

# SOSTA, DALL'ESPRESSO NAPOLETANO ALLA "PIZZA PERDONANZA" IL BISTROT DEI LOVREGLIO SOGNA IN GRANDE

*di Daniela Braccani*



23 Luglio 2018

L'AQUILA – “Non volevamo essere migliori di altri ma semplicemente unici”. È con questo spirito che i fratelli **Marco e Angelo Lovreglio**, otto anni fa, hanno aperto l'elegante e raffinato bistrot di via Strinella, all'Aquila, “Sosta”, un locale in stile moderno, essenziale, che riserva notevoli sorprese a partire dai prodotti d'eccellenza, ricercati e di nicchia, presenti nel menù.

In fatto di esclusività la macchina napoletana del caffè a leva esprime bene il concetto. Oltre al fascino d'antan della cromatura c'è l'aroma dell'espresso Izzo, una delle torrefazioni artigianali napoletane più famose, prodotto a pochi passi dal Vesuvio, eletto il miglior caffè dell'anno con “medaglia d'oro al merito” alla dodicesima edizione del premio biennale internazionale Rimini Europa 2017/2018.

Sosta è anche rivendita autorizzato del vero espresso di Napoli servito, per le colazioni, insieme ai cornetti a lievito madre, le torte fatte in casa e dolci di “alta pasticceria”, come spiega Marco con una punta di orgoglio.

Fuori le mura cittadine, nella primissima periferia di via Strinella, snodo periferico e di passaggio – da qui il nome Sosta – il bistrot dotato anche di un dehors, non è solo caffetteria ma anche e soprattutto ristorante, pizzeria con forno a legna e consegna a domicilio.

“Il nostro maestro è stato il famoso **Antonino Esposito**, chef e pizzaiolo sorrentino premiato quest'anno con il titolo di campione del mondo – svela Marco a *Virtù Quotidiane* – Proveniamo da esperienze professionali molto diverse dal mondo della ristorazione, mio fratello però ha sempre avuto la passione per gli impasti e le farine biologiche, io quella del vino e dei super alcolici”.

Non a caso il bistrot propone un'ampia scelta di vini, whiskey torbati, gin importanti e anche birre, come quella prodotta dai detenuti di Rebibbia nell'ambito di un progetto sociale di solidarietà. Un ventaglio di proposte, dalla mattina alle sette a tarda serata, per colazione, pranzo, aperitivo, cena e dopocena per una clientela composta prevalentemente da studenti, professionisti e commercianti della zona.

“Il pranzo è espresso – precisa il titolare – il contrario di veloce, i piatti sono preparati al momento con pasta Rummo, prodotti Slow Food e di altissima qualità come la bufala campana, la stracciatella di Alberobello, il salame di Fabriano, il culatello di Zibello”.

Ingredienti che condiscono anche le pizze, come la “Zi Prete” con mozzarella, salsiccia, fiori di zucca, zucchine, stracchino e scaglie di Grana, oppure la pizza Perdonanza con mozzarella, porcini, guanciale, salsiccia e zafferano, solo per citarne alcune.

“Il nostro obiettivo – ammette il titolare – è quello di far crescere i nostri dipendenti e magari tramandare a qualcuno la gestione dell’impresa”.