

L'Aquila, quattro anni di attività per “La Piazzetta”: il 28 marzo si festeggia dando il via alla bella stagione

25 Marzo 2026

di **Redazione**



L'AQUILA – Si prepara a brindare, il locale La Piazzetta Wine, Gin & Food, nella suggestiva Piazza Nove Martiri, all'Aquila, che il 28 marzo prossimo festeggerà il suo quarto anniversario insieme ad amici e clienti.

Un traguardo importante per i titolari **Fabrizio Sfarra** e **Aurelia Ticu**, che dal 2022 portano avanti una sfida ambiziosa: valorizzare il cuore della città attraverso l'eccellenza enogastronomica.

Un'avventura, quella di Sfarra e Ticu, nata dalla passione. L'obiettivo della gestione è infatti chiaro fin dal primo giorno: offrire agli aquilani e ai turisti uno spazio dove la qualità del bere e del mangiare si fonde con l'intrattenimento di livello.

“Questo anniversario rappresenta l'affetto che i nostri clienti ci dimostrano ogni giorno - spiegano a i due -. Lavoriamo ogni giorno con passione per migliorarci costantemente, ascoltando le esigenze di chi sceglie il nostro locale”.

In occasione della festa per i 4 anni, La Piazzetta svelerà le novità del menù in vista dell'arrivo della bella stagione. Nell'ottica di una sempre maggiore valorizzazione delle eccellenze locali, la nuova offerta stagionale comprenderà anche una varietà di Prosecco e vini autoctoni, firmati dalla cantina Iovenitti di Poggio Pienze. Un ulteriore omaggio alla tradizione locale che arricchisce un'offerta già variegata, composta quasi esclusivamente da prodotti tipici e materie prime del territorio.

Oltre alla vasta selezione di vini regionali e birre artigianali locali, il punto di forza resta inoltre la carta dei cocktail, con mix esclusivi anche ideati dallo staff.

L'evento di sabato segna ufficialmente l'inizio della programmazione estiva del locale, con l'intrattenimento che sarà affidato al duo Rocky e Geppo e alle loro performance al sassofono e atmosfera jazz e blues e torta e bollicine per tutti, allo scopo di accogliere la primavera celebrare insieme il percorso fatto finora.