



La baguette con le polpette al sugo spopola all'Aquila

30 Novembre 2025 

L'AQUILA – Croccante, colorata e con infinite combinazioni per la farcitura. Questa è la chiave della baguette proposta da Pole Pole-Caffè bistrot e Baguetteria inaugurato ieri a L'Aquila al centro commerciale L'Aquilone.

La baguetteria, nei rinnovati locali di uno degli storici bar del centro commerciale, è il nuovo concept ideato da **Andrea Tomassetti**, già titolare di quattro attività di telefonia tra il capoluogo abruzzese, Teramo e Ascoli Piceno, e basato sul preparare le baguette lasciandosi guidare dal proprio estro creativo.

La composizione della baguette inizia dalla scelta del pane, preparato esclusivamente per Pole Pole dal Forno di Lucoli in sei differenti impasti: classico, integrale, alla curcuma, alla barbabietola, agli spinaci e alla zucca.

“La scelta degli ingredienti per la farcitura è lasciata al cliente, ma ci piace anche indirizzarlo e far sì che possa ispirarsi con le nostre proposte. La baguette più richiesta in assoluto è quella con polpette al sugo, friarielli saltati, stracciata di bufala e olio al peperoncino. Ne abbiamo anche un'altra che stuzzica molto il gusto dei clienti, con i filetti di tonno, stracciata di bufala, arancia e una spolverata di pepe”, spiega Tomassetti.

Una nuova realtà gastronomica in città, ma anche una nuova filosofia.

La pausa golosa ispirata al ritmo lento di un viaggio a Zanzibar. All'Aquila apre Pole Pole-Caffè Bistrot & Baguetteria

Pole pole, infatti, in swahili, la lingua ufficiale a Zanzibar, in Tanzania e in altri paesi dell'Africa centrale, significa “piano piano” ed è un vero e proprio stile di vita che Tomassetti ha scelto di trasferire nella sua attività.

“L'invito a tutti i nostri clienti è proprio quello di godersi ogni momento, dalla pausa caffè alla pausa pranzo fino all'aperitivo, scegliendo un posto dove tutto è preparato con cura e attenzione e dove i prodotti sono tutti di alta qualità”, aggiunge.



La nuova apertura ha incuriosito e richiamato l'attenzione di passanti e assidui frequentatori dell'Aquilone e del bar stesso. Un pomeriggio con musica dal vivo, una degustazione di una selezione di prodotti del territorio abruzzese, dell'azienda agricola La Mascionara, oltre, naturalmente, ad assaggi di baguette preparate al momento con i numerosi prodotti esposti nella nuova area food.

Pole Pole ha una sala interna da 25 posti dove potersi godere il momento con lentezza, come suggerisce il nome scelto dall'imprenditore, ma offre anche la possibilità di asporto con ritiro in loco o con le consegne a domicilio disponibili su Glovo.

Non resta che prendersi un momento di pausa dalla frenesia della vita, e del centro commerciale, e gustare 'lentamente' una baguette fatta su misura, un cornetto particolare, un caffè viziato o una delle nuove cioccolate viziate pensate da Tomassetti e il suo staff per il periodo invernale.

LE FOTO



pubbliredazionale