

Da Spapizar a My Suite, in 37 anni Tomei ha costruito un impero. Ecco il nuovo menù che parla di tradizione

24 Marzo 2025



L'AQUILA – La nuova stagione alle porte spesso coincide con nuovi menù per la ristorazione. È così anche per il ristorante, pizzeria e braceria Spapizar dell'Aquila, con le due sedi – la storica sulla strada statale 80 e dal 2023 quella in centro storico, in via Sallustio n.27 – caratterizzato da una filosofia culinaria che rispetta la qualità e la selezione di prodotti tipici.

“Utilizziamo la pasta fresca che produciamo noi stessi, salumi e formaggi di produttori locali, una selezione di carni per servire sempre al meglio la nostra clientela” spiega il titolare, **Roberto Tomei**, imprenditore di successo che negli ultimi anni ha acquisito anche l'ex hotel Amiternum, **oggi My Suite** sulla statale 17 ovest proprio nei pressi del casello autostradale, e aperto un secondo ristorante in centro nei locali che storicamente ospitavano i magazzini Oddi.

Spapizar – che alla nascita stava per spaghetteria, pizzeria e ristorante – non è soltanto ristorazione ma, appunto, anche accoglienza a 360 gradi con l'albergo La Compagnia del Viaggiatore e il My Suite che conta ben 54 camere, ristorante, bar e due sale riunioni: “Ci prendiamo cura del nostro ospite sin da quando entra, mettendo in primo piano le persone, così come avviene con tutto il nostro staff”, afferma Tomei.

La storia di Spapizar nasce 37 anni fa ma sono stati gli ultimi anni a far sì che si specializzasse nella cucina di carne e diventasse noto per essere anche steakhouse. “Siamo stati tra i primi ad utilizzare gli armadi per la frollatura di carne altamente selezionata”, ricorda Tomei.

Inoltre, nel laboratorio di pasta fresca vengono realizzati numerosi formati, dai ravioli agli gnocchi, oltre alla pasta lunga ottenuta con ingredienti freschi e farine selezionate.

“Poi, nel nostro ristorante continuiamo a fare pizza e pinsa con farine scelte sia per accompagnamento agli antipasti sia con i diversi gusti di pizza al piatto – prosegue l'imprenditore – cercando di creare nuove emozioni per i nostri consumatori”.

Tra i piatti più caratterizzanti di Spapizar la tagliata di angus irlandese di prima scelta, cotta con un sistema ad infrarossi con una griglia professionale Wegrill che permette in tempi rapidi una cottura ottimale riuscendo a mantenere tutti i succhi della carne al suo interno.

“La qualità della carne in primis, il sistema di cottura, e il servizio sulla pietra ci permettono di ottenere un ottimo risultato e avere un prodotto sempre caldo durante la cena”, rileva il ristoratore.

pubbliredazionale