

# A Roseto degli Abruzzi

## E' nata Ambrosia

**A**ll'inizio della costa sulla quale il mare Adriatico mostra il suo azzurro migliore, a pochi passi dalla stazione ferroviaria di Roseto degli Abruzzi, lungo il Lido delle Rose, lo scorso giugno è stata inaugurata la gelateria Ambrosia, di Enzo Llanaj e Maida D'Angelantonio.

A qualche mese di distanza, con l'alta stagione ormai alle spalle, abbiamo il piacere di intrattenere questa giovane coppia, felicemente reduce da quello che è stato un lavoro enorme: la creazione di un'attività da zero sulle ceneri di un locale storico in grande voga negli anni Sessanta, con l'essenziale contributo della Frigomeccanica, leader mondiale nell'arredamento di pubblici esercizi e in particolare di gelaterie, che nel contesto della divisione "sartoriale" del suo misura Officine 900, ha saputo trasformare il sogno dei due ragazzi in un vero e proprio gioiello d'architettura contemporanea.



Un risultato all'altezza del nome con cui i titolari hanno deciso di tenerlo a battesimo: "Ambrosia", il nettare degli dei. Il locale è dedicato al gelato, alla caffetteria e agli aperitivi. E se ruba la scena

laggiù al Lido, è merito soprattutto della splendida realizzazione targata Frigomeccanica, fatta di richiami shabby chic e caratterizzata dalla naturalezza di un'architettura di spiccata



lavorazione artigianale, esaltata dal connubio sapiente tra diversi materiali: dal legno laccato al legno di rovere naturale, dal metallo non lavorato alle ceramiche dipinte. Fresco, luminoso, dai toni classici ed essenziali volti alla totale esaltazione del prodotto: questo locale è bellissimo e c'è poco altro da aggiungere. Molto ha da raccontare, invece, Enzo Llanaj, che assieme alla compagna Maida l'ha fortemente voluto e che oggi con lei lo gestisce per quindici ore al giorno: *“Da tempo io e la mia compagna eravamo alla ricerca di un posto nel quale poter iniziare finalmente la nostra attività. Da sempre lavoriamo entrambi nel mondo della ristorazione, in particolare in quello del bar e i tempi erano maturi per muovere i primi passi in autonomia. Ambrosia nasce da zero sulle ceneri di quello che è stato un locale molto conosciuto e frequentato dagli anni Ses-*



*santa, la “Gelateria dei Pini”. Un locale che ha fatto la storia del paese, insomma, ma che durante le ultime gestioni aveva perso tutto il suo fascino, la sua ottima reputazione e di conse-*

*guenza tutto il suo valore. Così per noi che siamo una coppia giovane si è data la possibilità di prenderlo. Abbiamo demolito e ricostruito tutto da zero. Ambrosia oggi è qualcosa di* ▷

## Ambrosia



*completamente nuovo rispetto al locale del passato”.*

Per lanciare la loro attività in un locale dalla memoria storica importante, hanno puntato tutto sulla qualità, dell'arredamento e del prodotto e per questo hanno forgiato il loro locale secondo i precetti di Frigomeccanica per quanto riguarda il layout e di MEC3 per l'ingredientistica.

Continua Enzo: *“Io e Maida avevamo in mente di aprire una gelateria da tempo ed eravamo alla ricerca di un'azienda che potesse soddisfare al cento per cento le nostre esigenze, che potesse mettere in pratica le nostre idee e aggiungere del bello a quanto avevamo già in mente. Volevamo qualcosa che a Roseto non si fosse mai visto e questo abbiamo ottenuto. Per esempio abbiamo un bellissimo bancone in marmo nero marquina, che tutti ci sconsigliavano perché si tratta di un materiale molto delicato e difficile da gestire su un bancone così di frequente utilizzo.*

