

Due ventenni a Orino riaprono il vecchio circolo: “Instagram? Meglio le foto dei nonni in bianco e nero“

Date : 29 Settembre 2021

Dal paese una volta i giovani scappavano, e ancora oggi molti credono che il mondo sia altrove.

In realtà il paese è di per sé un piccolo mondo capace di reagire ai cambiamenti e alle difficoltà imposte dai tempi che maturano, con vantaggi, svantaggi, imprevisti e probabilità.

Una grande partita di Monopoli giocata fra Chiesa e Municipio, insomma, che a Orino vede nella metà geografica della piazza un posto chiamato Circolo.

E proprio a quei giovani che si dà per scontato facciano appena possibile le valigie per andare via, proprio a loro spetta ora il compito di far rinascere un luogo di aggregazione.

I ragazzi sono due, **Simone Cima, 24 anni** e la sua socia, (anche lei ventenne) **Giorgia Bagatin** che hanno in questi giorni grand daffare per rimettere tutto a nuovo per l'inaugurazione di venerdì primo ottobre alle 18.

Non che il posto fosse da tempo in abbandono, anzi. Tuttavia, come spesso accade, è facile sentire il ritornello «**non c'è più niente**», o «**ti ricordi quando...**»: in questi casi risulta facile veder serrande che s'abbassano per più riaprire alla scadenza di contratti e locazioni o alla cessazione di un periodo amministrativo concordato fra proprietari e gestori.

Bene, qui a Orino questo non è successo e il merito è tutto di questi due ragazzi che ci credono, anche se un po' matti è certo che lo siano.

Non a caso la firma l'hanno messa sull'insegna: “**Locanda di matt**“ si chiama il posto, in piazza XI Febbraio.

E questa - il nome - è la prima anticipazione. La seconda starà ai clienti trovarla, “**sfogliando**“ **le foto custodite dai tavoli**, ma niente a che vedere con Instagram, o tik tok, solo il **bianco e nero delle foto** (ce ne sono di inizio '900), attimi di vita passati che fanno rima col taglio del fieno, il governo degli animali e le memorabili neviccate ricordate allora, come oggi, con un bicchiere di vino.

La terza anticipazione sta nei risotti che i gestori promettono all'onda e con brodo fatto bene (il ragazzo ai fornelli lavorava in bottega dal macellaio del paese, quindi di ossa da brodo e bolliti dovrebbe intendersi), anche se quest'anno i porcini stanno tardando a venire.