

Perdonanza Celestiniana, all'Aquila nel giorno del corteo storico della Bolla da scoprire anche tanti sapori

28 Agosto 2025

di **Redazione**



L'AQUILA – “Find your paradise”... o semplicemente trova il tuo angolo di libertà, tra una luce che cambia colore, una playlist che gira e l'odore di lime appena tagliato che si mescola al tramonto. Un'idea da appuntare su un cartellone appeso a un albero, da lasciare come un messaggio a chi passa.

Oppure da declinare tra i bicchieri e le chiacchiere: spritz classici e rivisitazioni profumate al rosmarino, gin tonic con botaniche d'Abruzzo, calici di vino locale che scorrono leggeri accanto ad appetizers veloci. Qualcuno resta a chiacchierare, altri si avvicinano al palco col drink ancora mezzo pieno, pronti a lasciarsi trasportare dalla musica.

Tra shaker che battono il tempo e cuffie che cambiano canale, il Parco del Castello si trasforma in una lounge naturale, avamposto musicale della Perdonanza Celestiniana. Otto sere di "Aperitivo in musica", tra generazioni che si mescolano e uno stile di festa spontaneo, urbano quanto basta e genuino come un bicchiere di vino versato a mano. È il lato b-side della Perdonanza, quello più informale, dove contano solo il ritmo, la compagnia e una buona scusa per restare ancora un po'.



Nel frattempo, il centro storico si fa mercato urbano del gusto, tra tavolini che sbucano sotto i portici, cortili che diventano locande improvvisate e il profumo degli arrostiticini che aleggia tra i vicoli. Niente cene ufficiali, ma una convivialità diffusa che accompagna i giorni della Perdonanza, l'evento storico-religioso dal 2019 è Patrimonio dell'Unesco, che ogni anno ricorda l'indulgenza plenaria che volle Papa Celestino V nel 1294 e che oggi vive il suo momento clou con il corteo storico e l'apertura della Porta Santa alla Basilica di Collemaggio.

Qui si mangia per strada, seduti dove capita: pallotte cacio e ove adagate su un letto di

sugo, sagne e ceci che scaldano anche il cuore, pizza fritta ripiena di mortadella e chitarra al castrato servita con lentezza, come si faceva una volta. Chi arriva da fuori resta in qualche modo sorpreso dalla bellezza sommersa dei vicoli, dal contrasto tra storia e leggerezza, tra spiritualità e suono. In questi gesti semplici c'è tutto lo spirito dell'evento: condivisione e radici.

E non manca la solidarietà, anche a tavola: al monastero di San Basilio l'Aperitivo celestiniano è stato un momento conviviale di degustazione a scopo benefico, per raccogliere fondi a favore delle missioni delle Monache Benedettine Celestine in Africa e nelle Filippine.



Proclamata Capitale Italiana della Cultura per il 2026, la città che custodisce un centro storico dagli scorci suggestivi che come pochi altri in Italia mantiene i caratteri medievali e nel quale coesistono anche esempi di stili barocchi e rinascimentali, stratificatisi nel corso dei secoli, ha anche un'ampia offerta gastronomica per tutti i gusti e le tasche.

Proviamo qui a formulare dei suggerimenti riconducendoli a una logica, fatta di esperienze maturate in prima persona, assaggi costanti e serenità di giudizio. Valutando sì la qualità dei prodotti, ma anche il rapporto qualità/prezzo, la costanza della prestazione e, soprattutto, la rispondenza alle aspettative: riteniamo sia essenziale capire sempre dove ci si trovi, per esprimere una valutazione.



Tortello ripieno di anatra di Føрма

Per chi ama la cucina contemporanea valgono la pena un pasto al ristorante **Elodia** (Palazzo Cipolloni-Cannella in corso Vittorio Emanuele n.9), dove tradizione e innovazione trovano nel piatto il loro simposio perfetto, la carta vini è ricca e gli abbinamenti sapienti; **Føрма Contemporary Restaurant** (Via Fortebraccio n.53), un moderno progetto di ristorazione dove lo chef fa della ricerca la sua religione; **William Zonfa-Il ristorante** (via dei Torreggiani n.3), dove lo chef, per dieci anni stella Michelin, propone la sua interpretazione dei piatti del territorio.

