AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

L'AQUILA: DAL RE GATTO AL CENTRO STORICO, APRE RISTORANTE 'ANTOLOGIA', SAPORI LOCALI E DAL MONDO

2 Febbraio 2018



L'AQUILA – "Mi appresto a iniziare una nuova sfida, mantenendo saldo il mio amore per i prodotti del territorio, per quella cucina di una volta, ma con un pizzico di innovazione, sperando che ancora una volta gli aquilani ci rinnovino la fiducia".

Con queste parole Giovanni Cozzolino, cuoco molisano trapiantato all'Aquila da 26 anni, anticipa ad *AbruzzoWeb* il suo nuovo progetto: aprirà a marzo, nella location di palazzo Farinosi all'Aquila, recentemente restituito al suo antico splendore, il ristorante Antologia, insieme al socio Velibor Siljanoski.

Cozzolino è un cuoco autodidatta che si è trovato all'Aquila, negli anni Novanta per studiare ingegneria, ma la passione per la cucina era troppo forte e così, abbandondati gli studi, da autodidatta, si è lanciato nel settore della ristorazione.

Ha gestito prima il Circolo canottieri a Barete, dal 2002 fino al 2012, e adesso, fino alla prossima apertura, sempre con il suo socio, lavora nel ristorante Re Gatto, alla Rivera, vicino le mura della città.

"Non ho fatto scuole di settore ma ho comunque l'amore per la cucina nel Dna – spiega – Mia nonna, che era lucana, organizzava al suo paese i matrimoni all'aperto, quelli di una volta, con le lunghe tavolate e i tanti piatti tipici della tradizione, con amore e dedizione, diventando, dalle sue parti, un vero punto di riferimento".

E sulla scia della nonna, Giovanni ha portato avanti il concetto di tradizione con un pizzico di innvazione e genio, come per esempio nei dolci, tra cui spicca il suo babà, tipico del Napoletano, a cui aggiunge una composta di fragole e fave Tonka e una mousse di cioccolato bianco.

"Non ci siamo fermati ai soli prodotti locali – aggiunge – per quanto sia l'Abruzzo che il Molise siano pieni e ricchi di materie prime di eccellenza, con il mio socio abbiamo studiato le varie regioni, uscendo anche fuori dall'Italia, e nella nostra cucina le abbiamo mescoalte insieme, creando delle ricette uniche nel loro genere".

Quindi, insieme allo zafferano di Navelli o alla genziana servita sotto forma di gelato, è possibile gustare dell'autentico burro di Normandia molto pregiato, le alici del Cantabrico, veri capperi di Pantelleria, formaggi francesi di nicchia, il capretto, le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, l'aglio rosso di Sulmona, la patata del Fucino, i formaggi abruzzesi e tanto altro ancora.

"Per questo abbiamo scelto il nome Antologie, perché la nostra non è semplice cucina, ma una raccolta di emozioni, di ricordi, di viaggi e di esperienze, che noi portiamo in tavola!".

L'apertura verrà anticipata da una cena riservata agli esperti di settore il 1° marzo: "Siamo molto fieri di questa iniziativa – confessa – parteciperanno Giulio Petronio, i ragazzi di Campo Felice che ci forniscono parte dei formaggi e Luigi Cataldi Madonna, che si occuperà anche della scelta dei vini".

“Siamo molto felici, una location elegante, raffinata e ricca di storia antica, che ben si presta alla nostra idea di cucina fusion, tra tradizione e innovazione. Nulla sarà lasciato al caso, nemmeno nell’arredamenro, grazie ai preziosi consigli e il supporto di Gianluca Gliubich (figlio di Marcello, storico antiquario aquilano, ndr) e di sua moglie Sara Cominotti“, conclude.

© 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