VirtùQuotidiane

La pausa golosa ispirata al ritmo lento di un viaggio a Zanzibar. All’Aquila apre Pole Pole-Caffè Bistrot & Baguetteria

28 Novembre 2025

di Ilaria Micari

L’AQUILA – Nella frenesia del mondo contemporaneo si tende a lasciare indietro il gusto delle cose. Queste necessitano di tempo per poter essere apprezzate e a volte basta prendersi un momento di pausa dalla routine quotidiana. Si fonda proprio su questa base la filosofia del Caffè Bistrot Pole Pole & Baguetteria, la nuova attività all’interno del Centro commerciale L’Aquilone, all’Aquila.

Il locale è stato aperto ad agosto, ad ottobre ha chiuso per riaprire completamente rinnovato e l’inaugurazione ufficiale è in programma domani, sabato 29 novembre alle ore 17,00.

Il cambiamento più grande ed evidente è l’ampliamento dell’offerta con un angolo food dedicato e un nuovo progetto: la baguetteria. L’idea di questo nuovo concept è di **Andrea Tomassetti**, imprenditore aquilano classe 1988, che ha già all’attivo quattro negozi di

telefonia tra Abruzzo e Marche e che con questa acquisizione diversifica il suo percorso professionale.

“Ho sempre avuto una passione per il food e, frequentando il centro commerciale per l’altra mia attività, ho colto l’occasione e rilevato il bar. La mia idea, però, era quella di fare qualcosa di diverso e la scelta di una baguetteria è nata pensando ad un format che non c’era in Abruzzo e in generale nella zona centrale d’Italia”, racconta Tomassetti.

Il nome Pole Pole viene da un’esperienza fatta dal giovane imprenditore a Zanzibar, in Tanzania, ed è un modo di dire che in lingua swahili vuol dire ‘piano piano’, ‘rallenta i ritmi’.

“È un vero e proprio stile di vita da quelle parti, mentre tutto il mondo corre loro ti dicono ‘pole pole’, piano piano. Io ho voluto collegare questo loro approccio alla vita con la pausa caffè e aperitivo che i clienti verranno a fare nel nostro bar: vogliamo che si rilassino in compagnia, condividendo un momento di calma”, aggiunge.

Il concept di Tomassetti è basato sul farcire la baguette, rigorosamente artigianali, scegliendo

tra i prodotti che ogni giorno vengono proposti sul bancone a vista, in modo che il cliente possa vedere anche la preparazione che avviene davanti ai suoi occhi.

Tra le proposte per il ripieno delle baguette ci sono “prodotti di altissima qualità – specifica il

titolare – principalmente abruzzesi, forniti da una fattoria del teramano, come le pallotte cacio e ova, le polpette al sugo e tanto altro. Ci sono, naturalmente anche verdure, salumi, affettati, prosciutti nazionali e alcuni prodotti dell'azienda agricola aquilana 'La Mascionara'. Non mancano il tonno e il salmone affumicato, le mozzarelle di bufala che arrivano dalla Puglia e varie proposte di carne".

La particolarità della baguetteria è che, oltre al ripieno, si può scegliere tra sei diversi impasti di pane, preparati appositamente per Pole Pole dal forno di Lucoli (L'Aquila).

"Abbiamo preso accordi con il forno e insieme abbiamo formulato degli impasti, tutti con ingredienti naturali, che danno origine a sei tipologie di baguette colorate: la classica, l'integrale, alla curcuma, alla barbabietola, agli spinaci e alla zucca. Si parte dalla scelta del pane e poi si va a costruire la baguette".

“La possibilità di combinazione degli ingredienti è infinita, visto che il cliente sceglie quello che preferisce. Se necessario gli abbinamenti vengono consigliati, in modo da mantenere un gusto bilanciato, ma per guidare il cliente abbiamo creato un menù, con circa una ventina di gusti, con alcuni degli abbinamenti che hanno riscosso maggiore successo ma che possono

essere solo un’ispirazione da cui partire”.

Il cuore dell’angolo food è sicuramente la baguetteria ma, per soddisfare tutti gli avventori, c’è anche la possibilità di servire piatti caldi o freddi; e nel pomeriggio vengono preparati i taglieri per gli aperitivi. Si, perché la baguetteria è la novità che si affianca al bar che ha già una sua identità e un’attività avviata con aperitivi e colazioni.

“Il bar è un cuore pulsante importante e anche qui abbiamo rinnovato l’esposizione e l’offerta aggiungendo, ad esempio, per le colazioni, delle brioche particolari e un po’ di colore con i cornetti dal vegano nero al carbone a quelli rossi ai frutti di bosco, verdi al pistacchio e i sacher con cioccolato fondente e albicocca. E poi ci sono i nostri caffè viziati, una coccola per gli amanti del caffè, ma anche per chi vuole un dolce, per i quali utilizziamo solo creme e ingredienti di fascia alta”, conclude Tomassetti.

Pole Pole, ha un team composto da otto ragazzi, di cui due responsabili, uno del bar e uno dell’area food, che credono nel progetto di Tomassetti e facendolo proprio puntano ad un costante miglioramento, insieme al titolare.

Durante l’inaugurazione di sabato pomeriggio è previsto un intrattenimento musicale live e

un ricco buffet di prodotti tipici locali, con selezione di prodotti dell’azienda agricola ‘La Mascionara’, e sarà possibile assaggiare le baguette preparate al momento.

Verranno, inoltre, distribuiti dei flyer con cui, solo per la giornata di sabato, chi volesse assaggiare una delle proposte o creare la sua personalissima baguette avrà diritto ad uno sconto del 20% sul prezzo.

pubbliredazionale