



## PIAZZA NOVE MARTIRI SI RIEMPIE DI LOCALI, ALMENO TRE APERTURE ENTRO L'ESTATE

6 Maggio 2021 

L'AQUILA – In centro storico è tempo di aperture e, sarà l'aria primaverile che si inizia a respirare o quell'atteggiamento di resilienza che caratterizza ormai da 12 anni il modo di vivere degli aquilani, ma tra gli antichi palazzi che riprendono man mano forma e le diverse attività che tornano nelle proprie sedi storiche, c'è chi ha deciso di puntare tutto sulla novità.

Anche in piazza Nove Martiri, angolo di rara bellezza ma storicamente poco o per nulla valorizzato, dove entro l'estate aprono i battenti almeno tre locali, tra osterie, cocktail bar e ristoranti.

Tra questi la Locanda Nove Martiri di **Simone Melfa**, già proprietario con il fratello **Andrea** dello Straccale, in via Garibaldi, che insieme alla compagna **Arianna Orpelli** conta di inaugurare intorno alla metà di giugno quella che sarà "un'osteria dove poter gustare piatti di cucina tipica, seppur rivisitata in chiave nuova e moderna".

"L'idea – spiega a *Virtù Quotidiane* – è quella di concentrarci sui sapori abruzzesi e soprattutto aquilani e, al contempo, di creare un ambiente dove il cliente possa sentirsi a casa, mangiando e spendendo il giusto, tenuto conto della qualità, della freschezza e della stagione di tutti i prodotti utilizzati".

Un posto che, aggiunge, sia "polivalente e in grado di ospitare le persone per il pranzo o per la cena, ma anche per un aperitivo senza impegno".

Il locale, infatti, sarà aperto sin dalle 11 del mattino e, al suo interno, sarà anche allestito un angolo dedicato alla degustazione di vini abruzzesi e alla preparazione dei cocktail. Il tutto accompagnato da piatti e taglieri di prodotti locali.

Dai formaggi e dai salumi di Campotosto, Scanno e Campo Felice, al pane e alla pasta fatti in casa o alle pallotte cacio e ova, passando anche per lo zafferano dell'Aquila, il tartufo e la cicoria coltivati nelle zone a ridosso del capoluogo. Queste alcune delle pietanze che saranno servite all'interno del locale, con una novità per quanto riguarda l'aperitivo.

"Oltre che sui taglieri – sottolinea Melfa – abbiamo deciso di puntare sulle patate farcite al cartoccio, un piatto che senza impegno, ancora poco utilizzato negli happy hour aquilani, ma che nel resto d'Italia sembra funzionare bene".



Anche in questo caso, si tratterà di materia prima rigorosamente abruzzese, come tutti gli altri prodotti serviti al ristorante che, precisa ancora lo stesso titolare, “potranno essere acquistati e cucinati direttamente a casa”.

Oltre all’angolo dedicato alle degustazioni, infatti, nella struttura sarà allestita anche una piccola bottega, in cui saranno messe in vendita le attrezzature e gli ingredienti, tutti di prima scelta, confezionati o in barattolo, utili alla preparazione a domicilio dei piatti tipici della tradizione locale. *(red.)*