L’AQUILA: LA NUOVA VITA ”ZELINDA”, SERATE DI MOVIDA E LA COLAZIONE CON BUON CAFFE’ E CORNETTI DI FORNO

31 Ottobre 2016



L’AQUILA – Manuel e Luca Pallozzi sono 2 fratelli trentenni dell’Aquila con la passione per la ristorazione e l’intrattenimento. Dopo anni passati a lavorare in tanti locali della città, hanno realizzato il loro obiettivo, prendendo la gestione di un loro spazio, ereditando da inizio mese il nome storico del bar erede della cantina con alimentari simbolo del quartiere Torrione, Donna Zelinda in viale Alcide De Gasperi.

“Formula nuova, non più un alimentari e non solo un bar, ma un locale a 360 gradi, dalla colazione all’happy hour, con aperitivi musicali il venerdì sera”, racconta Manuel ad *AbruzzoWeb.*

Diversa gestione con lo stesso nome storico, “un omaggio deciso insieme ai titolari del negozio, ma soprattutto ad una attività che è stata qui per tantissimi anni”.

I nuovi gestori non sono certo dei neofiti dell’intrattenimento e della movida, hanno lavorato tanto prima di raggiungere questo obiettivo di un locale tutto loro.

“Mio fratello ha imparato tutti i segreti della perfetta colazione al bar – prosegue Manuel – mentre io vengo da 15 anni passati in giro a lavorare per locali con 2 maestri di eccezione a farmi scuola: Adolfo Scimia del Magoo e Arnold’s e il suo braccio destro Rodolfo Costantini“.

Un progetto ambizioso, il loro, come spiega Manuel, perché “Zelinda vuole tornare a essere un punto di riferimento per la città, ricreando quell’aggregazione che tanto manca agli aquilani che hanno vissuto le serate in centro”.

“Speriamo di riuscirci, il venerdì stiamo avendo un buon riscontro, proponendo di volta in volta qualcosa di diverso; aperitivo di pesce per esempio o, come venerdì scorso, salsicce, castagne e fontina in pieno mood autunnale”.

Spazio anche per la buona musica con il dj aquilano Claudio Spagnoli e le sue sonorità commerciali.

“Ci dividiamo così, a mio fratello l’happy hour e a me la colazione – prosegue Luca – Un settore, questo, dove punto a dare un servizio perfetto, dai prodotti senza lattosio, passando per le centrifughe, tanto in voga adesso tra i salutisti. E poi ancora cornetti vuoti di un forno artigianale aquilano che riempiamo al momento con delle confetture di alta qualità”.

Una ricerca anche per il caffè che, assicurano i Pallozzi, essere un’eccellenza “dopo aver tanto girato – spiega Manuel – la scelta è caduta sulla torrefazione Filicori Zecchini, un’esclusiva per L’Aquila, un prodotto eccellente che ci ha soddisfatto e che ai clienti piace”.

Ovviamente il desiderio di questi due ragazzi è di volare alto come spiegano in conclusione: “Vorremmo essere un punto di riferimento per la città, ci piacerebbe essere un punto di ritrovo per tutte le fasce d’età in una zona centrale che fino ad ora non aveva grossi richiami per quanto riguarda la movida, noi ce la mettiamo tutta, speriamo davvero che gli aquilani siano

soddisfatti”.

© 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