L’AQUILA, “ANTOLOGIE”: VENT’ANNI DI ATTIVITA’ E L’APERTURA DI UN RISTORANTE IN CENTRO STORICO

21 Luglio 2022



L’AQUILA – “Ero il più bravo e instancabile lavapiatti, quindi sono partito dal basso, un ruolo importante, a torto considerato meno dignitoso, che ti fa conoscere e ‘vedere’ tanti particolari determinati che ti guidano successivamente per fare bene questo complesso mestiere. Poi, sono passato, poco a poco, alla cucina come aiuto cuoco, mi sono sempre più appassionato finché a 29 anni ho aperto il mio primo ristorante. La passione mi è stata trasmessa da mia nonna che era cuoca, quindi anche in suo onore ha raccolto la sua eredità ed ho abbracciato questa professione per continuare la tradizione di famiglia”.

Dalle parole di Giovanni Cozzolino, proprietario e chef del ristorante-enoteca “Antologie” dell’Aquila, si hanno subito chiari i principi a cui si ispira nella gestione della sua attività di ristorazione: continua ricerca della perfezione con proposte, mai banali, di alta cucina e di vini di livello, ma anche un locale ‘popolare’, cioè accessibile a tutti, nel quale nulla è lasciato al caso, nella consapevolezza di essere nati ed aver studiato per fare questo lavoro.

Giovanni Cozzolino per i venti anni di attività, si è “regalato” un locale in centro: da pochi mesi, con soli due camerieri, l’autentica anima di “Antologie”, ha riaperto in via Vetusti, a pochi passi da Piazza Duomo, in un elegante ed emozionante location che si trova nel palazzo storico Oliva Vetusti, sapientemente ristrutturato dopo il terremoto del 2009. Cozzolino si è trasferito dal locale in località Sant’Antonio.

Lo chef, 49 anni, di origini per metà molisane e per l’altra metà campane, è arrivato all’Aquila nel 1992 per studiare ingegneria. Ormai si sente aquilano e punta forte su questo territorio. “Ho deciso di aprire in centro perché credo nel potenziale e nella definitiva Rinascita della città che ha una prospettiva molto rosea. Come stanno andando le cose? Molto bene, anche se le presenze si sono ridotte rispetto agli anni precedenti alla pandemia – spiega ad Abruzzoweb -, ma abbiamo grandi margini perché L’Aquila ha le carte in regola per diventare una delle città più belle d’Italia. E tra non molto tempo. Con la ricostruzione post-sisma la nostra città si presenta sempre più bella, accogliente, all’avanguardia”.

“Antologie” si fonda sulla gestione familiare: per il momento è aperto solo negli orari serali, per apericena e cena. “Ho deciso di chiudere a pranzo inizialmente per la mancanza di personale. Ho due camerieri e non volevo caricarli troppo – aggiunge lo chef -. “E anche perché sono praticamente solo a fare tutto, insieme a mia moglie”. Infatti, Giovanni oggi è proprietario,

gestore e cuoco nella sua attività, ma – chiarisce – non è sempre stato così, per arrivarci ho fatto molta gavetta”.

In precedenza, per quattro anni, è stato nel Casale Sant’Antonio, di proprietà della famiglia Farinosi, nella zona di Sant’Antonio.

Come nella versione originale, il ristorante si presenta dalla forte personalità, in linea con il proprietario, persona molto disponibile ma profondo conoscitore del suo mestiere e dei suoi segreti. Nel presentare la sua “creatura”, Giovanni Cozzolino mostra di avere le idee chiare. Tovaglie rigorosamente bianche, posate dalla sfumatura bronzea, lampada per ogni tavolo e la caratteristica di cui Giovanni, forse, va più fiero è la presenza delle poltrone Chesterfield, che si alternano alle sedie in legno. E precisa orgoglioso: “l’arredamento è stato curato dall’antiquario aquilano Gianluca Gliubich, fondatore della casa d’aste a L’Aquila”.

Altro elemento distintivo è anche uno spazio a cielo aperto che si raggiunge entrando nel locale e subito uscendone ma restandone dentro. “Dà una certa atmosfera, che per le cenette romantiche non è affatto male – sorride Giovanni.

Le origini salernitane di Giovanni influiscono sul menù. Un esempio di primo piatto sono gli spaghetti Emidio Pepe al latte di Gorgonzola naturale con colatura di alici di Cetara, splendida località della Costiera amalfitana, e pomodorini appassiti al forno.

Il nome del locale confessa Giovanni: “È un’idea di mia moglie. Ma a me è piaciuto subito perché racchiude quello che facciamo. Sta a significare una sorta di raccolta, un mettere insieme cose, fiori, nel mio caso prodotti culinari e vini selezionati – e continua quasi emozionandosi -, la cucina è tradizionale ma ben curata dalla scelta delle materie prime all’impiattamento. Abbiamo più di 300 etichette di vini. Il cliente che viene da noi sa cosa aspettarsi”.

“L’idea di tornare in centro l’ho sempre avuta, ma forse finché non ci sono tornato, non ci ho creduto abbastanza – è il pensiero finale di Giovanni Cozzolino, autentico leader di un ristorante che a partire dal nome regala autentiche emozioni per lo spirito e per il palato.

© 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