E ancora, il ristorante **Da Lincosta** (via Antonelli n.6), una trattoria che affonda le radici nella seconda metà del Novecento ma che oggi sa interpretare bene una cucina moderna, seppur basata sugli autentici prodotti tipici; il ristorante **Connubio** (via San Bernardino n.8), dove il giovane chef offre una proposta innovativa ma ben ancorata alla tradizione; **Lo scalco dell'Aquila** (via Minicuccio d'Ugolino n.2), dove una storia lunga quasi un secolo ha saputo reinterpetarsi rinnovando una cucina della tradizione; **Rêver** (via Bominaco n.24), che propone una cucina contemporanea in un contesto di straordinaria bellezza, in un'antica dimora del Quattrocento; il ristorante **Corso Stretto** (in Corso Vittorio Emanuele n.118) dove una cucina espressa esalta la contemporaneità delle ricette in un rapporto qualità-prezzo fuori dal comune; il ristorante **La Malandrina** (Corso Vittorio Emanuele n.99) dal sapore contemporaneo.



tartufo della Grotta di Aligi

Fettuccine al

All'insegna della tradizione **La Grotta di Aligi** (viale Luigi Rendina n.2) dove insieme a una cucina di territorio ricca di stagionalità tra zuppe, tartufo e pasta fresca - e ottima carne a

www.virtuquotidiane.it Perdonanza Celestiniana, all'Aquila nel giorno del corteo storico della Bolla da scoprire anche tanti sapori

prezzi giusti - è possibile trovare anche una cantina con etichette fuori dai soliti cliché; l'**Antica trattoria dei gemelli** (via Rosso Guelfaglione n.29); il ristorante **Antologie** (via Vetusti n.15) dove la cucina interessante si sposa ad una vastissima cantina; e **Pinzimonio-Trattoria Contemporanea** (via Fabio Cannella n.9), insegna pop con un'offerta semplice ma gustosa e dall'ottimo rapporto qualità-prezzo, in cui è possibile consumare un pasto o un semplice aperitivo, che prepara in casa anche i fritti come il pollo crunchy e su prenotazione la paella de marisco con pesce fresco e ricetta tradizionale.



Alcuni piatti di Pinzimonio

Non mancano le insegne con meno pretese, come la **Taverna dei Sazi** (via Giuseppe Garibaldi n.21) dove è ancora possibile un pasto completo a meno di 30 euro, o quelle storiche che rappresentano una certezza nella loro semplicità, come **Ristorante Ernesto** (piazza della Repubblica n.7) o **Antiche Mura Osteria** (viale XXV Aprile n.2). Così come locali moderni - seppur in palazzi di pregio storico-architettonico - con cucina fusion o internazionale, come **Yoichi** (via Andrea Bafile n.17) o **Baciami** (Piazza Santa Maria Paganica

n.17).

Vale senza dubbio la pena, poi, una tappa alla cantina de **Ju Boss** (via Castello n.3), tempio del vino per tutte le tasche e crocevia di generazioni in un locale storico che è stata la prima attività a commercializzare vino in città. Alla mescita qui non si rifiuta nulla ed è immancabile l'abbinamento con la focaccia con la frittata - autentico must - oppure con mortadella e *piscitti* (alici in saor).



La cantina de Ju Boss

Subito fuori le mura, **Magione Papale** (via Porta Napoli n.67) offre una location d'eccezione in cui la cucina guidata dallo chef Stefano Ferrauti è contemporanea e l'elegante contesto verde fa dimenticare di essere appena fuori le mura; e **Le Fontanelle di Enò** (statale 17

bis tra Paganica e Tempera) è un sicuro approdo, grazie alla cucina e alla vasta cantina.



Tortello di agnello laccato al timo di Magione Papale

In passato abbiamo parlato anche delle insegne meritevoli nel comprensorio, che vale comunque la pena di scoprire con i suoi borghi, la montagna incontaminata e i verdi boschi. È possibile [trovarle riassunte in questo articolo](#) e suggeriamo sempre di contattarle in modo diretto perché alcune potrebbero non essere operative nel momento in cui si decide di andare. **Fabio Iuliano e Marco Signori**