

L'AQUILA: "VILLA LE MARINE", SPIAGGIA TRA PISCINA E CUCINA INTERNAZIONALE

2 Settembre 2016



L'AQUILA – Una spiaggia a chilometro zero all'Aquila, a metà tra collina e montagna, ai margini della città.

Questa è Villa Le marine, punto di ritrovo estivo per gli aquilani che non vogliono oltrepassare il traforo o la piana di Navelli per un tuffo e avere refrigerio dalla calura estiva.

Si trova semi nascosta da una fitta vegetazione, in località Cansatessa, nella zona Ovest della città.

L'ambiente regala un grande panorama: dalla piscina infatti è possibile ammirare uno scorcio d'insieme della città sottostante, dove sono ben visibili da 7 anni a questa parte anche le gru, simbolo della ricostruzione.

Quest'anno, la famiglia Tennina, proprietaria delle mura, dopo anni di varie gestioni, ha deciso di riprendere in mano le redini della struttura.

“L'edificio che ospita il ristorante, a cui è annessa anche la piscina, è opera nostra – racconta ad *AbruzzoWeb* Elio Tennina, il titolare, che insieme ai figli porta avanti la gestione – L'abbiamo costruita intorno ai primi anni 2000, con impegno e tanti sacrifici e la speranza, di poter far funzionare il ristorante tutto l'anno e non solo in estate”.

“Attenti anche al verde circostante, abbiamo creato questo posto con la speranza di riuscire a dare alla città una piccola oasi di pace che si propone non solo come attrattiva estiva per via della piscina con il solarium, ma anche in inverno con il nostro ristorante”.

“Disponiamo di uno staff giovane, con il prezioso supporto di uno chef aquilano, Luca Garofalo – continua – che propone insieme ai piatti della tradizione abruzzese anche specialità straniere. Siamo attrezzati anche per supportare clientela con particolari esigenze e intolleranze alimentari, l'ambiente si presta anche a banchetti o feste private, sia al chiuso che all'aperto, con il supporto di musica dal vivo o orchestrale”.

L'imprenditore racconta anche che “per quanto riguarda il solarium e tutta la zona della piscina, abbiamo deciso di limitare gli ingressi a massimo 100/120 persone al giorno, per evitare congestione e sovraffollamento, per poter seguire al meglio la nostra clientela. Ci siamo messi al passo con i tempi e le nuove normative, abbiamo fatto i vari corsi di primo soccorso, disponiamo di un defibrillatore ed abbiamo realizzato una zona fumatori con dei divanetti, in modo da evitare cicche e mozziconi sparsi sul prato dove giocano i bambini o peggio ancora in acqua, oltre ad essere davvero sgradevoli da vedere sono anche pericolosi per i filtri”.

“La piscina è stata ristrutturata completamente quest'anno, tanto da ritardare un pò la consueta riapertura a inizio giugno – conclude – Abbiamo cambiato il fondo donandogli anche una nuova nuance color sabbia, insomma, da parte nostra c'è tutta la voglia e l'impegno per allietare la stagione estiva degli aquilani rimasti in città e si spera anche quella invernale con il

ristorante”.

“Ho lavorato tanto all'estero per carpire alcuni segreti della cucina internazionale – prosegue Luca Garofalo chef aquilano molto quotato anche all'estero – A Londra, in pieno centro, dove ho portato le eccellenze abruzzesi molto apprezzate oltre Manica e ho imparato da alcuni maestri giapponesi, i segreti del sushi”.

“Nella capitale inglese ma adesso un pò ovunque, la cucina giapponese è diffusissima e me incuriosiva molto. Dopo l'Inghilterra, la mia attività, che non è un semplice lavoro ma una vera passione, mi ha portato in Spagna, a Malaga, a Ibiza e ad Almeria, per fare mia anche la cucina spagnola, così colorata e speziata, ho imparato lì tutte le tecniche elaborate per una perfetta paella o delle gustose tapas”.