

“Spaghettone” apre all’Aquila: format inedito (per la provincia), menù cheap ma di qualità e vini sfusi

26 Giugno 2026



L’AQUILA - Lo spaghettone aglio, olio e peperoncino diventato oramai il suo marchio di fabbrica, ma quel che farà di Spaghettone un format inedito per una città di provincia, sarà l’offerta cheap - ma non per questo abdicando alla qualità della materia prima - e, soprattutto, la scelta di vini alla spina serviti al calice.

Apre sabato 4 luglio, in un palazzo storico di via Fortebraccio all’Aquila il nuovo locale di **Fabrizio Tranquini**, che da anni anima con successo due insegne di Rocca di Mezzo, A Faccia Vista e Sofietta, un ristorante e la più piccola enoteca dell’Appennino.

Il nuovo locale si caratterizzerà per una proposta semplice e genuina, low cost ma di qualità. “Non economica perché lo sia il cibo – dice Fabrizio – quanto per il modello di business che abbiamo perfezionato, all’insegna di materia prima di assoluta qualità ma poco manipolata”.

In menù, ci saranno infatti spaghettoni con diversi tipi di condimento e altri, semplici piatti all’insegna dell’autenticità e anche un po’ della tradizione, senza dimenticare la stagionalità.

Da prosciutto e fichi a stracchino con ricco pinzimonio di verdure fresche e giardiniera, che sarà home made e disponibile anche per l’acquisto negli scaffali in legno che riempiono le pareti del piccolo locale, dalla panzanella al caciocavallo alla piastra con miele, noci e radicchio. Non mancherà una proposta dolce, che includerà, tra le altre cose, ricottine e pesche ubriache.

Insomma, un’osteria contemporanea in cui mangiare bene, sano e spendendo il giusto. Niente mise en place instagrammabili, niente bottiglia, sostituita dalla brocca. “Per dimostrare che si può mangiare e bere bene senza necessariamente spendere una fortuna” dice Fabrizio.

Alla spina, una ricca proposta di vini sfusi, bianchi rossi e frizzanti. Negli scaffali in sala, lo spaghettoni del Pastificio Benedetto Cavalieri, da sempre il prescelto da Fabrizio per preparare il suo piatto iconico, e conserve e giardiniera fatte in casa che è possibile acquistare.



Il locale

Ospitato in un palazzo storico, a pochi passi dalla monumentale Scalinata di San Bernardino e all'angolo con la suggestiva Costa ed Arco di San Flaviano, parte di un importante complesso nobiliare che delimita il confine del Quarto di Santa Giusta, Spaghettone si compone di due piccole salette con appena 25 coperti.

Nell'arredamento, tutto su misura realizzato da artigiani locali, prevalgono gli elementi in legno, dai mobili agli scaffali, e l'arco in pietra che divide i due ambienti.

“Per gli aquilani via Fortebraccio, una delle storiche vie di accesso al centro storico, ha un profondo significato simbolico e ricco di memoria”, dice Tranquini. “L’abbiamo scelta per questo, per provare a contribuire a far rivivere anche questo angolo di città dove sono

www.virtuquotidiane.it “Spaghettone” apre all’Aquila: format inedito (per la provincia), menù cheap ma di qualità e vini sfusi

presenti già altre attività”.

La filosofia è quella di ribaltare il paradigma dei nostri tempi e concentrarsi sulla sostanza al posto della forma: la semplicità del locale, lascia infatti spazio alla qualità di quel che viene servito a tavola. Proprio come la bottiglia viene sostituita dalla caraffa, privilegiando la qualità del vino alla bottiglia.

Non a caso, anche la mise en place sarà essenziale e ci sarà un solo formato di piatto - uno fondo e uno piano - nel quale saranno servite le pietanze.

La proposta

La proposta gastronomica è semplice ma allo stesso tempo intrigante. Pochi piatti ma soprattutto beverage solo alla spina: vini, che Fabrizio da anni seleziona visitando in prima persona le cantine, e birre artigianali o comunque di piccoli produttori, a partire dalla Angel's beer, prodotta in Calabria, molto apprezzata dagli appassionati e che viene valorizzata nel pairing con l'offerta gastronomica di Spaghettone.

Un'offerta che ruoterà periodicamente, dando la possibilità di assaggiare, rigorosamente al calice, sempre prodotti diversi.

“La ridotta manipolazione degli alimenti e questo tipo di offerta alla mescita, ci permette di avere una proposta commercialmente molto competitiva”, sottolinea.

Al centro dell'attenzione resta lo spaghettone, rigorosamente di Benedetto Cavalieri, pastificio di Maglie (Lecce), che consente di fare una lunga mantecatura mantenendosi al dente.