

Il ristorante più forte della pandemia Le socie di "Al Duomo" raddoppiano

Il 31 dicembre 2019 la Cina comunicava l'esistenza di una polmonite atipica, in pochi mesi era già pandemia. Ma in quell'anno tre donne, tre amiche, tre lucane stavano già lavorando alla realizzazione del

loro sogno: aprire un ristorante. Giusy Caivano, Rosa Solimeno e Mary Zirpoli, titolari del ristorante "Al Duomo" di Potenza, sono state premiate ieri dalla Camera di Commercio.

a.b.

segue a pagina 7



POTENZA LE TRE SOCIE HANNO APERTO UN RISTORANTE PROPRIO NELL'ANNO DELLA PANDEMIA E PRESTO NE APRIRANNO UN SECONDO

Donne lucane: la Camera di Commercio premia le ristoratrici de "Al Duomo"

ANGELA BOVINO

Il 31 dicembre 2019 la Cina comunicava l'esistenza di una polmonite atipica, in pochi mesi era già pandemia e a febbraio 2020 si segnarono i primi casi in Italia. Il resto del 2020 è storia di drammi, chiusure in casa, paura e restrizioni, ma in quell'anno tre donne, tre amiche, tre lucane stavano già lavorando alla realizzazione del loro sogno: aprire un ristorante.

Un ristorante in piena pandemia? Ma se i ristoranti chiudevano? Tra lock down, mascherine, restrizioni - ricordiamo tutti le scene dei ristoratori italiani con il metro per prendere le distanze giuste tra un tavolo e l'altro - come si poteva pensare di aprire un ristorante?

Eppure il 17 dicembre 2020 il ristorante Al Duomo di Giusy Caivano, Rosa Solimeno e Mary Zirpoli apre al pubblico di Potenza in pieno centro storico, riprendendo una vecchia trattoria che pure aveva fatto storia.

Tutto pensato da tempo nei minimi dettagli e inaugurazione di 17 per raddoppiare la scaramanzia. È evidente che la risposta alle domande fatte sopra non può che essere: con il coraggio e l'intraprendenza.

Ed è quello che hanno pensato alla Camera di Commercio di Basilicata e alla Confcommercio di Potenza che hanno voluto riconoscere pubblicamente la storia di queste giovani donne con la passione di fare impresa nonostante al pandemia Covid. Il 9 dicembre scorso una targa a firma dei presidenti della Camera di Commercio Michele Somma e Confcommercio Potenza Fausto De Mare è stata consegnata alle tre imprenditrici che, non senza commozione sono state fiere di riceverla e hanno condiviso volentieri la loro storia. Nelle intenzioni di chi ha pensato questo gesto simbolico era ed è un modo per riavvicinare la comunità potentina e quella regionale al centro storico del capoluogo che continua purtroppo a registrare tante problematiche, accentuate anche dalla pandemia.

Il periodo delle festività natalizie è sicuramente il periodo migliore dell'anno per farlo; con le luminarie e l'atmosfera che nonostante le ristrettezze attraggono i cittadini, e non solo, nel centro storico, le associazioni degli imprenditori hanno voluto dare una segnale nella convinzione che solo con programmi di rigenerazione urbana la città e il territorio non per-

deranno il "treno della ripartenza".

Il riferimento è come sempre al famoso fiume di soldi in arrivo con il Piano di Ripresa e Resilienza, ma tra dissesti annunciati e problemi vari in centro come in periferia non sembra si possa fare troppo affidamento sull'aiuto pubblico.

La storia delle tre imprenditrici private brilla, dunque ancora di più di luce propria. Lo ha sottolineato durante la premiazione lo stesso presidente Confcommercio De Mare che ha evidenziato "cosa si può fare con la passione e l'amore per la propria città".

Secondo De Mare, il progetto di questo ristorante, nel cuore del centro storico del capoluogo lucano, a due passi dalla cattedrale di San Gerardo oltre ad essere una scommessa vinta contro le restrizioni imposte al settore della ristorazione dai decreti e dalle misure di contenimento anti Covid è un inno all'ottimismo



che ha dato una scossa positiva all'imprenditoria cittadina. Il presidente dell'associazione degli imprenditori non ha dubbi: «Storie come queste sono parte della strategia di rilancio dei centri storici, in particolare del capoluogo di regione: le imprese presenti nel centro storico contribuiscono ad un modello di sviluppo più sostenibile e ricuciono le distanze tra il centro, i quartieri e la periferia. È necessario – secondo Camera di Commercio e Confcommercio – rafforzare l'identità della città per attrarre finanziamenti, lavoro e residenti e per fare questo bisogna necessariamente arginare la “fuga” di negozi dal centro storico. Una vecchia questione che prima a poi troverà soluzione, si spera con la sinergia di tutti gli attori istituzionali a tutti i livelli».

Ecco perchè la scommessa di queste giovani donne ha ispirato e può ispirare gli altri: la storia delle imprenditrici potentine è un po' il contrario del c.d. “effetto farfalla”: un battito d'ali di una farfalla può provocare un uragano dall'altra parte del mondo”, qui l'uragano pandemia proveniente dall'altra parte del mondo ha provocato la schiusa dal bozzolo di tre farfalle forti come la tradizione lucana che portano avanti nel loro ristorante. Rivisitata in realtà, la vera tradizione a breve con l'apertura di un nuovo ristorante sempre al centro e sempre rilevando uno storico ristorante potentino, il “Fuori le mura” che si occuperà di cucina tipica. Auguri a loro e alla città.



GIRL POWER Giusy Caivano, Rosa Solimeno e Mary Zirpoli hanno aperto “Al Duomo” in piena pandemia