VirtùQuotidiane

La Casetta nel Parco raddoppia: con il Parco delle Magnolie rinasce l’ex Mora rossa

31 Ottobre 2024

L’AQUILA – C’è chi stravolge il menù, chi gioca su un cambio di arredamento pur di rinnovare e chi, invece, punta sul raddoppio ampliando la propria attività e coniugandola con il divertimento, come nel caso di **Daniela Colaiuda** e **Paolo Morico**, proprietari da 14 anni del ristorante aquilano Casetta nel parco, che domenica prossima, 3 novembre, inaugurano una nuova e ulteriore attività commerciale nei locali dell’ex ristorante La mora rossa in località Cermone, a Pizzoli (L’Aquila).

Parco delle Magnolie è il nome scelto per la villa con giardino, ideale per cerimonie ed eventi di qualunque genere grazie all’ampia capienza, disponibile su prenotazione, e che ospiterà al

pian terreno la pizzeria-ristorante Roar.

Due ambientazioni diverse così come le esigenze che mirano a soddisfare – dai meeting aziendali ai matrimoni la prima, e dalla cena spettacolo o pausa golosa e rilassante la seconda – accomunate dalla proprietà e dalla sede in cui si trovano, l'una al piano di sopra dell'altra.

Per l'inaugurazione, supportata dall'organizzatore di eventi **Niko Gizzi** e dalla sua agenzia Happy day events Hde, domenica un pranzo-spettacolo con un menù fisso al costo di 40,00 euro per gli adulti e 20,00 euro per i bambini, con al centro l'Abruzzo e le sue prelibatezze: si inizia con un risotto alla zucca, crema inglese salata e dress di prezzemolo, e un cannelloncino alla ricotta e tartufo con salsa di porro, nocciole tostate e dress di asilico, si prosegue con un filetto di maialino cbt con crema di mele annurca, con demiglass e verdure marinate, e per finire ananas candy, yogurt, crumble al cacao e frutti di sottobosco.

Il dj **Claudio Corna** accompagnerà la giornata con la sua selezione musicale.

Roar vuole diventare un riferimento per il food, drink and fun con serate insolite e divertenti, dal karaoke al quizzettone passando per la messaggeria, oltre che per una cucina prettamente di terra che esalta i sapori abruzzesi in chiave moderna, e per una pizza il cui impasto è diretto a lievitazione lenta di minimo 24 ore con lieviti di birra naturali freschi.

Protagonista di alcuni piatti sarà il cinghiale che verrà inserito non solo in alcuni primi ma anche in un gusto di pizza. Si potrà scegliere tra classiche e particolari come la "L'Aquila bella mé" con zafferano, salsiccia e tartufo. Ma anche hamburger e secondi di vario genere sfiziosi e impiattati in modo originale all'insegna del colore.

"Volevamo spaziare nel campo della pizzeria, sconosciuto finora per noi a Casetta nel parco, e avevamo voglia di aprirci verso un mondo nuovo mai sperimentato e rimetterci in gioco", racconta Daniela Colaiuda.

Dello staff fanno parte lo chef napoletano **Cesidio Bottigliero**, il pizzaiolo **Mario Corsi** e il responsabile di sala **Alessio Peretti**.

In abbinamento ai piatti del ristorante, composti prevalentemente da ingredienti e specialità locali, i vini delle cantine Marramiero, Nestore Bosco, e Torre dei Beati, oltre ad una selezione di birre di medio-alto livello.

Parco delle Magnolie e la sua pizzeria Roar rimarrà aperto inizialmente dal lunedì alla domenica dalle ore 19,00 e sarà possibile prenotare attraverso i suoi canali social o

chiamando allo 0862-1961050.

LE FOTO

pubbliredazionale