

DAL CAMPARI AI ROLL DI SUSHI, ALL'AQUILA CALICI IN ALTO PER L'APERITIVO DELLA VIGILIA

24 Dicembre 2016



L'AQUILA - Un fiume in piena invade il centro storico dell'Aquila per il consueto aperitivo della vigilia di Natale, un appuntamento irrinunciabile per giovani e meno giovani, occasione di ritrovo e incontro spesso casuale anche per quanti vivono fuori e tornano in città per le festività.

Una specie di enorme botellon che dal crocevia di piazza Regina Margherita si dipana lungo via Garibaldi, la nuova strada della movida, e contamina corso Vittorio Emanuele, riaperto qualche giorno fa dopo essere stato attraversato dallo scavo dei sottoservizi, ma non risparmia la periferia aquilana.

Per chi approda in centro la prima tappa è la cantina del Boss, che la settimana scorsa ha aperto la versione 2.0, un moderna enoteca che sarà un bis quando torneranno disponibili gli storici locali attualmente in ristrutturazione.

A fare da corollario sulla graziosa piazzetta il Sam, pub che in pochi mesi è diventato punto di riferimento del giovedì universitario, e lo Spritz. Aiuteranno a smaltire la sbronza le baguette farcite dei Briganti, paninoteca che da qualche mese ha trovato posto nei locali di palazzo Lucentini-Bonanni che in passato ospitavano un alimentari.

Brindisi della vigilia anche al bar Castello, sull'omonima via, e al Nova Vida, il baretto all'inizio del corso.

"L'Aquila bene" preferirà La Bottega della Fenice, in via Zara, quella meno esigente il chiosco con le bruschette di Mami nel Parco del Castello.

Alta concentrazione di aperitivi anche su via Garibaldi, dove Public Enemy, Lo Straccale, l'Anonima brasseria aquilana, l'Osteria Pantasima, Bruno's e le due enoteche dei fratelli Davide e Daniele Stratta offrono una varietà di proposte per tutti i gusti, dalle birre ai cocktail passando per ottimi vini.

Completa l'offerta Chiarino, sull'omonima piazza, nato da appena quattro mesi dall'intuizione di Nicola Di Tullio e che ha già conquistato il gusto dei più esigenti. "Da questo primo periodo di attività possiamo dirci soddisfatti, ma dal periodo natalizio ci aspettiamo sicuramente di più - spiega ad *AbruzzoWeb* - per l'aperitivo della vigilia abbiamo fatto un gran rifornimento di ottime bollicine".

Per i più curiosi protesi alle sperimentazioni, a piazza Santa Maria Paganica il nuovo ristorante fusion Yoichi propone un aperitivo con mini roll di sushi e un menù speciale per il pranzo, sempre a base di piatti in cui si fondono le tradizioni culinarie nostrane e quelle orientali.

Calici in alto anche lungo il corso stretto, dove non senza difficoltà, ma con un'ottima dose di coraggio, ha riaperto Art Café e, poco più avanti al Bar del Corso, che Luca Ciuffetelli ha riaperto ormai da qualche anno ai Quattro Cantoni.

Merita una deviazione l'enoteca Moresca, all'inizio di via Navelli.

Bisogna per la prima volta oltrepassare Piazza Duomo, invece, per raggiungere il bar Nurzia, che per via dei lavori di ristrutturazione della sede storica si è momentaneamente ricollocato nei locali dell'ex Standa, lungo corso Federico II. A quel

punto, non guasta una tapas inaffiata magari da una sangria qualche passo più avanti, al 100 Montaditos che proprio qualche giorno fa ha spento la prima candelina.

“Restiamo aperti tutto il giorno per un aperitivo in cui scambiarsi gli auguri, purtroppo abbiamo risentito molto del trasferimento e la città dopo le 17 è un cimitero”, dice Natalia Nurzia, “fortunatamente però gli aquilani sono tanto carini da non averci fatto subire flessioni nella vendita del torrone”.

Prima della “traversata”, ci sta bene un bicchiere al Nerocaffè, che grazie ai fratelli Aldo, Luca e Marco Piccinini ha fatto da apripista al ritorno del commercio in centro storico dopo il 2009, e un calice ai Quattro Quarti, graziosa enoteca nel cortile di palazzo Cappa Cappelli, entrambi lungo corso Vittorio Emanuele.

“Il periodo non è male ma ci aspettiamo di più, tutti dicono di rivolvere la città ma sono molti di meno quelli che vengono in centro”, dice Aldo Piccinini, che per oggi propone un aperitivo di pesce a oltranza dalle 10 alle 20, e ricorda che il locale sarà aperto regolarmente anche a Natale e a Santo Stefano.

Pronti a mescere un bianco anche Leo e Margherita, del chiosco di San Bernardino, instancabili soprattutto nei giorni di festa.

“In alto i calici” anche in tantissimi locali della periferia. Si brinda con bollicine e pesce da Enoà, l'intrigante enoteca che ha aperto da pochi mesi in via del Rio a Paganica, dove dalle 19 si stappano magnum di Prosecco.