

LO SCALCO DELL'AQUILA, GASTRONOMIA E TRADIZIONI PER VALORIZZARE IL TERRITORIO

26 Novembre 2022

di **Marcella Pace**



L'AQUILA – L'identità più profonda della città dell'Aquila, la maldicenza. Affonda nelle radici più antiche l'ultimo progetto gastronomico e culturale che sta per partire allo Scalco dell'Aquila-Delfina dal 1935, il ristorante della famiglia Ippolito, aperto nel 2019 nel cuore dell'Aquila, ma che trova le sue origini negli anni '30.

Nell'ambito degli Horti dello Scalco, il progetto che si ispira agli incontri conviviali degli intellettuali che nel Rinascimento amavano riunirsi in monasteri, castelli, ma soprattutto nei giardini delle ville dei grandi signori, il padrone di casa **Armando Ippolito** insieme al giornalista e scrittore aquilano **Angelo De Nicola** ha organizzato una serie di incontri

culturali che si svilupperanno sotto forma di cenacolo.

Nel primo, in programma mercoledì prossimo, 30 novembre, “cercheremo, con un dibattito, di scoprire qual è la dicitura più corretta tra ‘dell’Aquila’ o ‘di L’Aquila’. Il secondo – annuncia Armando a *Virtù Quotidiane* – in programma il 29 dicembre, sarà legato alla maldicenza e alla figura di Sant’Agnese”.

Ogni incontro sarà intrecciato a nodo stretto a una degustazione enogastronomica costruita appositamente sul tema, come nel caso della maldicenza, dove tutto ruoterà attorno al mondo effervescente delle bollicine.

Con il suo progetto la famiglia dello Scalco punta a valorizzare il territorio attraverso la gastronomia e le tradizioni culturali.

“L’Aquila è un bellissimo territorio che va promosso e il tutto passa anche attraverso la ristorazione”, spiegano i ristoratori. “In passato abbiamo avuto un grande ristorante in città, Le Tre Marie, che ha fatto parte della cultura dell’Aquila. Ecco, crediamo che la filosofia a cui tutto il settore della ristorazione dovrebbe ispirarsi è proprio quella. Creare una forma di ospitalità diffusa”.

“Negli ultimi 2 anni la ristorazione è cresciuta tantissimo – analizza Armando Ippolito – e bisogna continuare a lavorare per far capire che qui da noi il buon cibo e il buon vino sono di casa. Sia il centro città che ha una cultura salda che comincia dal Rinascimento, che i borghi che ci circondano, ricchi di tradizioni, hanno una storia lunga da poter valorizzare”. In questo processo di stimolo “della spinta che c’è stata negli ultimi anni”, per il ristoratore, “occorre un lavoro parallelo delle istituzioni, attraverso le scuole per formare gli operatori del settore”.



pubbliredazionale