L’AQUILA: ARRIVA CAFFE’ BISTROT POLE POLE & BAGUETTERIA, IL 29 NOVEMBRE L’ INAUGURAZIONE

28 Novembre 2025



L’AQUILA – All’Aquila nasce un progetto che invita a rallentare e a riscoprire il piacere della pausa: è Caffè Bistrot Pole Pole & Baguetteria, la nuova realtà all’interno del Centro Commerciale L’Aquilone, che unisce caffetteria, food experience e filosofia di vita.

Dopo una prima apertura estiva, il locale ha chiuso temporaneamente per un importante lavoro di rinnovamento ed è tornato con una veste completamente nuova in occasione dell’inaugurazione ufficiale prevista per sabato 29 novembre alle

ore 17.

La novità più rilevante riguarda l'introduzione di una vera e propria Baguetteria e l'ampliamento della proposta gastronomica con uno spazio food dedicato.

Alla guida del progetto c'è Andrea Tomassetti, imprenditore aquilano classe 1988, già attivo nel settore della telefonia con diversi punti vendita tra Abruzzo e Marche, che ha scelto di investire in un'attività completamente diversa.

"Il mondo della ristorazione mi ha sempre affascinato – racconta – e lavorando già all'interno del centro commerciale ho deciso di cogliere l'opportunità e di rilevare il locale. L'obiettivo, però, era sviluppare qualcosa di originale, non il classico bar. La Baguetteria nasce proprio dalla volontà di proporre un format praticamente assente nella nostra area geografica".

Il nome "Pole Pole" affonda le radici in un'esperienza di viaggio in Tanzania, dove questa espressione in lingua swahili significa "con calma", "senza fretta".

"È un vero invito a prendersi il proprio tempo – spiega Tomassetti – Ho voluto trasferire questo messaggio all'interno del locale, trasformando la colazione, l'aperitivo o la pausa pranzo in un momento da vivere con tranquillità e condivisione".

Il punto di forza del progetto è la personalizzazione totale delle Baguette, realizzate davanti al cliente con ingredienti freschi e selezionati, esposti nel banco a vista. Le materie prime arrivano in gran parte dal territorio abruzzese, grazie alla collaborazione con una fattoria del Teramano, che fornisce specialità come pallotte cacio e ova, polpette al sugo e tanto altro. Non mancano salumi, formaggi, verdure, pesce, mozzarelle di bufala pugliesi e prodotti dell'azienda agricola aquilana La Mascionara.

Una caratteristica distintiva è la scelta tra sei differenti tipi di pane, preparati artigianalmente dal conosciutissimo forno di Lucoli: classico, integrale, alla curcuma, alla barbabietola, agli spinaci e alla zucca.

"Abbiamo lavorato insieme al forno per creare impasti locali unici, con ingredienti naturali, capaci di rendere ogni baguette diversa non solo nel gusto, ma anche nel colore".

Il menu propone una ventina di combinazioni già suggerite, che fungono da punto di partenza per chi preferisce lasciarsi guidare, ma resta sempre libertà assoluta nella scelta degli ingredienti.

Insieme alla Baguetteria, il bar mantiene una propria identità rinnovata, con un'offerta aggiornata che spazia da colazioni particolari ad aperitivi curati a taglieri con prodotti del territorio. Tra le proposte troviamo brioche colorate e insolite – dal carbone vegetale ai frutti di bosco – e i cosiddetti "caffè viziati", preparati con creme e topping selezionati pensati per chi cerca una pausa più golosa.

Pole Pole si avvale di uno staff composto da otto persone, tra cui due responsabili dedicati alle aree bar e food, impegnati nello sviluppo quotidiano del progetto.

L'evento inaugurale sarà accompagnato da musica dal vivo e da un buffet di prodotti locali, con degustazioni delle baguette preparate al momento. Per l'occasione verranno distribuiti flyer promozionali che garantiranno, solo per la giornata, uno sconto del 20% nel reparto Baguetteria.

© 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