CUCINA: QUANDO LA TRADIZIONE SI REINVENTA, PANEOLIO DI POGGIO PICENZE, L'OSTERIA 2.0

30 Gennaio 2016



POGGIO PICENZE – È una storia di tradizione e di amore per la cucina quella di Eugenio Masci, titolare e chef del ristorante Paneolio di Poggio Picenze (L'Aquila). Una storia che inizia nei primi anni del secolo scorso ma che, dopo il sisma del 2009, si è rinnovata e riadattata in tutto e per tutto a quelli che sono i tempi moderni.

Sapori locali, ma reinterpretati in chiave contemporanea, con quel tocco di creatività, che rende i piatti originali, gustosi e adatti a tutti i tipi da palato, dai più fini ed esigenti, fino ad arrivare a quelli più giovani e meno pretenziosi.

"Il nostro cammino inizia quando i miei trisavoli decisero di aprire una cantina sociale nei locali attualmente occupati dal ristorante – racconta ad *AbruzzoWeb* lo stesso Masci – Cantina sociale che, grazie ai miei nonni, si trasformò in una trattoria, rimasta poi in attività fino ai giorni precedenti al 6 aprile del 2009″.

È stato infatti dopo la ristrutturazione post sisma dell'edificio situato in pieno centro a Poggio Picenze che lo chef, insieme a tutta la sua famiglia, ha deciso di riprendere in mano la situazione e, sulle ceneri dell'attività aperta anni prima dai nonni, realizzare un'osteria completa anche di bed and breackfast che, ad oggi, rappresenta uno dei fiori all'occhiello della ristorazione e della cucina aquilana.

E di cucina Eugenio, che si è formato professionalmente studiando e poi lavorando in diversi ristoranti, tra cui Magione Papale dello chef stellato William Zonfa, ne sa davvero molto. Tanto da riuscire a rendere i suoi piatti unici nel suo genere, senza però mai discostarsi dalla tradizione e, perché no, anche dall'aquilanità. Prodotti tipici e di nicchia, questi infatti gli ingredienti utilizzati nelle sue ricette, il tutto condito dall'amore e dalla passione per un settore, quello della ristorazione, che anche in un momento di crisi come quello attuale, riesce comunque a dargli tante soddisfazioni.

"Quello che cerco di fare quando cucino – dice – è rendere originale le pietanze, senza andare a stravolgerle del tutto, ma piuttosto alleggerendo cotture e procedimenti e, nel frattempo, rimanendo sempre in linea con la tipicità e la tradizione. Ne è un esempio anche la scelta dei vini offerti nel nostro ristorante, che possono andare dal classico Montepulciano a quelli invece prodotti in altre regioni, dalla Toscana all'Alsazia, in Francia".

Ma non finisce qui. Prendiamo la semplice costoletta di agnello panata, una pietanza tipica dell'aquilano e di tutta la regione, da sempre in tavola in concomitanza delle feste più importanti e nelle occasioni speciali. Ecco. Quella presentata alla clientela di Paneolio, se da un lato fa riferimento alla storia dello stesso ristorante e quindi alla ricetta classica da anni preparata nella cucina di nonna Maria, dall'altra rappresenta il connubio perfetto tra originalità e contemporaneità.

"Per la preparazione della costoletta di agnello – spiega quasi con orgoglio lo stesso chef – utilizzo carne affumicata a freddo e quindi più leggera nel sapore, passo alla panatura di grissino al timo limonato fatto direttamente nel nostro ristorante, per poi procedere con la frittura nel burro chiarificato, il che conferisce alla pietanza croccantezza e colore dorato. Il tutto viene infine accompagnato da semplici pomodori grigliati e patate viola saltate al timo".

Un'originalità, quella di Paneolio, testimoniata tra le altre cose dalle numerose dalle serate a tema organizzate nel corso dei due anni passati e tutt'ora in programma, serate che, a detta dello stesso Masci "hanno riscosso discreto successo e sono pensate per fasce di clientela diverse e di tutte le età".

Tra queste spiccano, ad esempio, le passate edizioni della 'Cena al contrario'. Si tratta, in pratica, di serate particolari che che vanno a stravolgere completamente il normale succedersi delle portate: si parte dal dolce per poi proseguire, appunto, a ritroso.

"Per l'allestimento degli altri eventi – aggiunge lo chef – non seguiamo mai la stessa routine e anzi, di volta in volta, ci impegnamo per creare qualcosa di nuovo. Solo qualche mese fa, per esempio, abbiamo organizzato una serata abruzzese e, a distanza di qualche giorno, abbiamo messo in scena anche una serata marocchina e una americana, curando non solo l'aspetto alimentare della cena, ma anche e soprattutto quello relativo all'abbigliamento del personale e agli ambienti".

© 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