

## CUCINA DI MARE IN MONTAGNA, L'ACQUARIUM RINNOVA IL MENÙ PER L'ESTATE E ARRIVA LA PAELLA

30 Luglio 2019

di Redazione



L'AQUILA – Chi l'ha detto che per un buon pranzo di pesce si deve andare al mare? All'Aquila, capoluogo d'Abruzzo circondato dalle montagne, il ristorante **Acquarium** da oramai quasi vent'anni propone una cucina in grado di condurre in un viaggio senza tempo alla scoperta dei sapori dell'Adriatico.

Grazie a un'esperienza maturata a Giulianova (Teramo), uno dei mercati del pesce di riferimento per tutta la regione, lo chef **Tim Gjoni**, insieme alla moglie **Daniela Ciocca** titolare dell'**Acquarium** in via Antica Arischia, a Cansatessa, propone i piatti della tradizione marinara, a partire dal celebre guazzetto alla giuliese.

Il pescato arriva quotidianamente proprio dal porto della cittadina adriatica, offrendo ai clienti sapori autentici grazie alla sapiente trasformazione in cucina.

Oggi il locale si è rinnovato e impreziosito diventando più elegante, con un tocco ancor più marinaro, anche nell'esterno.



Ad una cucina tradizionale si affiancano piatti internazionali, che lo chef propone non prima di averli perfezionati: come la **paella**, per la quale Tim ha seguito un corso a Valencia e che è ormai a tutti gli effetti entrata nel menù.

“Ho appreso i segreti di questo piatto in una scuola di cucina organizzata da un ristorante tipico della città spagnola – svela lo chef – dall’approvvigionamento della materia prima alla cottura dei prodotti, fino alle differenze tra le varie **paelle** spagnole. Noi abbiamo scelto di proporre quella di solo pesce”.

Tra le novità nel menù, la **tagliata di tonno** e i **troccoli alle vongole con la bottarga**. In base alla stagionalità, poi, tutti da scoprire gli abbinamenti mare-terra, che in una continua sperimentazione propone, tra le altre cose, **tartufo fresco** assieme alle capesante e ai gamberi bianchi.



Ma la vera sorpresa sono gli antipasti: arricchiti e rinnovati, arrivano a contenere fino a 22 portate, come quello completo composto da caldi, freddi e crudi che cambiano spesso in base al pescato. Tra questi ultimi hanno fatto il loro ingresso nella carta i carpacci, anche se – tiene a puntualizzare Tim – tutto dipende sempre dalla materia prima che si trova disponibile, “perché usiamo solo pesce freschissimo”.

Nel rinnovato menù, che affianca un apprezzabile assortimento di vini, abruzzesi e non, si conferma poi un’ampia gamma di antipasti, dalle pregiate ostriche alle varietà di crudi in base alla stagionalità all’astice, dall’antipasto misto composto da caldi e freddi all’insalata di mare, dal **sauté di cozze e vongole** servito in padella dov’è impossibile resistere alla “scarpetta” ai totani con le patate, fino al graten misto passando per gli scampetti al rosmarino e per il pasticcio di baccalà.

Tra i primi il risotto ai frutti di mare o asparagi e scampi, il risotto alla crema di scampi, gli spaghetti alle vongole, le linguine allo scoglio, il **padellino al sugo di scampi, paccheri al sugo d’astice** e, in base alla disponibilità, paccheri con la granseola.

All’**Acquarium**, poi, la **griglia** è una regina: qualsiasi pesce disponibile – scampi, calamari,

astice – Tim lo propone arrosto in base al gusto del cliente, tutto cucinato al momento per soddisfare tutti i tipi di palato ed esigenza. In menù, poi, frittura dell'Adriatico o di soli calamari, scampi e calamari, scampi alla brace o all'arrabbiata, al Cognac, alla catalana o al sale per i secondi. E ancora, un misto al forno, al sale o all'acqua pazza, il celebre guazzetto alla giuliese o la zuppa dell'Acquario, punto fermo del ristorante.

Tra i dolci, il mantecato al limone, classici come crema catalana e panna cotta e una straordinaria selezione di alta pasticceria o gelato artigianale. Anche la carta dei dessert subirà un perfezionamento e sarà impreziosita da nuovi dolci.

L'**Acquarium** resta aperto ininterrottamente per tutta l'estate, anche nei giorni di festa, osservando gli orari di sempre tutti i giorni a pranzo e a cena esclusi domenica sera e lunedì.



*pubbliredazionale*