



L'AQUILA: APRE IL RISTORANTE "PUNTO ZERO", TRADIZIONE E FANTASIA IN CENTRO STORICO

3 Agosto 2021 

L'AQUILA - I migliori piatti della cucina abruzzese portati a tavola con ricette creative e originali. Questi gli ingredienti principali di "Punto Zero", il nuovo ristorante che apre venerdì prossimo, 6 agosto, al civico 7 di Via Leosini, nel cuore antico del centro storico dell'Aquila.

In un'atmosfera calda e accogliente, l'attività del giovane chef **Gianluca Tazzi** propone un menù ricco e variegato, che racconta le prelibatezze del territorio in una chiave inedita unendo tradizione e fantasia, con un occhio di riguardo alla valorizzazione e promozione migliori produzioni locali.

"Punto Zero nasce dalla voglia di portare in tavola la mia idea di cucina, semplice ma non banale" racconta Tazzi a Vq. "Una cucina che accontenta tutti, dall'intenditore al semplice cliente, rimanendo sempre con i piedi per terra. Il nostro obiettivo è quello di soddisfare il cliente, creando un ambiente familiare sempre in maniera elegante e professionale".

L'offerta gastronomica di "Punto Zero" si arricchisce poi di un'accurata selezione di vini, composta da etichette commerciali che assecondano una clientela generalista affiancate ad una serie di bottiglie di piccole aziende biologiche, riflesso di un approccio che punta fortemente alla raccolta di prodotti a km0, come suggerisce anche il nome stesso del ristorante.

"I prodotti che porterò a tavola provengono perlopiù dall'Aquila e dintorni. Ritengo che a livello gastronomico qui in Abruzzo non abbiamo niente da invidiare a nessuno, ci sono tantissime aziende locali e regionali che offrono prodotti di assoluto livello, e che ho voluto promuovere e valorizzare portandoli nel mio ristorante per farli conoscere e apprezzare dai miei clienti".

Allievo della scuola di cucina "Etoile Academy di Rossano Boscolo" a Viterbo, Gianluca Tazzi, aquilano classe '94, ha collezionato negli anni un buon numero di esperienze in cucina, lavorando per la locanda "Il Dauscio" di Rovere, il ristorante "La mora rossa" di Pizzoli e anche accanto allo chef stellato **William Zonfa** presso il relais "Magione Papale".

Ad accompagnare chef Tazzi nella sua nuova avventura, uno staff giovane e professionale composto da **Andrea Fogliaroni**, **Gianluca Ciuffetelli** e **Andrea Riccobono**.



Per l'apertura non è previsto un evento inaugurale ma una normale cena alla carta, con alcune stuzzicanti sorprese riservate ai commensali. L'appuntamento con "Punto Zero" è dunque fissato a venerdì 6 agosto a partire dalle ore 20,00: informazioni e prenotazioni al numero 379-2779966.

pubbliredazionale