

ACQUARIUM, DUE CUORI E UNA CUCINA ALL'INSEGNA DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA GIULIESE

11 Aprile 2019

di Daniela Braccani



L'AQUILA – Sono quasi diciannove anni che al ristorante Aquarium si porta il sapore del mare in tavola declinato in tutti i suoi frutti, il “pescato” acquistato ogni giorno direttamente dai pescatori che approdano tutte le mattine alle prime luci dell'alba sulle coste del litorale abruzzese, in particolare al porto di Giulianova (Teramo).

È proprio dalla località balneare abruzzese che lo chef **Tim Gjoni**, titolare dell'Acquarium, oggi insieme a sua moglie **Daniela Ciocca**, decide di trasferirsi nel capoluogo di regione per

portare a L'Aquila le tipicità della cucina tradizionale giuliese a base di pesce.

In quegli anni a L'Aquila, era l'anno 1999, non c'era una vera e propria osteria di pesce. È così che Tim decide di aprire la trattoria di specialità ittiche, dapprima in zona Stazione, in molti ricorderanno la prima gestione delle Madie e poi in via Antica Arischia, al civico 185, in località Cansatessa, dove l'Acquarium si trova ancora oggi.

Un locale elegante e molto accogliente, in classico stile "marino" con un grande acquario all'ingresso e un'ampia sala ristorante aperta sia a pranzo che a cena.

Tim ha una solida esperienza nel mondo della ristorazione, prima di approdare in città è stato lo chef dell'osteria giuliese La Stracciavocc che all'epoca si chiamava "da Rita" ma sin da ragazzino ha lavorato nelle cucine di prestigiosi ristoranti di mare della costa.

"Mi sono trasferito all'età di 24 anni per portare qui la mia esperienza e professionalità nel campo della cucina di mare - racconta a *Virtù Quotidiane* Tim - , una scelta che ha funzionato alla grande, proprio per questo ci siamo trasferiti in un locale più grande".

Il pescato è quello che Tim sceglie personalmente tutti i giorni alle cinque del mattino dai pescatori che rientrano dopo una notte in mare "cuciniamo quello che il pescatore ci mette a disposizione - spiega Daniela - è questa la nostra forza, puntiamo alla qualità del prodotto, alla sua stagionalità, il menù cambia in base al pescato disponibile".

Si parte dalla selezione di crudi, tra carpacci, molluschi e crostacei, antipasti caldi e freddi, i primi come il "padellino" con le mezze maniche agli scampi, intramontabile e richiestissimo da vent'anni, oppure i paccheri con l'astice, altro piatto "forte" del menù Aquarium, e poi chiaramente i secondi, arrosti e frittura a volontà, tagliata di tonno e tanto altro ancora.

Immancabile anche "lu brudott" alla giuliese, parliamo del classico brodetto della tradizione gastronomica costiera, un piatto unico a base di pesce.

Ultimamente c'è una new entry nel menù, la paella di mare, studiata, sperimentata e perfezionata grazie ad un corso di cucina seguito dallo chef nella città spagnola di Valencia.

"Portiamo avanti quello che ha sempre funzionato introducendo però tutte le novità più appetibili - dice la titolare - il cuore dell'Acquarium comunque è sempre lo stesso"

Due cuori e una cucina perché è proprio tra i tavoli del ristorante che Daniela e Tim, oggi marito e moglie, si conoscono e si innamorano. Con lei, da sempre braccio destro dello chef, tra un guazzetto e un'ostrica, una semplice collaborazione professionale si trasforma in un

grande amore, un progetto lavorativo comune e due bambini.