

L'AQUILA: TORNA IL RISTORANTE 127 DI PAOLO RUFINI "LA MIA CUCINA SEMPLICE E L'AMORE PER QUESTA CITTA'"

4 Luglio 2017



L'AQUILA - "Cucino da 36 anni, sempre all'Aquila, con un'attenzione particolare alle tipicità e alla conservazione dei sapori della nostra terra. Non mi ha fermato il sisma e ora sono pronto a tornare nei miei locali di via Beato Cesidio".

A parlare carico di coraggio e aspettative è Paolo Rufini, storico ristoratore aquilano, che fino al 2009 ha deliziato i palati di tanti avventori con squisiti manicaretti nel suo ristorante 127, in via Beato Cesidio.

Fino quando il terremoto del 6 aprile lo ha portato a gestire fino ad oggi L'angolo rosa, ristorante annesso all'hotel Amiternum, dal quale si è separato per preparare il ritorno, nel giro di qualche mese, nei locali di una vita.

"Il 4 luglio del 2009 - spiega Paolo ad *AbruzzoWeb* - cominciammo questa avventura, fu bellissimo, dopo tanto dolore, rivedere molti aquilani spaesati che venivano per cercare visi noti e calore familiare. Abbiamo lavorato moltissimo con l'albergo e con il nostro giro, fatto anche di piccoli banchetti e cerimonie come comunioni, battesimi e cresime".

L'hotel è gestito da sempre dalla storica famiglia Quaianni, tre fratelli, Mara (presidente di Federalberghi L'Aquila), Vittorio e Daniela che possiedono anche una pompa di benzina antistante il parcheggio e nelle ultime settimane si è parlato di una vendita della struttura. Ad oggi comunque non ci sarebbero acquirenti ufficiali per un complesso, che fin dagli '70, ha goduto di buona salute economica senza interruzioni.

Una tradizione culinaria, quella di Rufini da sempre familiare, con la collaborazione della sorella Annamaria e della nipote Daniela Scimia.

"Con tutta la famiglia Quaianni c'è un bel rapporto - commenta ancora Rufini - otto anni sono un pezzo di vita, specie a cavallo di un terremoto. Ci siamo aiutati, abbiamo collaborato e sempre con il massimo rispetto gli uni per gli altri".

Il 1° luglio scorso è stato comunque il suo ultimo giorno di lavoro all'Angolo rosa, perchè finalmente sono quasi finiti i lavori nella sede storica.

"Il momento tanto atteso sta arrivando, siamo veramente contenti e soddisfatti. Tra qualche mese riapriremo, mantenendo sempre alta la tradizione, la qualità e soprattutto i prezzi accessibili".

La sua è una cucina semplice dai prezzi contenuti per una variegata.

"La mia cucina è stata aperta a tutti fin dall'inizio. Sono 36 che ammasso fettuccine, ravioli e chitarrine, cucinati in modo tradizionale, senza troppi ingredienti, con alcuni cavalli di battaglia sempre richiestissimi: la mia boscaiola, o la carbonara, ma pure l'amatriciana con un sughetto semplice, senza alterare la corposità del guanciale".

E ancora la pizza, "che è sempre stata molto richiesta, negli anni ho affinato la tecnica ed è oggi qualcosa che mi richiedono

in molti, né alta, né bassa, genuina e con ingredienti di qualità”.

Rufini, per certi versi, è stato uno dei primi a proporre ingredienti a chilometro zero, dunque tutti del territorio, “dalle uova, al guanciale, passando per il pecorino, ho sempre voluto far lavorare aziende e agricoltori locali. Come si dice? Una mano lava l'altra e per andare avanti dobbiamo sempre essere uniti!”

Una cucina che però non segue le mode del momento: il vegano, il destrutturato, il rivisitato.

“Mi tengo al passo con i tempi, nel senso che sono informato – spiega – ma a me piace cucinare così come mi è stato insegnato, senza stravolgere o alterare”.

“C'è sempre meno tempo, qui all'Aquila dopo il terremoto andavano tutti di corsa, mangiare è anche un atto di fede, sedersi, stare insieme, ritrovarsi, ridere e scherzare. Anche all'epoca nel mio ristorante c'era chi faceva un pasto veloce a pranzo, ma il bello del convivio è proprio attardarsi e gustare quello che c'è nel piatto!”, fa notare poi.

“Quando mi guardo indietro penso ai tanti ospiti che non ci sono più, tanti volti che hanno caratterizzato la storia di questa città. Don Tullio De Rubeis, veniva spesso, era una persona eccezionale! E ancora Fernando Ruggeri, della concessionaria auto Rover, che lavorava vicino il ristorante”.

“Sono passati tanti anni – ricorda con un pizzico di malinconia – c'è stato un terremoto di mezzo, tanti non ci sono più, tanti ancora hanno scelto altre città dove far crescere i propri figli, ma sono convinto che ce la faremo, siamo gente tosta che non si piega!”

“La semplicità paga – afferma in conclusione – e io ne sono convinto, non ho mai voluto strafare, non ho mai stravolto un piatto e continuerò così, anche adesso che siamo in procinto di tornare nel nostro ristorante. Neppure lo staff ha subito variazioni. Nel nome della tradizione”.