

L'Aquilina, una fraschetta nel centro storico dell'Aquila. Tradizione, pesce di lago ma anche vegan nell'offerta

21 Marzo 2025



L'AQUILA - Ci sono termini che vanno al di là del contesto in cui sono nati e si sono affermati. E la foglietta, o *fojetta*, è uno di questi. Perché anche ben oltre Roma - dove così da secoli si indica un mezzo litro di vino e poi, per estensione, qualsiasi osteria che lo serve - con questa parola si identifica oramai al volo un luogo di convivialità, in cui la sostanza prevale sull'apparenza, in cui si può mangiare a un po' tutte le ore del giorno in un contesto informale e bere alla mescita.

Da oggi anche L'Aquila ha la sua foglietta, ha l'evocativo nome de L'Aquilina - che richiama la città tanto quanto il desiderio del piatto preferito - e ha aperto a ridosso della centralissima

Piazza Duomo, in via Santa Giusta n.9, all'interno di Palazzo Alferi, edificio nobiliare dell'Ottocento, che con il suo inconfondibile e suggestivo cortile alberato a ferro di cavallo accoglierà anche i tavolini all'aperto nella stagione calda.

Tutti i giorni dalle 11,30 a mezzanotte la cucina sarà operativa, pronta a servire gli avventori con piatti conviviali, tutti rigorosamente serviti su delle alzatine proprio per esortare ad un consumo condiviso.

L'insegna, aperta da **Matteo Maurinaz** - ormai da anni sulla scena gastronomica cittadina - e **Barbara Loddi**, sarà anche tra le poche all'Aquila a proporre pesce d'acqua dolce, oramai quasi scomparso dall'offerta ristorativa locale, puntando a far diventare il piatto iconico del locale la zuppa di lago.

I prodotti a filiera corta, dalla mortadella di Penne al tartufo della Valle Subequana passando per le mozzarelle di latte di bufala di un'azienda di Castelvecchio Subequo, sono l'anima dell'offerta gastronomica di questo nuovo locale di appena una trentina di coperti che fa della tradizione un mantra, proponendo dal classico tagliere di salumi e formaggi locali alla coratella e alla trippa, dai legumi alla pecora alla callara, dalle polpette fino al baccalà pastellato fritto o all'aquilana. Ma si punterà anche su un'offerta vegana, basata su piatti che nella forma e nell'immagine richiamano quelli tradizionali.

Non mancherà il vino rigorosamente abruzzese: per questo, Matteo e Barbara hanno scelto di offrire le etichette di una sola cantina, Jasci di Vasto, ma hanno voluto inserire qualche referenza di Champagne. E L'Aquolina ha in programma di animare con musica dal vivo almeno una serata a settimana.



Il cortile di Palazzo Alferi

pubbliredazionale