

Lo Scalco dell'Aquila tra gli Ambasciatori del gusto con una selezione di nuovi menù

13 Giugno 2023



L'AQUILA - Un importante riconoscimento al ristorante Lo Scalco dell'Aquila di **Armando e Giovanni Ippolito** è arrivato direttamente dall'associazione italiana Ambasciatori del gusto, nella quale ha fatto ingresso da poche settimane per essersi contraddistinto nella valorizzazione del patrimonio agroalimentare ed enogastronomico italiano.

Obiettivo dell'associazione è divulgare l'identità, la storia, e la sensibilità italiane attraverso la passione e le competenze espresse dal mondo della ristorazione e della pasticceria per incrementare lo sviluppo nazionale e la targa di ambasciatore è valsa ad uno dei ristoranti che ha segnato la storia della cucina aquilana e quindi del made in Italy.

“Siamo stati coinvolti dal nostro amico **Alessandro Pipero**, ristoratore stellato romano, che desiderava diventassimo Ambasciatori del gusto. Ci ha fatto molto piacere e non ci aspettavamo questo riconoscimento, speriamo di essere in grado di valorizzare al meglio il

nostro territorio”, spiega Armando Ippolito a *Virtù Quotidiane*.

Nato dalla capostipite della famiglia, **Delfina**, da cui deriva l’originario nome, col passar del tempo, il ristorante ha saputo plasmarsi alle nuove generazioni poste al timone, e reinventarsi seguendo canoni sempre più alti e specifici della cucina di qualità. Ed ecco che entra in gioco Lo Scalco dell’Aquila, che corrisponde anche ad una nuova location, quella della centralissima Piazza San Pietro all’Aquila, e con essa un restyling anche dei menù.

Una tradizione che non viene abbandonata ma alla quale si affianca un nuovo modo di intendere la ristorazione con una particolare attenzione alla sala, in grado di accogliere gli ospiti e farli sentire a loro completo agio in un ambiente ricercato e, al tempo stesso, familiare.

I maggiori artefici della cucina sono Giovanni e **Sylwia Rokosz** che, insieme ad Armando, hanno ideato da allora un percorso di degustazione dei cibi più rappresentativi dal mar Adriatico al Gran Sasso, studiando e abbinando tra loro piatti di mare e di terra. E, ancora, è stata la volta coniugare la cucina alla cultura con gli appuntamenti mensili della rassegna **Gli horti de Lo Scalco**.

Sempre presenti proposte alla carta e menù degustativi, ma la novità di questa stagione in arrivo sono 3 menù dedicati ciascuno a desideri particolari e che verranno mantenuti sino all’autunno.

Il primo, che richiama maggiormente la tradizione, è il menù della transumanza con cinque portate a base di agnello, quali l’antipasto di coppa di agnello, la chitarra al guanciale, ricotta di pecora e zafferano, il fusillo d’Abruzzo al ragù di agnello, l’agnello al ginepro, e l’hamburger di agnello cacio e ova.

Si può optare anche per il menù vegetariano da quattro portate, come la crema di formaggio vaccino alle erbe di montagna, il risotto in doppia cottura al cavolfiore e paprika, e i ravioli ai porcini e zafferano.

E si arriva menù degustazione più corposo, da sette portate, per assaggiare gran parte delle specialità abruzzesi, come la tagliatella di seppia con crema di piselli, la crema di formaggio alle erbe con crumble salato e pomodorini cotti a bassa temperatura, il roast beef di carni locali con cipolla rossa caramellata ai lamponi, il tortino di patate con pecorino, miele e mandorle, i ravioli ripieni di patate viola del Gran Sasso ai funghi porcini e zafferano, la guancia di vitello con la granella di pane allo zenzero, e un dessert.

Si stanno facendo largo, trovando sempre più apprezzamento tra gli amanti del buon cibo, le proposte di entrée. Infatti, per intuire quale miglior biglietto da visita Lo Scalco può presentare, si pensi ai conchiglioni di amatriciana fredda con guanciaie essiccate a bassa temperatura e fonduta di pecorino, ad una mousse di tonno con una cialda di crepes fritta, ad un paté di fegato all'aquilana, alle pallotte cacio e ova, ad una zuppa di pane con cipolla, mozzarella aquilana strappata e gamberi al profumo di basilico, e al burro mantecato all'aringa affumicata che accompagna varie tipologie di pane.

Dunque, tra le varie attività di cui si occupa direttamente il ristorante, vi è anche la panificazione di focacce e pani al Montepulciano e noci, e all'acqua di cozze e salvia per raggiungere una particolare acidità.

Le novità riguardano, infine, anche la tecnologia con lo strumento di prenotazione più comodo tramite sito e la funzione Prenota web, che prevede lista di attesa automatica se il locale non dovesse avere disponibilità.

LE FOTO













pubbliredazionale