

## CINQUANT'ANNI DEL RISTORANTE DA LINCOSTA, UNA STORIA DI FAMIGLIA CHE SA EVOLVERSI

8 Dicembre 2021



L'AQUILA - Una storia lunga mezzo secolo, che ha saputo rinnovarsi ed evolvere. È quella del ristorante Da Lincosta, aperto cinquant'anni fa in Piazza San Pietro, dov'è stato catalizzatore di clientela eterogenea, crocevia di uomini di teatro che arrivavano in città quando L'Aquila poteva definirsi capitale culturale grazie a personaggi come **Carmelo Bene**, **Antonio Calenda** o **Gigi Proietti**, come di persone semplici desiderose di rifocillarsi.

Oggi la tradizione di **Giuliana** e **Agostino Muzi**, che l'8 dicembre 1971 avviarono la prima trattoria, è portata avanti dalla figlia **Romina**, insieme al marito **Gianluca**, ineffabile responsabile di sala, e al figlio **Federico**, fuoriclasse della pasticceria che negli ultimi anni

con le sue capacità e determinazione ha saputo imprimere una svolta anche alla cucina.

Dal 2007, con interruzione obbligata dal 2009 al 2012, Romina – che quando mamma e papà aprivano per la prima volta aveva nove mesi – in via Antonelli ha ripreso quell’antica tradizione reinterpretando le antiche ricette.

Si definisce giustamente figlia d’arte, eppure fino a un certo punto di cucinare non voleva neppure sentir parlare: “Al ristorante ho sempre aiutato, ma senza mai avvicinarmi ai fornelli”, ricorda a *Virtù Quotidiane*, “non era nelle mie corde e sono arrivata a odiare quel mestiere. Ho studiato architettura, ho fatto tutt’altro per anni e una volta tornata all’Aquila mi sono trovata davanti a un bivio, non volevo che l’esperienza del ristorante si perdesse ed essendoci nata volevo mettermi in gioco, quasi come una sfida con me stessa. Tranne mia madre, non ci credeva nessuno, tantomeno mio padre al quale mamma disse: ‘male che va assumerà un cuoco!’”.

Al padre Romina deve anche il nome del ristorante, che era il suo soprannome: “Appassionato di montagna, spesso si inerpicava per le cime e quando ci si chiedeva dove fosse, c’era chi rispondeva ‘lì in costa’”.

Oltre che l’esperienza trasmessa: “L’inizio è stato duro, mi chiusi in cucina iniziando con il pensiero a ricordare i gesti e le ricette di mio padre, imitavo ogni sua mossa e mi ripetevo che ero nata in cucina e non potevo non riuscirci”.

Agostino e Giuliana ancora oggi sono di supporto, con le verdure dell’orto coltivate e preparate e con sapienti e costanti consigli. Da Lincosta, d’altra parte, per la materia prima ha una particolare attenzione: i prodotti sono presidio Slow Food, da allevatori e coltivatori locali.

La crescita degli ultimi anni è stata tangibile – come dimostra la presenza sulle maggiori guide di settore – anche grazie all’apporto di Federico, allievo del pasticciere **Antonino Maresca** che dopo una formazione nel laboratorio di **Michel Belin**, a lungo considerato il miglior cioccolatiere di Francia, ha vissuto un’esperienza a Londra accanto a **Danilo Cortellini**, originario di Alba Adriatica (Teramo), capo cuoco dell’Ambasciata italiana, e durante la pandemia ha approfittato del tempo libero per perfezionare la cucina con lo chef aquilano **William Zonfa**.

Esperienze che hanno consentito di dare l’attuale moderna impronta del ristorante, che guarda al futuro senza travisare storia e tradizioni. Nella convinzione, per usare le parole di Romina, che “oggi bisogna rinnovarsi pur senza dimenticare da dove si proviene”.

La festa per il mezzo secolo, assicurano Romina, Gianluca e Federico, è solo rinviata: appuntamento al luglio prossimo, quando si celebreranno i cinquant'anni dall'inizio ma, soprattutto, i dieci dalla riapertura post-terremoto. "Per noi una vera rinascita", ammette Romina, "l'inizio di un nuovo percorso". *(m.sig.)*

## LE FOTO









