

Capitale della cultura 2026, ecco dove fare una pausa golosa all'Aquila

16 Marzo 2024



L'AQUILA – L'Aquila è stata proclamata Capitale Italiana della Cultura per il 2026. Un'occasione in più per visitare la città che a quindici anni dal terremoto sta ritrovando tutta la sua bellezza tra vicoli, piazze e sdruccioli, in un centro storico dagli scorci suggestivi che come pochi altri in Italia mantiene i caratteri medievali e nel quale coesistono anche esempi di stili barocchi e rinascimentali, stratificatisi nel corso dei secoli.

Una destinazione in cui non mancano luoghi del gusto, tra insegne storiche e nuove attività in cui è possibile fare una pausa golosa, dolce o salata.

Proviamo qui a formulare dei suggerimenti riconducendoli a una logica, fatta di esperienze maturate in prima persona, assaggi costanti e serenità di giudizio. Valutando sì la qualità dei prodotti, ma anche il rapporto qualità/prezzo, la costanza della prestazione e, soprattutto, la rispondenza alle aspettative: riteniamo sia essenziale capire sempre dove ci si trovi, per esprimere una valutazione.

Partendo dall'ingresso sud al centro storico, meritano una tappa **Il pizzicagnolo della villa** (in via Piave n.2) che ripropone il format ormai raro della bottega alimentari con banco somministrazione, e **Giulia Laboratorio gastronomico** (in via XX Settembre n.25-27) dove la giovane chef e proprietaria si cimenta in gustose produzioni dolci e salate. Addentrandosi verso il cuore della città antica, il **Forno Storico Cav. Giulio Placidi** (via Monte Guelfi n.4) e il **Bar Pasticceria Eugenio Rauco** (corso Federico II n.30) sono un sicuro approdo grazie alla loro lunga storia.

Arrivati in Piazza Duomo, immancabile una sosta al **Bar Fratelli Nurzia** (n.74-75), locale storico in stile liberty dove è un piacere trascorrere una pausa magari assaggiando il celebre torrone aquilano tenero al cioccolato che qui si trova (e produce) tutto l'anno.

Sulla stessa Piazza Duomo si affacciano ben tre gelaterie di qualità: la storica **Gelateria Duomo** (n.32), tre coni Gambero Rosso, a cui negli ultimi anni si sono aggiunti la latteria **Da Carolina e Gina** (n.28), un cono Gambero Rosso, che al gelato affianca latticini freschi a chilometro zero, **La Pistacchiera** (n.54), spinoff di quest'ultima concentrata sui cannoli siciliani realizzati in modo espresso, e **Les Folies-Amanti del gelato** (n.60) tornata in centro dopo la parentesi post-terremoto.

In via Pizzodoca, una piccola traversa di corso Vittorio Emanuele, **Brió Pâtisserie-Salon de Thé** che si affaccia sulla meravigliosa e appartata piazzetta del Sole, ha in pochi mesi conquistato pubblico e critica con l'ottenimento del riconoscimento di una torta nella guida del Gambero Rosso *Pasticceri e Pasticcerie d'Italia 2024*.

Poco più giù, addentrandosi tra suggestivi vicoli e sdruccioli, in via Fortebraccio n.63, ai piedi della scalinata monumentale di San Bernardino **Førma bakery**, che ha conquistato i tre pani nella guida *Pane e Panettieri d'Italia 2024* del Gambero Rosso, merita una sosta coi suoi prodotti da forno dolci e salati, compresi i simboli delle festività come panettone e colomba.

Tornando sul cardo cittadino, lungo corso Vittorio Emanuele n.114 **Art Cafè** è l'unica caffetteria artigianale aquilana dove dalla colazione all'aperitivo è possibile una pausa appagante con i suoi specialty dal mondo, i vini artigianali e i prodotti locali, le cioccolate e i dolci.

Lungo via Garibaldi la **Pasticceria Manieri Tullio** (n.31) è una certezza dovuta al quasi mezzo secolo di attività, imperdibile il suo bavarese. Mentre per i golosi di dolci (ma anche salati) partenopei è immancabile una tappa a **Casa Sciué** (via Nizza n. 6-10) nei pressi della Fontana luminosa.

H2NO Enoteca (via Fontesecco n.18) è una tappa obbligata per gli amanti dei vini naturali, che qui possono abbinare anche a selezionatissimi prodotti gastronomici, e l'**Enoteca La Fenice** (via Zara n.18), è infine un sicuro approdo per bere di qualità e abbinare alla vastissima cantina piatti dalla cucina e taglieri di qualità.

QUI VI AVEVAMO SUGGERITO DOVE MANGIARE