

Una nuova vita si sta riaprendo in viale Mazzini e lungo il corso

LA CITTÀ CHE CAMBIA **LECCO GIOVINEA**

Distretto Commercio
Un'opportunità
per uscire dalla crisi

LA CITTÀ CHE CAMBIA **LECCO GIOVINEA**

Il nuovo corso
di viale Mazzini
ripulisce l'asfalto

LA CITTÀ CHE CAMBIA **LECCO GIOVINEA**

IL NUOVO PRINCE DI SIV
COMINCIA IL LIVIO

ALFA ROMEO PRINCE DI SIV
IL NUOVO PRINCE DI SIV
COMINCIA IL LIVIO

ALFA ROMEO PRINCE DI SIV
IL NUOVO PRINCE DI SIV
COMINCIA IL LIVIO

Autosat

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.