



L'Aquila, "La Piazzetta" festeggia due anni di attività e inaugura nuova sala interna

27 Marzo 2024 

L'AQUILA – Spegne le prime due candeline il locale aquilano La Piazzetta e, per l'occasione, i titolari **Fabrizio Sfarra** e **Aurelia Ticu** hanno deciso di festeggiare venerdì prossimo, 29 marzo, insieme ad amici e clienti e inaugurare un nuovo spazio interno allo stabile di piazza Nove Martiri.

Un'avventura, quella de La Piazzetta, iniziata il 26 marzo 2022, quando gli stessi gestori hanno deciso di rilevarlo con l'intenzione "di contribuire alla valorizzazione del centro storico, attraverso l'enogastronomia locale e l'organizzazione di serate di vario genere".

"La nostra intenzione – dicono a *Virtù Quotidiane* – è sempre stata da un lato quella di quella di permettere, a tutti coloro che approcciano per la prima volta alla città, di conoscere e apprezzare appieno tutto quello che ha da offrire, ma dall'altro lato anche quella di mettere a disposizione degli stessi aquilani uno spazio speciale, in cui poter mangiare e bere bene, mentre magari si ascolta anche della buona musica".

I festeggiamenti del 29 marzo, infatti, hanno anche il sapore della ripartenza. Sono un modo per salutare la bella stagione in arrivo e dare il via alle iniziative che il locale organizzerà sicuramente per tutto il corso dei mesi estivi.

"È anche per questo – proseguono Sfarra e Ticu – che, in occasione di questo secondo anniversario, abbiamo deciso di fare le cose in grande: ci saranno prosecco e torta per tutti e, per allietare la serata, si esibirà il sassofonista **Riccardo 'Il Turco' Laoretti**".

Festeggiamenti in grande stile, insomma, che culmineranno con l'inaugurazione di un nuovo spazio interno al locale. Una decisione, quella dell'ampliamento, su cui i titolari hanno voluto investire soprattutto alla luce del progressivo incremento di richiesta da parte dei clienti.

Il locale, infatti, è aperto tutti i giorni, a partire dalle 18 per l'aperitivo e, oltre che di una sala interna, dispone già di diversi tavolini all'esterno, in modo da "stimolare e rendere più accogliente un'area che ha necessità di essere servita con iniziative volte a coinvolgere persone di età diverse e i turisti, anche al fine di destagionalizzare l'offerta cittadina".

"Proprio per questo – concludono Sfarra e Ticu – la selezione di vini del locale è esclusivamente di provenienza nazionale e soprattutto regionale e, in più, si aggiungono le



birre artigianali locali e una vasta scelta di cocktail, alcuni dei quali ideati direttamente da noi. Ci troviamo in una delle piazze storiche della città e spesso abbiamo a che fare anche con molti turisti italiani e stranieri. È ovvio quindi che il nostro menù comprenda quasi esclusivamente piatti tipici e ingredienti di produzione locale, molto apprezzati sia dagli aquilani che da chi arriva da fuori regione”.