

POGGIO PICENZE RINASCE: TRE STORICHE ATTIVITA' TORNANO IN VITA DOPO SISMA

2 Dicembre 2013



L'AQUILA - A quattro anni e mezzo dal terremoto del 6 aprile 2009 che ha devastato il cuore del piccolo centro aquilano, Poggio Picenze rinasce e riporta alla vita tre attività storiche del paese.

Nei prossimi giorni, infatti, riapriranno i battenti il pub Marilyn, il ristorante l'Osteria della posta nei suoi originari locali e la locanda 'Da Mariella'.

Una tradizione di gusto e di sapori che parte da lontano, quella di Mariella, storica cuoca del paese, che eredita da suo padre l'attività, aperta nel 1950.

"Con il terremoto i danni sono stati molti, ma siamo pronti per ripartire - afferma il figlio della titolare, Tino Urbani - Inaugureremo il nuovo ristorante il prossimo 10 dicembre, mantenendo intatta la nostra cucina, sempre casereccia e genuina come un tempo".

Dall'allevatore al consumatore, questa la caratteristica principale della locanda di Mariella, che ha rappresentato negli anni il segreto del suo successo.

Carni, salumi e formaggi, infatti, vengono prodotti direttamente dall'azienda agricola di famiglia: una calamita per tutti i buongustai della zona che da sempre frequentano e apprezzano la cucina di Mariella.

"I nostri antipasti sono tutti fatti da noi: affettati, formaggi e fritti - dice - Ma la nostra specialità resta la costata di manzo e le varietà di carne di prima scelta che proponiamo".

Pronta a ripartire, in una nuova veste, anche l'Osteria della Posta che riaprirà i suoi locali a partire da febbraio 2014.

Il ristorante famoso in tutta la regione raddoppia, affiancando alla struttura dedicata a congressi e banchetti anche i vecchi locali con oltre 100 posti a sedere, rinnovati totalmente dopo il sisma.

Una formula innovativa, quella proposta da titolare Stefano Cardelli, che offrirà un servizio no stop dalle 11.30 alle 23.30.

"Chi vorrà potrà venire a trovarci a pranzo, ma anche nel pomeriggio, per riunioni di lavoro, magari davanti a un tè caldo - spiega - Oltre al voluto dare un nuovo nome al nostro ristorante che si chiamerà 'Osteria della posta Vintage food', per rimarcare l'origine della nostra cucina tradizionale abruzzese, che poi è quella delle nostre nonne".

Chitarra fatta a mano, sagnette con ricotta guanciaie e noci, agnello e zuppe di ogni tipo, provenienti dalla tradizione aquilana, accoglieranno i clienti nei nuovi locali che saranno dedicati alla ristorazione giornaliera.

"La struttura di fronte sarà invece mantenuta per banchetti, matrimoni e convegni - prosegue - Siamo quasi pronti per

ripartire: stiamo facendo le ultime rifiniture agli interni, ma il grosso del lavoro è stato fatto”.

Torna alla luce anche lo storico pub Rainbow, in via Ferrari, con il nuovo nome Marilyn, nei pressi di Largo dei fiori, che ha ‘svezzato’ e fatto divertire generazioni e generazioni di adolescenti poggiani e aquilani.

Il locale, che sarà aperto tutti i giorni, dall’aperitivo delle 18 fino a tarda notte, è stato totalmente rinnovato al suo interno.

“Siamo in dirittura di arrivo ormai, lavoriamo anche di notte per terminare tutto entro il 14 dicembre, giorno dell’inaugurazione - afferma il titolare Dino Masci - Siamo davvero contenti di riaprire e di poter tornare piano piano alla normalità dopo il terremoto. Il nostro locale è unico nel suo genere in paese, speriamo di poter avere una buona risposta da parte dei giovani”.