

LA PASTA FRESCA DI LINCOSTA A DOMICILIO, COME LA TRADIZIONE DI FAMIGLIA DEGLI ANNI SETTANTA

22 Aprile 2020



L'AQUILA - Consegna a domicilio di pasta fresca fatta a mano con la possibilità di scegliere anche il condimento per gustare il primo piatto senza il rischio di perdere la gradevolezza degli ingredienti. Arriva nelle case degli aquilani il menù della storica Locanda aquilana Da Lincosta, ristorante e orto urbano di Via Antonelli, nella zona del centro storico cittadino più conosciuta come il Vicolaccio, chiusa per effetto delle disposizioni nazionali per fronteggiare il Covid-19.

Un servizio assolutamente innovativo in partenza da sabato prossimo, 25 aprile, anche se le prenotazioni si possono effettuare già da venerdì con il menù disponibile sia sul [sito](#) che sulla

pagina social della Locanda Aquilana Da Lincosta.

Le ordinazioni si possono effettuare tutti i giorni della settimana, sia per il pranzo che per la cena, eccetto la domenica in cui è previsto solo il pranzo, entro il raggio di dieci chilometri dal centro. Le prenotazioni è preferibile effettuarle il giorno prima.

“Vogliamo fare una cosa diversa perché non è facile portare a domicilio un piatto di pasta caldo con il rischio che non mantenga la giusta qualità – spiega la titolare **Romina Muzi** a *Virtù Quotidiane* -. Per questo abbiamo deciso di consegnare la pasta all'uovo fatta in casa quotidianamente con la possibilità di scegliere il condimento messo sottovuoto. Una volta a destinazione ci vorranno solo pochi minuti per assaporare un piatto gustoso e gradevole, il condimento si può riscaldare a bagnomaria”.

Ma non è tutto, nel caso dei ravioli ripieni, con ricotta e spinaci o agnello, una delle tante specialità di Lincosta, si consegna un primo con una cottura già avviata parzialmente che si può ultimare comodamente a casa nel giro di pochi minuti.

Inoltre, nel menù è possibile scegliere due tipi di secondi piatti, l'agnello panato, di solito molto apprezzato dai clienti abituali e l'agnello brodettato, un simil cacio e ova ma rivisto rispetto alla ricetta tradizionale.

Per concludere con dolcezza, è possibile ordinare dolci, torte, dessert e pane fresco, integrale e semi integrale, sapientemente preparati da **Federico Marrone**, pasticcere emergente a livello nazionale, gestore dell'attività insieme alla mamma Romina e al papà **Gianluca Marrone**.

Quella della pasta fresca è una tradizione di famiglia, “i miei genitori sono partiti con la vendita della pasta fresca all'uovo che portavano a L'Aquila da Capitignano” ricorda emozionata Romina, ripercorrendo la lunga storia della locanda che ha inizio più di quarant'anni fa.

Nel 1971 **Agostino Muzi** insieme a sua moglie **Giuliana**, i genitori di Romina, aprirono in Piazza San Pietro la Trattoria da Lincosta. Agostino, formatosi nei migliori ristoranti romani, ha conquistato la clientela con la sua buona cucina che presto è divenuta un punto di riferimento per gli appassionati del mangiar bene, tanto da essere definito il “ristorante del dopo Teatro” perché meta di artisti di teatro, cinema e musica, negli anni del grande splendore culturale cittadino.

Nel 2007, Romina decide di aprire la Locanda aquilana Da Lincosta, in via Antonelli, dove

reinterpreta i piatti della vecchia trattoria. Solo due anni dopo però arriva il terremoto a stravolgere tutti i piani e l'intera città. Il locale è in piena zona rossa con la maggior parte degli edifici pericolanti e puntellati intorno. Così, dopo un'impegnativa ristrutturazione la locanda riapre.