*Abbiamo optato per questa scelta estetica di grande impatto e ne siamo stati contentissimi. I nostri referenti per il progetto sono stati Gianluca Giorgini e gli architetti Roberto Medori e Stefano Ponselè. La loro presenza è stata continua per tutta la durata dei lavori, ci hanno proposto il meglio, aggiungendo migliorie anche in corso d'opera.*

*Proponendo gelato e caffetteria, siamo impegnati tutto il giorno con clienti dalle esigenze diverse. Oltre al gelato proponiamo una gamma di pasticceria. In particolare, teniamo molto alla produzione di semifreddi, perché si tratta di una proposta ancora sconosciuta da queste parti: la strada da percorrere è ancora molto lunga”.*



## Ambrosia

Già, perché sono ancora tante le idee che frullano per la testa a Maida ed Enzo. La prima, sulla quale si stanno già muovendo in maniera operativa, riguarda il lavoro sulle materie prime legate al territorio abruzzese:

*“Andiamo molto orgogliosi del gusto di gelato della casa, l'Ambrosia, con yogurt greco e una marmellata di petali di rosa che acquistiamo in Bulgaria da una zienda specializzata che la coltiva da centinaia di anni”.*

Vorrebbero inoltre creare degli eventi ad hoc legati alla gelateria come ad esempio l'aperitivo dolce, un happy hour contenente semifreddo e cioccolato per sostituire le più tradizionali proposte salate.



La prima stagione può essere definita più che soddisfacente.

*“In questo periodo di avvio siamo riusciti a coprire tutte le spese - conclude Enzo -.*

*L'esperienza, che stiamo acquisendo col duro lavoro farà sì che il futuro ci troverà più pronti e agguerriti che mai”.*

Alessandra Donadoni

## Il progetto architettonico di Ambrosia

Roberto Medori, designer della divisione Officine 900 di Frigomeccanica, che assieme al collega Stefano Ponselè si è occupato della realizzazione di Ambrosia, spiega: *“Essendo un locale sul lungomare di un paese turistico come Roseto, abbiamo optato per una bipartizione netta dell'ambiente, funzionale alle due anime dell'esercizio: la zona della gelateria, che ne è il punto di forza, è stata realizzata con un marmo bianco di Carrara, mentre la zona caffetteria fa da contrasto con il suo nero marquina.*

*Abbiamo voluto impiegare solo materiali che fossero il più naturali possibile. Oltre ai marmi abbiamo usato il legno spazzolato, il rovere trattato in maniera naturale, senza nessun tipo di trattamento chimico, vernici ad acqua, nessun tipo di lucido e ferro grezzo. Questo perché l'idea che si voleva trasmettere*



Roberto Medori e Stefano Ponselè

*era quella di una forte artigianalità, che potesse accompagnare al meglio la natura stessa dei prodotti. Sempre a questo scopo abbiamo impiegato delle vecchie madi, originariamente destinate alla conservazione del pane casalingo. Grazie alle tecnologie di Frigomeccanica le abbiamo riqualficate e inserite come complementi d'arredo funzionali alla creazione di un ambiente caldo e molto spartano”.* Scelte analoghe anche per quanto riguarda l'illuminazione, che abbraccia il tutto favorendo lo stesso tipo di esperienza emozionale:

*“Abbiamo optato solo per luci dai toni caldi, per rendere l'ambiente accogliente e abbiamo inserito solo luci al led per ottimizzare il risparmio energetico. Per conferire uno stile retrò in alcune zone del locale sono stati collocati dei corpi illuminanti con lampade a filamento, mentre per il bancone sono state scelte delle calotte dorate.*

*Officine 900 provvede al “su misura”: dall'arredamento alla comunicazione, dalla grafica a tutti quegli aspetti che ruotano attorno alla personalizzazione di un progetto. Ciò di cui Officine 900 si fa carico sono le particolari esigenze dei clienti che esulano dagli standard che una azienda che si occupa del prodotto già finito non fornisce. L'obiettivo è principalmente quello di creare un'identità unica per ogni locale, offrendo una maggiore ricercatezza rispetto ai normali standard di layout”.* □