

RISTORANTE ANTOLOGIE, GIOVANNI COZZOLINO APPRODA NEL CENTRO STORICO DELL'AQUILA

9 Dicembre 2021

di Redazione



L'AQUILA – Approda in centro storico all'Aquila il ristorante Antologie, che dopo pochi anni nel pur prestigioso palazzo Farinosi, in località Sant'Antonio, sceglie il cuore antico del capoluogo per proseguire la propria fortunata attività.

Giovanni Cozzolino, 48 anni, isernino trapiantato all'Aquila, in oltre vent'anni ai fornelli come autodidatta ha perfezionato una cucina di alto livello, grazie sicuramente alla qualità della materia prima, ma anche alle contaminazioni tra l'Abruzzo, il suo Molise e la Campania, dove si trovano le origini della sua famiglia materna.

Antologie conclude il 2021 negli attuali locali per riaprire a febbraio in Via Vetusti, a due passi da Piazza Duomo, dove fino al 2009 c'era un ristorante persiano ma dove i meno giovani ricordano Il Domino.

“Sono cresciuto in campagna e so lavorare un agnello, ho pascolato le pecore e assorbito quanto mia nonna creava in cucina” dice, ricordando un’infanzia impensabile per i giovani d’oggi. “Una scuola di vita”, ammette, che gli ha insegnato a riconoscere i prodotti, prima che a saperli trasformare. E senza stereotipi perché, dice senza peli sulla lingua, “ho molti prodotti locali ma non sono un fanatico del chilometro zero, anche perché spesso l’Abruzzo non offre tutto quello di cui c’è bisogno, io ad esempio lavoro il capretto e qui non c’è una cultura del capretto, quindi per fare maggiori profitti lo macellano tardi e il sapore diventa troppo forte”.

Dall’inizio degli anni Duemila, Cozzolino ha vissuto molte esperienze in cucina, da dipendente e poi da gestore, tra cui Il Re Gatto fuori Porta Rivera e il Circolo Canottieri dell’Aterno a Barete, prima di aprire Antologie. Viene da una famiglia di cuochi, ma non ha mai studiato per diventarlo: si è “limitato” a metabolizzare tutto quello che i parenti gli trasmettevano, a partire da nonna **Angelina**, lucana, negli anni Cinquanta cuoca del paese negli affollatissimi matrimoni in piazza.

“Ho origini umili, come umile è il lavoro del cuoco”, dice, “anche se oggi lo si fa passare come una passeggiata, magari davanti ai riflettori delle tv!”.

In centro storico, garantisce, l’impronta resterà la stessa, come si capisce dal ridotto numero di coperti (una trentina, gli stessi di ora). Unica novità, già in sperimentazione a Sant’Antonio, un aperitivo che si confonde con l’antipasto, sfruttando un comodo ingresso del nuovo locale che si presta bene a un intrattenimento prima di cena. Con trecento etichette da ogni parte del mondo, Antologie consente all’avventore di accompagnare degnamente il suo viaggio culinario.

Antologie resta aperto fino all’Epifania nei locali di Palazzo Farinosi, operativo anche durante le festività natalizie, tutti i giorni, compreso il 25 dicembre a pranzo, il 31 dicembre a cena e il primo gennaio a pranzo, tranne il 24 dicembre.

Ma per chi non fa in tempo, garantisce Giovanni, gli spaghetti Verrigni con gorgonzola e colatura di alici di Cetara, i paccheri con capperi di Pantelleria, olive taggiasche, arancia candita e bottarga di muggine e altri piatti ormai simbolo di Antologie li troverà anche in via Vetusti. (m.sig.)