

Tra fine dining e trattoria alle Fontanelle di Enoà una via di mezzo c'è. Ecco il nuovo menù

10 Febbraio 2025

di Redazione



L'AQUILA – “Nella ristorazione ormai non esistono mezze misure e di conseguenza c'è poco spazio per la creatività: da un lato c'è la fascia alto spendente in cerca di esperienze che si rivolge al fine dining ed è aperto e curioso, dall'altro chi non è disposto a spendere che spesso coincide con chi è anche poco propenso alle novità o ad allontanarsi da piatti semplici che mangerebbe anche a casa. Quest'ultima parte è la maggioranza ed a lei che chi ha un ristorante come il nostro deve rivolgersi”.

Parola di **Enrico Ciucci**, ristoratore con trent'anni di esperienza e un passato anche nella commercializzazione dei vini, insieme alla moglie **Graziana Marino** titolare de Le Fontanelle di Enoà, nell'immediata periferia dell'Aquila tra Paganica e Tempera.

“Per questo, nelle nostre sperimentazioni, e dopo un anno di esperienza nel nuovo locale, abbiamo perfezionato dei piatti che vadano ancora più incontro a questo tipo di target, in

cerca di 'comfort food' che non dia troppi scossoni alle abitudini più diffuse", aggiunge.

Insomma, i due ristoratori sembrano aver capito cosa manca alla ristorazione, dove è sempre più carente la creatività e sempre più difficile trovare piatti originali che, nel corso del tempo, hanno lasciato spazio alle stesse partite di prodotti che i grossi distributori offrono semi pronti che finiscono per far apparire i menù tutti uguali.

Così, per Le Fontanelle di Enoà il 2025 inizia con un nuovo menù in cui le ricette della tradizione, in cui storicamente non mancano contaminazioni con altri territori con cui nei secoli l'Abruzzo ha avuto scambi di tipo commerciale o culturale, vengono non stravolte, ma proposte in chiave attuale.

Questo non significa certo straripanti porzioni su vassoi di acciaio o le canoniche cotture. Piuttosto, preparatevi a un'offerta ricca e gustosa con preparazioni moderne, a partire da materia prima di assoluta qualità reperita tra i produttori locali e nel pieno rispetto della stagionalità.



Il carciofo in olio

Tra le novità degli antipasti, un delicato carciofo fritto su crema di pecorino e topinambur che si scioglie in bocca e delle crocchette di cavolfiore e curry che vanno via una dopo l'altra. Come tutti gli altri piatti delle Fontanelle di Enoà, preparati quotidianamente da Graziana,

www.virtuquotidiane.it Tra fine dining e trattoria alle Fontanelle di Enoà una via di mezzo c'è.
Ecco il nuovo menù

cuoca autodidatta, in tutte le loro fasi. Per iniziare si possono scegliere anche pallotte cacio e ova, sformatino allo zafferano dell'Aquila dop e fonduta di Stravecchio, crostini con pane di segale, lardo alle erbe e miele, salumi di Paganica, prosciutto di Bassiano e pizza frita.



Il risotto allo

zafferano con salsiccia di fegato aquilano e Marsala

Tra i primi, fanno il loro debutto il risotto allo zafferano con salsiccia di fegato aquilano e Marsala e i tagliarelli e fagioli a olio di Paganica con acqua di cozze, per i quali Graziana si è ispirata alla tipica tradizione napoletana utilizzando rigorosamente i fagioli locali Presidio Slow Food ma inserendo le cozze frullate: insieme a un po' di pomodoro che conferisce il giusto tocco acido e all'immane spolverata di aromi, il piatto assume una sapidità straordinaria.

Restano in carta i collaudati spizzichi acqua e farina di Solina all'amatriciana, gli gnocchetti di spinaci con guanciale croccante, burro e salvia e i ravioli dolci di ricotta, pomodoro e ricotta Scorza nera di Scanno. Basta leggerli, per capire che si tratta di preparazioni del tutto artigianali e, spesso, frutto della creatività della cuoca.



casseruola

Il pollo in

La novità tra le pietanze è il pollastro in casseruola con olive taggiasche e erbe aromatiche, una ricetta che spopolava quando il nonno di Enrico la preparava nella sua osteria,

www.virtuquotidiane.it Tra fine dining e trattoria alle Fontanelle di Enoà una via di mezzo c'è. Ecco il nuovo menù

succulento e gustoso grazie alla tecnica di cottura che conserva i succhi della carne. A lui si affiancano il baccalà in olio cottura su crema di patate e porri, il “pesce di montagna” ormai semi scomparso dai menù dei ristoranti, il controfiletto di scottona al rosmarino sui carboni e le immancabili costolette di agnello sui carboni.



Il tortino di mele

e cannella con crema alla vaniglia

Non mancano taglieri di formaggi e una golosa offerta di dolci, neanche a dirlo fatti in casa: cantucci, semifreddo al torrone tenero dell'Aquila, tortino di mele e cannella con crema alla

www.virtuquotidiane.it Tra fine dining e trattoria alle Fontanelle di Enò una via di mezzo c'è.
Ecco il nuovo menù

vaniglia e il babà al rum.

Il tutto, mentre si arricchisce la cantina, da cui si può scegliere in base al proprio gusto e alla propria tasca oppure affidandosi direttamente a Enrico che inserisce continuamente nuove referenze da ogni parte d'Italia e anche oltre.

Intelligente la proposta delle Fontanelle di Enoà. Oltre alla scelta alla carta, si può optare per un menù, non a caso ribattezzato "l'Abruzzo nel piatto" in cui si fa una ricca carrellata del meglio dell'offerta: due antipasti, un primo, un secondo e un dolce a soli 60,00 euro a coppia, 30,00 a testa. Mentre resta saldamente in carta la fortunata formula "menù aperitivo" con tutti, ma proprio tutti gli antipasti, seppur in porzioni ridotte, a soli 30,00 euro a coppia.

pubbliredazionale