

“LE FREGNACCE SONO PRONTE!”, IL RISTORANTE “LA RUPE” DELL’AQUILA FESTEGGIA MEZZO SECOLO

27 Marzo 2021

di Daniela Braccani



L’AQUILA – “Le fregnacce sono pronte”. Una frase che il signor **Giuseppe Brocchella** ha pronunciato per oltre mezzo secolo di attività del ristorante “La Rupe”, rinomato, tra le altre cose, per il famoso primo piatto di pasta ammassata con pomodoro, guanciale, pancetta e pecorino.

Nel giorno della festa del papà, il fondatore di uno dei ristoranti più conosciuti dell’Aquila ha più di un motivo per festeggiare, non solo l’ottantesimo compleanno insieme agli affetti più cari, ma anche i 53 anni ininterrotti di attività del ristorante fondato nel 1968.

In realtà, a metà del secolo scorso, Giuseppe era già impegnato nel mondo della gastronomia come titolare di una rosticceria in piazza Regina Margherita. “Si lavorava tantissimo, ma il sogno di mio padre era quello di aprire un ristorante di cucina tipica aquilana e così decise di avviare La Rupe nei locali di via Vasto”, racconta emozionato a Vq il figlio **Marco**, che all’epoca era in fasce, oggi alla guida del ristorante insieme alla sorella **Roberta**.

Dalla strada 113, vicino alla caserma dei Vigili del Fuoco, il ristorante si è trasferito nel 1989 in via San Giacomo, quartiere San Francesco, “dove i clienti abituali, diventati nel tempo amici, ci hanno seguito. Erano altri tempi e ogni volta era una festa, le persone si fermavano a chiacchierare fino a tardi – ammette Marco – anche oggi i commensali del ristorante si sentono a casa. Questo è il valore aggiunto, oltre alla bontà dei piatti”.

Il menù ha mantenuto negli anni gli stessi cavalli di battaglia: “Carne alla brace, primi e secondi della tradizione aquilana, dalle fregnacce ai cannarozzetti all’Alpina, una pasta cilindrica amalgamata con pecorino e condita con guanciale e pancetta, richiestissima, anche se da bravo cuoco moderno – ma non chiamatemi chef, puntualizza Marco – ho cercato di alleggerire qualche ricetta per renderla più digeribile, rispetto alla tradizionale”.

Come per tutti i ristoratori, a causa delle restrizioni anti Covid e delle chiusure imposte dai decreti, la situazione non è affatto facile: “La nostra città non è molto vocata all’asporto, soprattutto per le pietanze più elaborate come le nostre. Ci proviamo – ammette -, ma la verità è che non vediamo l’ora di tornare alla normalità”.