



Una trattoria romana all'Aquila: "Pisellino" raddoppia e apre in centro storico

7 Giugno 2024 

L'AQUILA – Ben diciotto primi nel menù – piatti della tradizione, romanesca innanzitutto ma che sconfinano anche tra le ricette del Mezzogiorno – descrivono meglio di ogni altra cosa l'essenza di Pisellino, trattoria dell'Aquila che dopo il successo costruito in periferia (via Salaria Antica Est n.2) approda nel centro storico, in Piazza Machilone n.5 a due passi dal Duomo, dov'è la prima attività a riaprire i battenti.

"Uova e farina" è la descrizione che dal 2019 accompagna la bottega di pasta fresca aperta da **Rodolfo Costantini**, da sempre dietro ai più fortunati banconi della città, e **Andrea Sciarra**, assicuratore prestato alla ristorazione, in cui ha scommesso tutto per una viscerale passione per la buona tavola.

Due ingredienti – quelli del claim – che sono parte integrante dell'offerta di Pisellino, che punta tutto sui primi, autentico simbolo del made in Italy, e che dalla prossima settimana replicherà l'offerta che ha conquistato i palati degli aquilani ma anche dei numerosi forestieri che, per turismo o lavoro, frequentano la città.

I locali che in passato ospitavano il pub Backside – nella piazza detta anche Delle Tavole per i numerosi artigiani e commercianti storicamente presenti – dopo il restauro sono stati arredati con lo stesso stile del primo ristorante Pisellino con la firma dell'architetto **Giuseppe Cimmino**: "Crediamo moltissimo in questo luogo, siamo in tanti a ricordarlo come un riferimento importante della socialità aquilana e vorremmo essere un esempio per altri che potranno aggiungersi con le loro attività. Siamo emozionati e concentrati per questo nuovo progetto", dice Rodolfo Costantini.

"Arrivando in centro sappiamo che ci confronteremo con tanti bravi colleghi e speriamo di riuscire a fare lo stesso percorso sviluppato per il nostro primo ristorante, diventato oggi una realtà importante", aggiunge Andrea Sciarra. "Siamo consapevoli delle difficoltà che possono riscontrarsi in centro e delle diverse stagioni in termini di flusso di persone che lo vivono ma sappiamo, al contempo, che con impegno i risultati arrivano".

Tutti i piatti proposti sono semplici e tradizionali, lavorati e cucinati con materia prima di qualità, rispettando così le iniziali intenzioni dei titolari e tra le specialità riservate per la stagione estiva al primo posto si trovano la parmigiana di melanzane fredda, arricchita da bufala campana dop e pomodoro bio salernitano, e il paccheri cacio e pepe con tonno e lime;



oppure, tra i secondi piatti, il saltimbocca alla romana e il coniglio alla cacciatora.

Non a caso nel menù si alternano ricette tipiche della cucina abruzzese e capitolina: “Ci siamo ispirati all’ambiente della classica trattoria romana e abbiamo constatato poi di avere molti clienti che ci raggiungono proprio da Roma, ci piace lasciarci contaminare dai sapori di altre regioni, come anche la Campania, la Puglia e la Sicilia”, dice Andrea Sciarra.

Grazie anche a uno staff giovane e affiatato composto da ben 17 persone, tra cui il responsabile di sala **Riccardo Ciuffetelli** e lo chef **Eduardo Cespedes Aguirre**, Pisellino riesce a offrire un servizio all’altezza che oggi non è affatto scontato nella ristorazione e a restare aperto sette giorni su sette sia a pranzo che a cena (compreso il lunedì sera, quando invece è chiuso quello in periferia).

L’inaugurazione lunedì prossimo, 10 giugno a partire dalle ore 18,00, quando sarà pronto anche il dehors sulla graziosa piazzetta dove si darà così il via – questo è l’auspicio – al ritorno di quella brulicante vita sociale che fino al 2009 animava anche questo scorcio di centro storico, perché Rodolfo e Andrea sperano che siano da stimolo all’apertura di altre attività.

pubbliredazionale