

Public Enemy, gastropub aquilano che apre a pranzo con menù gustosi e per tutti

15 Maggio 2023



L'AQUILA - Tartare di manzo o panzanella con tartare di tonno per quando si ha poco tempo o si vuole rimanere leggeri, oppure chitarra ai tre ragù di manzo, agnello e maiale e tre pomodori, o ancora ravioli di burrata con polvere al nero di seppia, gamberi e un agrume giapponese simile al bergamotto chiamato yuzu, per concedersi una coccola gustosa. Se, invece, si volesse optare per una cucina tradizionale, non rimarrebbe che scegliere tra le intramontabili carbonara, amatriciana e gricia.

Questi solo alcuni dei piatti del menù della proposta di pranzo del Public Enemy Gastro Pub dell'Aquila, aperto dal giovedì al sabato dalle ore 12,30 alle 15,00 da quando, nel mese di

settembre, ha cavalcato la scia dell'ondata turistica estiva, e da allora viene rinnovato stagionalmente.

Pochi mesi sono bastati, inoltre, per capire che un must have fosse il polpo alla griglia su purea di patate dolci e zenzero con majo al basilico, e che fossero altrettanto apprezzati la cotoletta di vitello alla milanese con chips, e il club sandwich con manzo stile Kobe, petali di mandorle, funghi champignon e pomodorini confit, il tutto racchiuso in pane integrale ai semi.

In 10 anni ne ha fatta di strada il gastropub e cocktail bar, fondato dal bartender **Valerio Panepucci** (nella foto di copertina) che oltre a dirigere il locale guida le altre due insegne a cui ha dato vita nel frattempo - Levante cucina di mare e Pop, format di piatti a base di pollo fritto raggiungibile esclusivamente tramite piattaforme - e ne ha aperta una terza giovedì scorso, Hanky Panky pizza e cocktail.

Il pranzo targato Public Enemy prevede una varietà di piatti e proposte alternative per tutte le tasche. Si può scegliere il menù universitario con hamburger gourmet, patatine e bevanda a 12 euro oppure piatto unico tra antipasto, primo o poke a 10 euro, e trovare anche piatti a base di pesce nella stagione più calda.

Il titolare trentenne, e con lui l'intera squadra di lavoro, attinge anche alle produzioni locali per la realizzazione dei propri piatti e bevande, come avviene con il talentuoso chef **Eugenio Masci** del ristorante Pane e Olio di Poggio Pienze, fornitore quotidiano di pane fresco per gli hamburger di carne e vegetariani e del pane all'olio per quelli di pesce, oppure con il formaggio Blucoli, un erborinato che si troverà presto in alcuni hamburger, che arriva direttamente dal Caseificio Campo Felice di Lucoli (L'Aquila). Infine, per i cocktail che hanno reso popolare il nome del Public Enemy, vengono utilizzati i liquori delle aziende aquilane Dolci Aveja e Artemisia.

Che siano miscelati o assoluti, l'importante è venire incontro al gusto del cliente sino a centrarlo, ecco perché si parla di cocktail sartoriali, come fossero un vestito cucito su misura e che, oggi, riescono ad accompagnare persino antipasti e dolci, senza essere confinati ad inizio o alla fine del pasto.

“Andiamo alla ricerca di prodotti di qualità che ci permettano di distinguerci nel mercato e di dare al cliente una proposta interessante e diversa dal solito. La nostra intenzione è quella di trovare un prodotto esclusivo ad un prezzo equo, cosicché tutti possano assaggiarlo e valutarlo”, ammette Valerio Panepucci, e sarà per questo motivo che il locale, recentemente rinnovato e con una capienza di 60 posti, ha introdotto novità anche per quanto riguarda la

cena, dal martedì alla domenica dalle ore 18,00 in poi.

Dunque, si avrà la possibilità di degustare della carne in stile wagyu ma allevata in Alto Adige - grazie all'intermediazione di un selezionatore di capi di cui viene controllata la filiera di produzione - le cui particolarità sono la sapidità e la tenerezza, dovute alla presenza di una quantità elevata di grassi insaturi che contribuiscono alla marezzatura, cioè alle piccole venature e chiazze di grasso bianco che somigliano a venature del marmo.

Inoltre, sarà presente l'hamburger plant based, ossia con un composto vegetale di funghi e legumi che si avvicinano alla consistenza e al sapore della carne, senza aromi né coloranti. Quest'ultima novità si affianca agli altri hamburger, tutti artigianali, per offrire una valida alternativa a quello di carne.

LE FOTO









