



La Vecchia Stazione, il ristorante dell'Aquila evolve verso un consumo consapevole di carne di alta qualità

7 Ottobre 2024 

L'AQUILA – Il nome è ispirato all'antica stazione ferroviaria dell'Aquila poco distante, progettata nel 1920 e oggi non più in uso ma ad accomunarle, oltre al nome, c'è solo il rispetto delle origini perché La Vecchia Stazione di **Mirko Grossi** e **Federico Fabi** racconta una storia di ristorazione, professionalità e audacia.

Entrambi 36enni, amici fraterni prima ancora di essere soci, curano rispettivamente l'amministrazione e la selezione delle carni, e il rapporto con la clientela in sala.

La passione culinaria di Mirko proviene dal nonno **Mario Manieri**, dello storico ristorante "La Pergola" e dell'omonima pasticceria aquilana in zona Torrione, e da anni è proprietario del locale di via Eusanio Stella 2/A adattandolo alle diverse esigenze della clientela, via via cambiata nell'ultima decina di anni, da quando era punto di riferimento nel post sisma del 2009 ad oggi che vuole rappresentare una vera e propria evoluzione della loro cucina.

Infatti, con Federico Fabi che ha scoperto le sue doti da ristoratore proprio all'interno de La Vecchia Stazione e le ha ampliate in ristoranti stellati dove ha fatto proficue esperienze negli ultimi anni, è pronto a presentare il cambio di passo avuto da una tipologia classica di ristorante-pizzeria ad una braceria di alto livello con abbinata una ristorazione e pizzeria di qualità.

"Ci siamo accorti di quanto sia cambiata la ristorazione nel corso del tempo ed oggi c'è bisogno di far vivere al cliente un'esperienza sempre più esclusiva, che parta dal racconto dettagliato del piatto al suo arrivo in tavola", dice Mirko Grossi a *Virtù Quotidiane*.

"Cerchiamo di lasciare un valore aggiunto alle persone che vi raggiungono anche per festeggiare un evento o un momento importante della loro vita", aggiunge Federico Fabi.

Le tipologie di carne selezionate e richieste sempre di più dagli intenditori sono l'Angus iberico, la Rubia Gallega, la Dark red, il Sashi choco; e ancora il Torello polacco, e la New York steak. Si passa poi alle carni senza osso come la Picanha; le tagliate di manzo e quella di pluma del maialino iberico; e, naturalmente, arrostiti. I carpacci di Angus e le tartare di Fassona piemontese, inoltre, possono essere marinate direttamente nelle celle di maturazione del locale.



Ma nel menù trovano posto anche carni più accessibili per chi voglia affinare il palato con il proprio tempo e quindi può optare per una Pezzata rossa 100% italiana, bistecche selezionate del mese corrente, o tagliate di pollo con originali abbinamenti curati dallo chef **Nico Di Battista**, che si occupa anche degli antipasti e dei primi piatti altrettanto gustosi.

Invece, l'area pizzeria – che completa con il suo forno a legno l'ampia cucina a vista composta anche dalla braceria di 3 metri e dall'angolo pasticceria – è affidata ai genitori di Mirko, **Claudio Grossi** e **Marisa Manieri**, insieme ai quali sono stati scelti gusti di pizza più ricercati e confermati solo alcuni tra gli immancabili come la margherita e la diavola. Prodotti freschi e di stagione, lavorati al momento, come il fungo porcino, il tartufo, e lo zafferano.

Lo staff si completa poi con **Sara Grossi**, sorella di Mirko che si occupa della pasticceria, la responsabile di sala **Dania Ponzi** ed **Elisa Panella**, il cui supporto è stato e rimane fondamentale.

Inoltre, alcuni tra i vini presenti nella carta in una fascia di prezzo non esosa sono il Brunello di Montalcino, l'Amarone della Valpolicella, il Barbaresco e il Nebbiolo, ai quali in futuro si aggiungeranno altre etichette.

Novità anche in tema di promozioni con il "Marezzatour" che consentirà dall'ultimo giovedì di ottobre e per ogni giovedì di fine mese l'applicazione del 30% di sconto su tutte le carni, per far avvicinare un maggior numero di persone alla conoscenza e all'assaggio dei prodotti.

Infine, per l'evoluzione dei piatti è stato inevitabile un importante investimento sulla omologazione degli impianti di aspirazione e sui frigoriferi per le frollature, fino ad arrivare ad una totale riqualificazione del piano terra del ristorante, arredato con gusto dalla azienda Faber csa.

La Vecchia Stazione è aperta tutte le sere, il sabato e la domenica anche dalle 13,00 alle 15,00, oppure su richiesta per eventi.

LE FOTO



pubbliredazionale