

DAI CAMPI DI CALCIO ALLA CUCINA, GIANLUCA ROSONE PORTA AVANTI IL RISTORANTE DI FRANK ROSS

16 Ottobre 2018



L'AQUILA – Trasuda ricordi di vita ad ogni angolo, lo storico ristorante Villa delle Rose, meglio conosciuto come Frank Ross, aperto nel 1987 da **Francesco Rosone**, commerciante aquilano nel campo dell'abbigliamento negli anni '70, poi diventato ristoratore, amato e conosciuto da tutti all'Aquila.

A raccogliere l'eredità del papà c'è oggi **Gianluca** che per tanti anni è stato un calciatore professionista, girando le città di mezza Italia, prima di decidere di intraprendere la strada battuta da suo padre che rilevò il locale nella frazione di Sant'Elia e ne fece uno dei ristoranti tipici più apprezzati del capoluogo.

Chi sceglie Frank Ross sa infatti che troverà paste fresche rigorosamente ammassate a mano e carni nostrane, in un locale accogliente e familiare, ideato e arredato da Francesco Rosone, dove tutto è rimasto esattamente come era 31 anni fa, il tempo sembra essersi fermato e si respira familiarità.

“Non abbiamo voluto cambiare nulla nell’arredamento del locale – spiega Rosone – Tutto è stato lasciato così come lo aveva voluto lui. I quadri, l’arredamento, lo stile e sinceramente è bello così com’è perché lì dentro ci sono i suoi ricordi”.

Prima di aprire il ristorante, negli anni '70-'80, Frank Ross era stato titolare dell’omonimo negozio di abbigliamento in via Simonetto.

“Fu il primo a portare i jeans all’Aquila – racconta il figlio a *Virtù Quotidiane* – Vendeva i Levi’s, i Wrangler, i Wampum che per allora erano una novità. Papà aveva tutto chiaro già da allora, quando capì, dopo 10 anni di negozio, che la crisi avrebbe investito il Paese e così scelse di chiudere e di mettersi in gioco nel campo della ristorazione”.

E l’idea, unita alle grandi capacità e al cuore di Rosone, fu azzeccatissima.

“Papà era amato da tutti – aggiunge – Non c’era una persona che non lo amasse e il ristorante andò subito molto bene. Di quanto fosse amato me ne accorgo ancora adesso: quando le persone mi parlano di lui si emozionano”.

Un’eredità importante, quella raccolta da Gianluca, che dopo la morte del padre e la conclusione della sua carriera di calciatore ha scelto di portare avanti il ristorante, frutto di anni di sacrifici e impegno.

Il menù ha piatti tradizionali e la pasta è ammassata ogni giorno dalla signora **Teresa**, mamma di Gianluca: le paste all’uovo sono condite con sughi bianchi all’amatriciana, porcini e tartufo, alla pecoraia, funghi salsiccia e pomodorini, ricotta guanciaie e pecorino, o con i sughi rossi di cinghiale, costatelle e salsiccia e amatriciana rossa.

Per i secondi invece si va dalla tagliata alle bistecche, dal filetto alle salsicce di carne e fegato all’arrosto misto, fino ai più tradizionali arrostitini.

“Le persone premiano l’artigianalità e la tradizione dei nostri piatti e noi ne siamo felici – prosegue Rosone – Certo, il settore della ristorazione non è più quello degli anni passati, perché ora vanno sempre più di moda gli aperitivi. È difficile tenere il passo con i tempi, ma non possiamo lamentarci perché lavoriamo bene. Per noi è una gioia vedere i clienti soddisfatti, anche se spesso si fa fatica perché le attività sono soffocate da carte e burocrazia eccessiva”.

“In tanti tra i clienti che vengono a trovarci da fuori mi propongono di aprire in altre città e sono felice di questi attestati di stima ma resteremo qui, dove sono le nostre radici”, conclude.