TRATTORIA 127 L'AQUILA AVVIA SERVIZIO ASPORTO, "BUONI SAPORI RICONQUISTA LIBERTA"'

13 Maggio 2020



L'AQUILA – La mitica amatriciana fatta secondo i crismi, le fettuccine con i funghi e il tartufo, gli gnocchi e i ravioli al ragù, con pasta rigorosamente fatta in casa, gli arrosti misti di carni locali e selezionate, pizze assortite e per tutti i gusti. Gli aquilani potranno ritrovare un po' di normalità, e sapori familiari, dopo i duri mesi di 'tutti a casa', anche grazie al servizio di asporto della storica pizzeria-trattoria 127 di via Beato Cesidio 67 a L'Aquila, che sarà avviato giovedì 14 maggio, sia a pranzo che a cena. Un ritorno al lavoro per il titolari, Paolo Rufini, la sorella Annamaria, l'apprezzatissima chef, e la nipote Daniela Scimia, garantendo il distanziamento sociale ed evitando assembramenti.

Per prenotare occorre chiamare il 335.8121351.

"C'è grande entusiasmo e determinazione – spiega Paolo Rufini ad Abruzzoweb – è stata davvero dura, non solo dal punto di vista economico, stare fermi e chiusi in casa. Ora potremo tornare a riaccendere i fornelli, ad ammassare la pasta, a servire piatti, a ritrovare, anche se fugacemente, giusto il tempo della consegna, i nostri affezionati clienti, e i tanti amici per cui questo ristorante è quasi una seconda casa".

La pizzeria-trattoria 127 ha aperto i battenti nel lontano 1981, in via Beato Cesidio.

A pochi mesi dal terremoto del 6 aprile 2009, che ha reso inagibile l'edificio che ospitava i locali, la decisione di andare a gestire L'angolo rosa, ristorante annesso all'hotel Amiternum. Il ritorno in via Beato Cesidio nel 2018, con una grande festa a celebrare il ritorno alla normalità.

Ora un nuovo stop, e un futuro prossimo pieno di incognite.

"Dopo pochi mesi da terremoto, io come molti collegi siamo riusciti in qualche modo a ripartire, delocalizzando l'attività – racconta Paolo Rufini -. C'era tantissima gente in giro, voglia di incontrarsi, di stare insieme per superare il trauma di una città distrutta, persone e clienti provenienti da tutta Italia. Nonostante tutto quello che era accaduto, si riusciva a lavorare. Ora è molto peggio, il coronavirus è stato un terremoto invisibile, che ha svuotato strade, piazze e locali. Un qualcosa di inedito, che nessuno di noi aveva mai vissuto, a cui nessuno era preparato".

E aggiunge Paolo Rufini, "nei prossimi mesi sarà dura, come tutti i ristoratori non vedo l'ora di poter tornare a fare anche il servizio al tavolo, ma dovrò dimezzare i posti a sedere per garantire le distanze minime di sicurezza e dovrò passare da 55 a ad una ventina di coperti, e questo avrà effetti pesanti per gli incassi. Io per fortuna non pago l'affitto, il locale è di mia proprietà, ma sono preoccupato per i colleghi ristoratori che invece dovranno far fronte a questa importante voce di spesa con i guadagni più che dimezzati".

Paolo Rufini però non perde l'ottimismo, anche perché, spiega, " è gratis e fa bene anche alla salute". "Dopo due mesi di arresti domiciliari senza aver commesso nessun reato – scherza il ristoratore – c'è una grande voglia di uscire, di

riconquistare un po’ di normalità, di condividere una serata, parlare, scherzare e incontrarsi. Le trattorie sono nate per questo, e dunque sono fiducioso”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli