

L'AQUILA: I FRATELLI CECI TRIPPLICANO CON LA PINSERIA "LA MONACHINA 3.0"

16 Febbraio 2018



L'AQUILA - La pinseria "La Monachina" fa il tris, dopo il primo locale aperto a Montereale (L'Aquila) nel 1983 e chiuso a causa del terremoto del 2017, a metà marzo, aprirà i battenti con un altro punto vendita all'interno di Palazzo Farinosi, zona L'Aquila Ovest, restaurato di recente.

Nel 2015 quest'attività aveva portato nel capoluogo una novità: la pinsa, ovvero l'antica focaccia romana, con un locale aperto a Paganica: la Monachina 2.0.

La "3.0", questo il nome del nuovo locale, sarà gestito come gli altri dalla famiglia Ceci, dai fratelli Alessandro e Giuliano.

"Abbiamo la ristorazione nel dna - ricorda ad *AbruzzoWeb* Alessandro - Ho cominciato quando avevo 9 anni e andavo, durante l'estate, ad aiutare gli zii che si erano trasferiti a Roma per aprire un ristorante tipico abruzzese sulla Tiburtina. Negli anni Ottanta abbiamo puntato sul nostro territorio, con un ristorante di pesce che ha lavorato tantissimo fino al terremoto e poi nel 2015 l'idea della pinsa, una novità, che ha riscosso un grande successo tra gli aquilani".

La pinsa è un'antichissima focaccia, realizzata con un mix di farine che ne garantiscono una facile digeribilità: l'orzo, l'avena, il farro, sapientemente lavorate, con una lievitazione anche di 3 giorni, che viene fatta da Giuliano, il fratello e socio.

Il termine sembra derivare dal latino 'pinserè', che significa appunto schiacciare e pestare, ed era usata come pasto principale, per via dell'apporto nutritivo completo, data la presenza dei cereali.

"Un prodotto di qualità, reso possibile da una brigata di sala e cucina efficientissima, siamo riusciti a creare una grande varietà di gusti per tutti i palati, usando tutti ingredienti di qualità e ovviamente del territorio: i salumi di Amatrice, il tartufo vero, l'olio buono, verdure a km zero, lasciando spazio anche ai nostri clienti - aggiunge Alessandro - Nel menù infatti abbiamo una sezione di proposte suggerite da chi viene a trovarci, rinnovando ogni giorno la fiducia e dando la voglia di andare avanti".

Anche nel nuovo punto vendita la formula sarà la stessa: pinse, stuzzicherie e una selezione di birre artigianali di qualità e vini locali.

Un'unione di forze familiari insomma, "lavoriamo insieme, a braccio, facendo tutti i giorni L'Aquila-Montereale. La fatica c'è e anche la stanchezza, ma vedere il locale pieno e i clienti soddisfatti, ci ripaga di ogni sacrificio, dandoci ogni giorno nuovi stimoli per fare di più e farlo meglio", ammette.

In sala, insieme ai dipendenti, il figlio Remo, giovane e appassionato della "maggica". "Ho due passioni - spiega - la cucina e la Roma. È stata una buona idea portare la pinsa in città, a differenza della classica pizza è molto più digeribile, un prodotto che si mangia volentieri e in ogni occasione, infatti, noi lavoriamo tantissimo anche con il servizio d'asporto".

Il sogno per Remo era da sempre quello di conoscere il capitano della Roma, Francesco Totti, e alla fine lo ha coronato: durante i suoi viaggi alla ricerca di qualche innovazione per il suo locale, è riuscito a stringere la mano del suo beniamino durante una visita ai campi della squadra a Trigoria.

“Il ristorante di Montereale non l’abbiamo dimenticato, è la nostra terra e da lì siamo partiti. Ci sono stati tanti momenti belli e contiamo, comunque, di riaprire – conclude Alessandro – Stiamo aspettando il via per la ricostruzione, che sembra essere ferma al palo per ora, c’è stato un forte spopolamento, ma siamo sicuri che anche Montereale, come L’Aquila tornerà a vivere una nuova vita, come e meglio di prima”.