VirtùQuotidiane

L’AQUILA: NASCE ANTOLOGIE, DAL RE GATTO ALLE MERAVIGLIE DI PALAZZO FARINOSI

2 Febbraio 2018

di Mattia Fonzi

L’AQUILA – Si chiude una porta, si apre un prestigioso portone. È questo che si pensa conversando con **Giovanni Cozzolino** e **Velibor Siljanoski**, titolari del Re Gatto, ristorante e taverna a ridosso delle mura urbiche dell’Aquila, nell’antico quartiere Rivera.

I due cuochi, imprenditori soci alla pari, hanno deciso di chiudere la felice parentesi del Re Gatto, per aprire a un paio di chilometri. È infatti fissato per il 1 marzo l’esordio di Antologie, un nuovo ristorante nella meravigliosa cornice di Palazzo Farinosi, nel quartiere di Sant’Antonio.

Un antico ospedale-convento datato 1128 – antecedente alla fondazione della città – interamente restaurato dopo il terremoto del 2009, e che diversi anni fa ospitava la spaghetteria Passaparola. Insomma, da una suggestiva casa contadina di inizio Novecento – l'attuale Re Gatto – ci si trasferisce in un edificio prestigioso nel quale, durante i lavori di restauro, sono stati scoperti reperti archeologici inediti.

Oltre ad un chiostro che molti aquilani ricorderanno, ci sarà infatti un giardino archeologico.

Il progetto è ambizioso: circa 300 mq di locale per soli 35 posti a sedere, uno spazio espositivo, una zona vini (che conta attualmente circa 300 etichette) e una dedicata ai distillati, più di 40 poltrone chester e un arredamento curato dall'antiquario Gianluca Gliubric e dall'ingegner **Sara Cominotti**.

Antologie manterrà gli standard qualitativi (ed economici) del Re Gatto, compiendo tuttavia un salto di qualità: "Per certi versi siamo controcorrente – racconta Cozzolino a *Virtù Quotidiane* – rispetto alla tendenza dei menu dai pochi cibi fatti bene. Se sei bravo offri un'ampia varietà e un'ampia qualità, noi cerchiamo di fare del nostro meglio e abbiamo sempre prediletto un menu alla carta molto ricco".

Giovanni Cozzolino, 45enne di origini molisane, è arrivato all'Aquila a 18 anni per studiare ingegneria. Nella sua carriera annovera un'esperienza decennale nella gestione del ristorante Canottieri a Barete (L'Aquila), prima di iniziare l'avventura alle porte del centro storico cittadino, tre anni fa. Viene da una famiglia di cuochi: sua nonna, lucana, negli anni Cinquanta era la cuoca del paese negli affollatissimi matrimoni in piazza.

Una personalità eclettica Giovanni, con passioni trasversali, dagli eleganti formaggi francesi alla rurale tosatura delle pecore: "Chi ci conosce sa che siamo critici con la filosofia del solo km zero – sottolinea – è ovvio che ci approvigioniamo sul territorio per alcune nostre eccellenze, come certi formaggi o l'agnello, ma un animale come il capretto, ad esempio, lo prendiamo in Francia, così come i formaggi di Mons. È giusto così".

Il modo di vivere la ristorazione per Cozzolino e Siljanoski è cambiato negli anni, generando anche un immaginario profondamente mutato: "L'idea comune è cambiata anche a causa delle numerose trasmissioni televisive dedicate alla cucina. Trasmettono un'immagine deviata del lavoro del cuoco, quella di un manager quasi inarrivabile. Invece il cuoco ha i calli, si sporca le mani, si mette continuamente in gioco. Può essere presuntuoso, ma anche un lavoratore instancabile".

Con Cozzolino c'è Velibor Siljanoski, macedone residente all'Aquila da 17 anni, più silenzioso ma non per questo meno incisivo. I due sembrano completarsi l'un l'altro, in un sodalizio perfetto: un amore a prima vista nato quasi quattro anni fa, e che presto li vedrà impegnati nell'investimento più importante.

La cucina di Antologie sarà in continuità con quella del Re Gatto: "Sicuramente riproporremo uno dei piatti che ci chiedono di più, gli spaghetti Verrigni con gorgonzola e colatura di alici di Cetara", racconta orgoglioso Siljanoski. Ma anche piatti più semplici come i paccheri con capperi di Pantelleria, olive taggiasche, arancia candita e bottarga di muggine. Senza trascurare qualche sfumatura di cucina macedone, come i peperoni confit: "In generale – dice Cozzolino – preferiamo la cottura lenta alla cucina espressa".

Insomma, Antologie ha tutte le carte in regola per diventare un punto di riferimento per la gastronomia nel capoluogo abruzzese. L'appuntamento è per il primo giorno di marzo: "Non faremo la classica inaugurazione, ma una cena dove ci saranno diversi nostri fornitori, come l'amico **Luigi Cataldi Madonna**". In bocca al lupo.