

L'AQUILA: L'EVOLUZIONE DE "LA VECCHIA STAZIONE", CARNI PREGIATE IN UN MENU' RINNOVATO

9 Ottobre 2024



L'AQUILA – Offrire un'esperienza culinaria unica, un obiettivo fissato oltre 10 anni fa, attraversando nel tempo tante sfide, e che oggi è stato raggiunto con l'avvio di una nuova fase in una sala che accoglie un menù raffinato e orientato a carni pregiate come Wagyu Iberico, Angus Iberico e Rubia Gallega, e ancora, pizze con ingredienti selezionati e genuini e un rinnovato laboratorio di pasticceria.

Il ristorante "La Vecchia Stazione" all'Aquila inaugura così una nuova stagione, focalizzandosi su carni pregiate e di alta qualità e una cucina più ricercata: nell'ultimo anno il locale, in attività dal 2011 prevalentemente come mensa operaia, ha vissuto un'evoluzione che lo sta trasformando in un punto di riferimento per gli appassionati di carne nella zona.

Un'avventura avviata a poco più di 20 anni quella di Mirko Grossi, oggi 36, che ha deciso di investire e credere nella sua attività, crescendo giorno dopo giorno a cominciare dal difficile periodo del post terremoto.

E così il proprietario del ristorante, spiega ad Abruzzoweb: "Nonostante il successo ottenuto nel tempo, abbiamo sentito l'esigenza di fare un salto di qualità. Con l'arrivo di Federico Fabi, anche lui 36enne, che ha acquisito delle quote della società e porta con sé l'esperienza in ristoranti stellati come maître, abbiamo trovato la spinta per intraprendere questa nuova strada".

"Con le nostre carni – aggiunge – vogliamo avvicinare le persone alla scoperta della qualità. Ogni ultimo giovedì del mese, proponiamo una speciale promozione del 30% su tutte le nostre carni, così da dare la possibilità ai clienti di scoprire e assaporare tagli unici ed esclusivi".

"Anche la pizzeria, ha subito un cambiamento significativo, con una riduzione del numero di pizze offerte, ma una maggiore attenzione alla qualità. Anche per le pizze si utilizzano solo ingredienti selezionati e genuini, in linea con la filosofia generale del locale: il nostro obiettivo è offrire un'esperienza autentica, dove ogni piatto racconta la nostra passione per la qualità", sottolinea il titolare.

Un altro fiore all'occhiello de "La Vecchia Stazione" è il laboratorio di pasticceria, diretto dallo chef Nico Di Battista insieme a Sara Grossi, sorella di Mirko. Una carta dei dolci ricercata e capace di soddisfare i palati più esigenti.

"Per arricchire ulteriormente l'esperienza culinaria, anche l'asticella del servizio è stata alzata: le carni vengono tagliate e sfilettate direttamente al tavolo, e servita dopo un passaggio su pietra lavica per mantenerne il calore. Un piccolo ma importante dettaglio che regala agli ospiti un coinvolgimento diretto nella preparazione dei piatti. La Vecchia Stazione si rivolge agli amanti della carne pregiata, ma offre una varietà di piatti per soddisfare ogni gusto, il tutto in un ambiente ricercato che non rinuncia però al calore e alla familiarità che da sempre ha contraddistinto il locale", conclude.