

LO SCALCO DELL'AQUILA, ARTE ED ENOGASTRONOMIA SI FONDONO IN UN SALOTTO PER LA RINASCITA DELLA CITTÀ

22 Agosto 2022



L'AQUILA - Sulle pareti opere d'arte. Nei piatti materie prime del territorio che con ricerca, tecnica e sperimentazione vengono valorizzate. È denso di storia ed esperienza Lo Scalco dell'Aquila-Delfina dal 1935, il ristorante della famiglia Ippolito, aperto nel 2019 nel cuore dell'Aquila. Una riapertura in realtà, perché come preannuncia già l'insegna "Delfina dal 1935", la storia nella ristorazione di questa famiglia è antica e comincia 87 anni fa.

Dopo un lungo cammino tra generazioni e luoghi dell'aquilano, dieci anni dopo il sisma del 2009, il locale torna in piazza San Pietro, uno dei quartieri più antichi dell'Aquila, in uno splendido palazzo storico dove comincia il progetto Lo Scalco dell'Aquila.

Qui la famiglia ha creato un luogo dove arte ed enogastronomia si intrecciano. "Questo è stato reso possibile grazie anche all'indispensabile contributo di **Giovanni** chef, **Sylwia** per

la pasticceria, il sommelier **Stefano** e in sala **Gabriele**", sottolinea **Massimiliana Ippolito**, responsabile di sala, con esperienze in ristoranti stellati.

In cucina si lavora sui profumi e i sapori di una volta, partendo da ricordi, emozioni, e giocando sulla stagionalità e su tanta sperimentazione. La cantina, ricavata dagli spazi che un tempo accoglievano la cantina dei frati, nell'antico palazzo del Seminario Vescovile, è uno scrigno prezioso, con proposte che spaziano nel mondo, ma sempre mantenendo l'attenzione sul territorio.

Per la sala, hanno messo in piedi un progetto tutto nuovo, quello degli Horti dello Scalco. Ispirandosi agli Horti, gli incontri conviviali degli intellettuali che nel Rinascimento amavano riunirsi in monasteri, castelli, ma soprattutto nei giardini delle ville dei grandi signori, gli Ippolito hanno scelto di ampliare la vocazione prettamente enogastronomica del loro ristorante, rendendolo un luogo culturale di riferimento per L'Aquila.

"Sicuramente vogliamo essere un punto di ritrovo enogastronomico - spiega Massimiliana - ma oltre a questo il nostro progetto è basato anche sulla cultura". Il ristorante ospita esposizioni pittoriche che cambiano ogni due-tre mesi e mette a disposizione della comunità un salotto per eventi e incontri culturali.

"Abbiamo riaperto il nuovo ristorante nel 2019 e non c'erano spazi in centro né espositivi per le opere d'arte, né per incontri letterari - analizza Massimiliana - . Allora abbiamo deciso di mettere a disposizione il locale per la città e di creare un luogo dove riunirsi, dove far circolare le idee, sia a livello artistico che a livello letterario".

Ecco che il nome scelto dalla famiglia Ippolito diventa chiaro, con lo Scalco che rappresentava la figura nel Rinascimento che organizzava le feste per i signori e gli Horti che erano i salotti letterari che da secoli "sono momenti di convivialità legati alla cultura, al sapere, alla discussione ed allo scambio di idee a 360 gradi - dice ancora Ippolito -. Pensiamo che la nostra splendida città si trovi in una sorta di Rinascimento tutto suo: artistico, architettonico, culturale, gastronomico. Una specie di evoluzione esplosiva, che ha bisogno e vuole attimi di convivialità unici, da vivere a tutto tondo. Ecco perché abbiamo ideato gli Horti Dello Scalco: per racchiudere in un unico contenitore, momenti da vivere insieme e condividere con vecchi e nuovi amici".

LE FOTO

























































pubbliredazionale