

Abruzzo in Bolla on the City, Pinzimonio si abbina a Piandimare

6 Dicembre 2023

di **Marcella Pace**



L'AQUILA – In quella piazzetta c'è cresciuto. A pochi passi da lì, trascorreva i suoi pomeriggi con gli amici nella sala giochi e poi nel bar La Dolce Vita. E lì ha realizzato il suo sogno di sempre.

“La passione per la cucina l'ho avuta fin da bambino”, racconta **Alfonso Guerriero**, titolare e chef di Pinzimonio, trattoria contemporanea nella piazzetta Del Sole all'Aquila. “Avrei frequentato l'Alberghiero, ma all'epoca in città non c'era e io sarei dovuto andare fuori”.

Il sogno resta in un cassetto per un po', ma quando anni dopo si apre la possibilità per

Alfonso di frequentare quella scuola, nella versione serale, non ha esitazioni. “Nel 2019 mi sono diplomato. Quella scuola mi ha dato le basi necessarie per lavorare in cucina”. Nel frattempo Alfonso si era già messo dietro ai fornelli in un Irish Pub dove ha lavorato per 12 anni, finché il 12 marzo 2022 apre Pinzimonio.

“Questo locale è nato dal mio sogno di avere un’attività di ristorazione”, prosegue. “Amo cucinare, e proporre un prodotto sano e genuino con prodotti della nostra terra, l’Abruzzo”. Anche il nome, che richiama il pinzimonio, “che ci davano i nonni prima del pasto, con verdure accompagnate con una vinaigrette di olio, sale limone, pepe”, spiega, sta ad indicare quella genuinità che ricerca nei suoi piatti. “Anche un po’ per fortuna, mi è capitata l’occasione di trovare un locale nella piazzetta in cui sono cresciuto, e di una metratura adatta. Locali nel centro storico con canne fumarie sono pochissimi. Questo era anche alla mia portata, con un massimo di 40 coperti”.

La cucina è veloce, espressa, fatta sempre sul momento con le materie prime, acquistate tutti i giorni, che Alfonso trova tra piccoli fornitori locali e di fiducia.

Pinzimonio è uno degli 11 locali che parteciperanno ad **Abruzzo in Bolla on the city**, la versione natalizia dell’evento creato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo, dedicato alle bollicine abruzzesi.

Venerdì 15 dicembre all’Aquila si farà un vero viaggio alla scoperta delle migliori espressioni della spumantizzazione regionale tra le bellezze dei luoghi più significativi della città, tornati ad antico splendore dopo la ricostruzione post-terremoto. In ciascuno dei locali aderenti sarà possibile conoscere da vicino il prodotto di un’azienda diversa, in una sorta di grande banco d’assaggio diffuso.

Pinzimonio proporrà le bollicine della cantina di Villamagna, Piandimare, che per l’occasione saranno accompagnate ad uno stuzzichino veloce come entrée.

LE FOTO













