



Magione Papale, non solo banchetti e cerimonie. Lo chef Ferrauti: “Tutti i giorni alla carta, tra tradizione e innovazione”

14 Ottobre 2025 

L'AQUILA – Cambiano le stagioni, cambiano i colori, cambiano i frutti e gli ortaggi che la natura offre, cambiano i piatti che si servono in tavola. In casa e fuori. Anche nel ristorante del relais Magione Papale, all'Aquila, che punta molto sulla stagionalità, sulla territorialità e sull'eccellenza dei prodotti.

Magione Papale, un antico mulino ristrutturato e apprezzato come location per cerimonie ed eventi, è inserito in numerose guide di settore proprio per la sua offerta culinaria che propone anche un servizio quotidiano, a pranzo e a cena, con un menù à la carte.

“Gli ingredienti che scegliamo per i nostri piatti seguono la stagionalità, che contribuisce ad offrire una qualità alta. Ormai in commercio si trova sempre tutto, ma noi abbiamo deciso di investire in preparazioni che esaltino i prodotti del territorio, scegliendoli proprio in base alla stagione. Una scelta apprezzata anche dai clienti, compresi i numerosi turisti italiani e stranieri”, spiega a *Virtù Quotidiane* lo chef **Stefano Ferrauti**.

L'attenzione alla stagionalità dei prodotti, oltre a garantire una qualità migliore, incentiva a variare la propria dieta alimentare (cosa che non andrebbe sottovalutata) e porta a riscoprire sapori diversi da quelli a cui si è abituati. Sì, perché l'offerta costante di prodotti sempre presenti sugli scaffali, con provenienze da tutto il mondo, porta facilmente alla scelta di ciò che più piace o attira, indipendentemente dai cicli naturali.

A contraddistinguere la cucina del relais c'è, naturalmente, l'alta qualità di materie prime, scegliendo in primis quelle che offre il territorio abruzzese, ma anche una passione per il gusto e per le numerose, e a volte inaspettate, combinazioni dei singoli ingredienti.

“Le ricette della tradizione, realizzate con prodotti del territorio, sono alla base della nostra cucina. Ci piace proporle anche in maniera differente, fare abbinamenti particolari, e con il menù alla carta abbiamo la possibilità di osare di più”, sottolinea lo chef, dal 2011 nella cucina del relais.

“Le idee sui piatti nascono nei modi più differenti – racconta Ferrauti -, da un ricordo di un piatto della tradizione o dalla voglia di riproporre qualcosa che si è mangiato in un viaggio. In generale, però, si parte dalla scelta di un ingrediente, il principale, e seguendo la cosiddetta grammatica dei sapori, si pensano abbinamenti, a volte inusuali, che ne esaltino il gusto. Ad



esempio: la carne va abbinata ad una salsa, ma se la carne non è magra serve un gusto acido per bilanciare i sapori come nel maialino arrosto che noi serviamo con una chutney di pesche noci”.



Il menù si modifica nei mesi ma mantiene intatta la filosofia di Ferrauti nell’elaborare e preparare i piatti, nel massimo rispetto degli ingredienti e dei prodotti utilizzati.

Lo chef, in cucina, si avvale del supporto di un’equipe consolidata che lo affianca da anni, formata da **Rocco Bonaventura, Giorgio Brandani e Massimo Ferella**, “con cui c’è un confronto continuo, fondamentale per essere davvero una squadra”.

Un ristorante che si propone come luogo per condividere momenti quotidiani, e con uno standard alto come quello di Magione Papale, inoltre, non si limita a questo, ma garantisce un’offerta completa.

“Nella carta, oltre ad abbinamenti particolari, ci sono anche piatti più tradizionali, sempre assecondando la stagionalità e con attenzione ai prodotti del nostro territorio, come gli spaghetti cacio e pepe, la tagliata, il filetto di manzo con le patate”, aggiunge Ferrauti.

“Ci sono poi gli eventi, i banchetti, che hanno un approccio diverso. Mantenendo sempre una qualità alta, in questi casi, oltre a garantire un servizio rapido e fluido durante la giornata, bisogna accontentare un grande numero di persone in sala, con gusti differenti, ed è più rischioso proporre abbinamenti troppo particolari. Prediligiamo, perciò, dei piatti che sono per noi dei grandi classici e che negli anni abbiamo avuto conferma che siano di gradimento degli ospiti”.

L’attenzione a intolleranze e allergie

E per accontentare proprio tutti, “sia nel quotidiano che negli eventi, studiamo menù specifici per celiaci, intolleranti, allergici e vegetariani, con pasta fresca, paste ripiene, risotti, pane e dolci, questi ultimi anche per intolleranti al lattosio. Queste sono ormai problematiche molto diffuse e siamo al passo con i tempi per poterle affrontare”, precisa.

Nel menù si trovano piatti che invogliano solo a leggerne nomi ed ingredienti. Tra le proposte ci sono, ad esempio, il risotto con crema di porro, gambero rosso e zafferano dell’Aquila Dop, le tagliatelle di seppia con insalata di lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, la zuppetta di ceci di Navelli con baccalà, il carré di agnello alle erbe aromatiche con nocciole e spinacio saltato, ma anche dolci tra cui la bavarese con cioccolato caraibe 66% e rum e il cannolo al



cioccolato con ricotta allo zafferano e ganache fondente.



Un giusto numero di proposte ideale per dare valore ad ogni preparazione e a far sì che le eccellenze del territorio trovino un incastro perfetto nella combinazione tra innovazione e cura della materia prima.

“I nostri piatti vogliono esaltare la qualità dei prodotti, generalmente presi da aziende locali, facendo particolare attenzione alle cotture, per far sì che ogni ingrediente possa avere una resa perfetta. La scelta della cottura in cucina è un passaggio necessario per non rovinare il prodotto, in particolar modo per le carni, dal momento che alcune hanno bisogno di cotture lente e prolungate mentre altre hanno bisogno di pochissimo trattamento”, conclude Ferrauti.



L’alta qualità della materia prima, l’attenzione alla tecnica e la passione per la ricerca di nuovi abbinamenti sono, insieme alla location, il punto di forza del ristorante Magione Papale. La sala ristorante utilizzata per il servizio al pubblico, e per i clienti dell’albergo, ha circa 35 posti, ed è perfetta per godersi una pausa quotidiana grazie alla sua cucina e ai vini pregiati della cantina.

Il ristorante Magione Papale è aperto tutti i giorni dal martedì al sabato a pranzo e a cena (12,00-14,30 e 19,30-22,30) e la domenica a pranzo (12,00-14,30), ma si consiglia sempre la prenotazione.

pubbliredazionale