

L'AQUILA: UN ANNO DI ALTA CUCINA IN CENTRO, LA SCOMMESSA DEL "PRIMO PAPAVERO" PAPOLA

10 Febbraio 2016



L'AQUILA – Un giovane chef aquilano e una scommessa con la sua città: che il centro si ripopoli “di cittadini, non solo di operai della ricostruzione”, capaci di apprezzare anche una cucina che non sia la classica ristorazione veloce o mensa.

Questa è la storia di Lorenzo Papola, 32 anni, che ha posto delle basi solide acquistando uno spazio commerciale nelle vicinanze dei “quattro cantoni”, invece di puntare al solito affitto magari a canoni siderali.

Il suo “Primo papavero”, simbolo di importanza e di resilienza, l’unico fiore che può spuntare anche dalle macerie, ha aperto la sera di Santo Stefano nel 2014, e un anno dopo, incrociando le dita, il giochetto funziona.

Ricordando i tempi duri di quando, più manovale che chef, lavorava al suo locale e ci dormiva dentro per scongiurare i furti, dal suo osservatorio privilegiato Papola racconta ad *AbruzzoWeb* un centro che sta cambiando “lentamente, ma in meglio” e lancia un messaggio positivo per il futuro.

Con quali esperienze e studi hai sviluppato la tua competenza in cucina?

Non ho svolto studi specifici sulla ristorazione, ma ho sempre avuto la passione, fin da piccolo. Avevo rilevato la gestione del locale del Circolo tennis tre anni prima del terremoto, un bar divenuto alla fine un piccolo ristorante. Dopo il sisma sono stato a Rocca Calascio come chef in cucina, e i proprietari, romani, mi hanno indirizzato al ristorante L’Alloro ai Parioli. Lì ho conosciuto uno chef oggi stellato, Riccardo Di Giacinto, in quel poco tempo ho imparato cose che qui neanche avrei sognato.

Quindi, il ritorno all’Aquila.

Appena aperto il Metrò a via del Gatto ho fatto il direttore lì, i titolari mi hanno proposto di gestirlo ma la cifra era tale che permetteva di pagarsi un affitto o un mutuo. Così ho cominciato a cercare in centro e all’epoca, tra la fine 2010 e inizio 2011, questo era l’unico locale già tornato agibile.

Tra l’altro, con un proprietario importante.

In passato è appartenuto all’ex presidente del Consiglio, Lamberto Dini, ma io l’ho preso da una società immobiliare.

Come mai questa scelta dell’acquisto invece dell’affitto?

I canoni di locazione erano più alti delle rate del mutuo per acquistare il locale, così mi sono deciso. Questo spazio di 180 metri quadrati prima ospitava l’ingresso della platea del cinema Rex, ma prima del sisma non c’era nulla, era chiuso da decenni e la nostra generazione non può ricordarlo.

Tornando ai tempi dei lavori al tuo nuovo locale, che cosa ricordi di quei primi anni di post-sisma?

Il centro era completamente militarizzato e abbandonato, dormivo qui dentro perché c'era pericolo di furti. Piano piano ho visto che il cuore della città si è rimesso in moto, si è riaperto, da una persona al giorno siamo passati a due persone, poi a tre e così via, anche se ci vuole ancora molto tempo.

Le tue telecamere di sicurezza ripresero anche la caduta di un giovane da oltre 6 metri di altezza dai cornicioni dei portici soprastanti. Ancora oggi è terra di nessuno?

La situazione è cambiata, dal lancio di bottiglie come sport principale che c'era due anni fa i problemi sono diminuiti: qualcosa sta cambiando, anche se lentamente, ma per fortuna in meglio.

Qual era il concept del tuo nuovo ristorante quando hai cominciato a lavorarci?

Il mio progetto era di avere un locale che non dovesse chiudere per ristrutturazioni e con una qualità della ristorazione e del servizio più alta del solito. In quegli anni, infatti, c'era stato un proliferare di mense vergognose, a basso costo e bassa qualità, ma secondo me L'Aquila non è questo.

Una ristorazione differente. A un anno dall'apertura, qual è la risposta del pubblico?

La risposta c'è, anche se non si può pretendere un afflusso collettivo di massa, ma questo è un lavoro che si costruisce con gli anni e con la costanza, senza scendere di qualità per fare qualche numero in più. La scommessa è far capire che il centro non è morto come molti pensano, anche se non è quello del 2008, non lo sarà più.

Da dove nasce il nome "Il primo papavero"?

È nato dal concetto di ripartenza: il papavero è il primo fiore che nasce a primavera, che ha la forza di uscire anche tra i sassi, oltre a essere un simbolo di importanza. Volevo simboleggiare un'uscita dalle macerie.

Sogni riconoscimenti come la stella Michelin?

Non è una cosa che mi sento a portata di mano, ma bisogna puntare sempre più in alto, non tanto per il riconoscimento in sé, quanto per cercarsi di migliorare di continuo.

Il tuo modello di chef, oggi, chi è?

Sicuramente Niko Romito, soprattutto per l'abbinamento della cucina legata all'imprenditoria e lui è una bella testa in entrambi gli aspetti. Ho avuto modo di conoscerlo, mi è parso una persona molto completa. Non ha mai mangiato qui, devo invitarlo insieme a tante altre persone e prima o poi lo farò.

Sei tra i coraggiosi che hanno riaperto nel centro ancora disabitato, ma c'è mai stato un aiuto delle istituzioni?

Non c'è stato né mi sembra che ci sia intenzione di darlo, però neanche ho la pretesa di averlo. L'arrivo del Comune a palazzo Fibbioni devo dire che non ha portato benefici, forse più che gli uffici di rappresentanza era meglio portarci quelli pieni di dipendenti.

Il sindaco, Massimo Cialente, si è fatto vivo?

Non è mai venuto a mangiare da me, neanche all'inaugurazione anche se lo avevo invitato.

A oggi da chi è composta la tua brigata?

Siamo in tre, tutti giovani e aquilani. Io e un altro in cucina e uno in sala. Contiamo di allargarci piano piano e aprire anche a pranzo, quando in centro si rivedranno più aquilani che operai.

Il piatto forte del Primo papavero?

Non c'è un piatto simbolo perché tendiamo ad avere un ricambio in base alla stagionalità. Però posso citare i tortelli verdi con agnello, taleggio e tartufo, una mia realizzazione, e la pecora alla cottora, secondo la ricetta storica di mia nonna. La nostra cucina, comunque, è attenta anche alle esigenze dei vegetariani.

© 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