L’AQUILA: A FINE MESE RIAPRE LO STORICO RISTORANTE ”LA GROTTA DI ALIGI”, TRA LE NOVITA’ PIZZA E PESCE

17 Settembre 2017



L’AQUILA – Riapre il ristorante La Grotta di Aligi all’Aquila: una vera istituzione della gastronomia cittadina, dove cenò anche Diego Armando Maradona alla corte del gestore storico, Vittorio Aceto. Ma ora sarà tutto nuovo e servirà anche pizza e pesce.

“Stiamo facendo una vera e propria corsa contro il tempo, ma a fine mese finalmente taglieremo il nastro del ristorante lì dove è sempre stato, al piano terra del Grand Hotel alla Villa comunale dell’Aquila. Crediamo nella città e nel suo futuro”, spiega l’aquilano Dario Eusani, 40 anni, con esperienza da cuoco.

Eusani si è lanciato nell’impresa insieme a due giovani fratelli, Martina e Alessio Amorosi, entrambi aquilani, 21 e 22 anni, riprendendo in gestione anche il bar dell’albergo, Il tutto è stato possibile grazie al bando “Fare centro”, a cui il trio ha risposto, messo in campo per rilanciare l’economia del territorio e, in particolare, del centro storico dell’Aquila.

“Una scelta un po’ folle, forse, ma nata da un profondo attaccamento alla città – spiega ad *AbruzzoWeb* Dario Eusani – un’opportunità che non potevamo lasciarci scappare, nonostante il periodo, caratterizzato da una profonda crisi”.

“Mettersi in gioco”, questo il motto dei tre gestori. “Il futuro è un’incognita e anche se restare all’Aquila è una scelta difficile, e forse anche un po’ coraggiosa – afferma Alessio Amorosi – abbiamo deciso di investire nella città a cui siamo così tanto affezionati, ci abbiamo creduto in passato e continueremo a farlo”.

In via di ultimazione i lavori di ristrutturazione del ristorante, che ha avuto danni ingenti a seguito del terremoto del 2009.

“La ristrutturazione è quasi terminata, i lavori procedono giorno dopo giorno e per fare tutto in economia, abbiamo messo tutta la nostra fatica e il nostro tempo – sottolinea Eusani – ma è stato più difficile del previsto; avevamo preventivato di fare l’inaugurazione il 15 di agosto, ma ci siamo dovuti scontrare con piccolezze che ci hanno rallentati molto”.

Per gli interni i tre giovani imprenditori hanno optato per la tradizione, cercando di lasciare intatti la conformazione e il design dello storico locale, rinnovando, tuttavia, intonaci e pitture. Ci sarà anche una novità: al classico menù del ristorante, verrà affiancata l’alternativa della pizza.

“Abbiamo unito tradizione e innovazione, per dare una maggiore scelta ai clienti – prosegue – per questo abbiamo aggiunto il forno a legna, che ci permetterà di arricchire notevolmente l’offerta”. I prodotti tipici saranno la base della cucina: carne alla brace, piatti della tradizione abruzzese e inoltre verrà inserita nel menù l’opzione “pesce”.

“Vogliamo dare un’offerta completa, che accontenti tutti i cittadini, dal più giovane al più anziano. Ce la stiamo mettendo tutta – conclude Eusani – per ultimare gli ultimi accorgimenti e non vediamo l’ora di restituire un pezzo importante di storia alla città”.

© 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