VirtùQuotidiane

# APRE IN CENTRO “HOTEL L’AQUILA”, ALBERGO A QUATTRO STELLE CON OSTERIA E SPAZIO COWORKING

16 Giugno 2018

di Daniela Braccani

L’AQUILA – È stata la veduta dall’alto su corso Vittorio Emanuele brulicante di persone sotto i raggi del sole, la vista dirimpetto del palazzo della Cassa di Risparmio interamente ristrutturato, Palazzo Fibbioni con il corso stretto sulla destra e sul lato opposto gli edifici rimessi a nuovo nello scorcio che guarda verso piazza Duomo, a suggellare il colpo di fulmine tra **Giorgio Carissimi** e il palazzo storico di via Simonetto affacciato sull’asse centrale, dal XVIII secolo teatro della vita cittadina lungo i portici dell’Aquila.

Nasce così Hotel L’Aquila, il nuovo albergo a quattro stelle con annessa osteria gastronomica che dalla prossima settimana apre le porte alla città nel palazzo ottocentesco, appena restaurato, ai piani superiori del Nero Caffè, accanto a quello che era una volta il Banco di Napoli, all’angolo tra via Simonetto e corso Vittorio Emanuele.

Una nuova avvincente avventura per Carissimi**,** socio delle Gelaterie Duomo, e la sua compagna **Francesca Rotilio**, che starà in cucina, pronti ad avviare la struttura ricettiva e l'Osteria da Giorgione nel palazzo di proprietà della famiglia Del Vecchio.

"Sono quasi venti anni che vivo il centro storico – racconta Giorgio a *Virtù Quotidiane* – e quando ho visto il panorama che si osserva dalle finestre dell'Hotel L'Aquila ho provato tanta nostalgia per la vita di un tempo ma anche una voglia smisurata di lanciarmi in questa grande nuova avventura".

Oltre alle camere, la struttura offre al pubblico un lounge bar, una sala meeting e conferenze, uno spazio di coworking con wi-fi gratuito e una stanza allestita per il gioco dei bambini per un totale di circa quindici dipendenti.

Il palazzo fu ristrutturato già nel 1996 con tecniche edilizie innovative, "fu realizzata una struttura antisismica di cemento armato all'interno dell'immobile mantenendo all'esterno le pareti originali del XVIII secolo", ricorda il gestore. L'edificio ha ospitato in passato il ristorante Il Guastatore, il locale Primo Piano e l'Hotel Centrale.

L'offerta gastronomica di Giorgione punta alla tradizione: "la nostra intenzione è quella di far gustare ai turisti i piatti tipici della cucina aquilana con prodotti locali, carni nostrane e pasta fresca all'uovo – svela Carissimi, che gestisce anche il salone osteria Il Runch a Pagliare di Sassa – Nel menù anche la pizza cotta nel forno a legna che abbiamo allestito nella cucina a vista e naturalmente carta vini con etichette abruzzesi. Proporremo agli ospiti dell'hotel anche la colazione aquilana che si faceva una volta con uova fritte e pecorino, salumi e pane nostrano".

La firma dell'arredamento è di Steant, l'azienda aquilana che si è occupata di allestire la cucina dell'osteria "con attrezzature Electrolux Professional e Rational, realizzando anche mobili in acciaio su misura – spiega **Vincenzo Ciuffetelli** – Per la sala di oltre 250 metri quadrati abbiamo combinato colori e materiali avvalendoci di esperti artigiani che hanno dato al locale un look vintage ma anche contemporaneo".