AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

PRODOTTI TIPICI, CREATIVITÀ E LARGO AI GIOVANI, NUOVO CORSO AL RISTORANTE MAGIONE PAPALE

15 Giugno 2021

L'AQUILA – Gnocchi di patate con crema di cicoria e spuma di baccalà oppure una chitarrina con ricotta allo zafferano e guanciale croccante, una profumata battuta di manzo al coltello, con perle di balsamico e fonduta di blucoli, formaggio erborinato di vacca di Campo Felice, e perché no, una insalata tiepida di lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, con tagliatella di seppia e cialda di pane croccante, o uno spaghetto cacio e pepe arricchito con le fave.

Piatti semplici eppure complessi, in cui arde genius loci, ma dall'ampio respiro. Dove la creatività lavora intorno alla purezza di ingredienti che raccontano un territorio, dei suoi pascoli e dei suoi orti, delle sue montagne e della sua gente.

Sono solo alcuni dei piatti del glorioso ristorante Magione Papale, a L'Aquila, in località "Mulino Taranta" lungo via Porta Napoli, a ridosso del centro, che dopo un anno abbondante di pandemia e lockdown, di porte serrate e sale vuote, con l'agognato avvento della zona bianca è tornato a lavorare a pieno regime, e ad ospitare i commensali nelle ampie sale da pranzo interne ed esterne, i turisti e viaggiatori nelle eleganti stanze e suite del relais di campagna.

Una ripartenza post covid che rappresenta anche il definitivo decollo di una nuova fase della storica attività avviata dagli imprenditori delle costruzioni Marino Serpetti, che in queste settimane corre per la presidenza dell'Associazione nazionale costruttori edili della provincia dell'Aquila, assieme al fratello Tonino Serpetti. Attività legata per anni alla presenza dello chef stellato William Zonfa, che ha deciso di lanciarsi in nuove avventure circa un anno fa.

Il nuovo corso è incentrato su una proposta più accessibile, legata al territorio e alle sue eccellenze gastronomiche, e soprattutto da una squadra molto giovane e motivata, come spiegano ad *Abruzzoweb* lo chef aquilano Stefano Ferrauti, 33 anni e il maître d'hotel o responsabile di sala, il 53enne Arsim Max Bekaj, entrambi decani della Magione Papale.

Sono loro le colonne portanti di un talentuoso staff così composto: secondo maître d'hotel è Vincenzo Di Bitetto, 27 anni, il barman è Domenico D'Agostino, 44 anni.

Nella sezione cucina ad affiancare Ferrauti, ci sono Rocco Di Bonaventura, 29 anni, Giorgio Brandani, 27 anni, Daniele Pesce, 29 anni, Massimo Ferella, 32 anni e Anna Russo, 61 anni. Tutti aquilani, tranne Rocco Bonaventura che è molisano.

"La nuova filosofia è quella di essere un locale accessibile a tutti, mantenendo però un'alta qualità dell'offerta, con nuove proposte e idee di cucina – spiega Ferrauti -, che si muovono però nel solco di una identità, con materie prime esclusivamente del territorio, fornite da piccoli produttori locali, che siamo orgogliosi di rendere protagonisti".

Del resto osserva lo chef, “le parole gourmet e innovazione fanno parte della quotidianità, e nella nostra accezione, innovare significa partire da materie prime di assoluta di primissima qualità, rispettare l’ingrediente, trasformandolo il meno possibile, per esaltare tutte le sue qualità e specificità. Questo secondo me ciò che deve fare un bravo chef, un bravo cuoco”.

Se poi si può disporre di una brigata compatta e ben sincronizzata tutto diventa più semplice.

“Ho la fortuna di avere una squadra di eccezionali persone, che non hanno problemi a sacrificarsi se questo serve a dare il meglio. Sono ragazzi e ragazze che lavorano qui anche da nove anni, io quest’anno festeggio il decimo, oramai siamo una macchina perfettamente sincronizzata”, aggiunge lo chef.

Intorno alla Magione Papale ben 12 ettari di area verde ben curato, con bio-piscina e percorso pedonale e a cavallo lungo tutto il tratto di fiume con cui la proprietà confina. La struttura dispone di due sale ristorante, una sala colazione ed un bar, ed ancora 17 camere per 43 posti letto, con una splendida hall. Magione Papale ha ospitato la a margine di Food & rose selection, prima edizione della sfida organizzata dal 4 al 6 giugno a L’Aquila dal Concours Mondial de Bruxelles, in collaborazione con la Regione Abruzzo, che ha visto in gara 110 grandi vini rosati tra cui 15 cerasuoli abruzzesi, in base alla capacità di connubio con otto specifiche categorie di piatti: aperitivo, pesce crudo, pesce cotto, salumi, carni cotte, cibi piccanti, formaggi e dessert. Preparati per l’occasione nelle cucine di Magione Papale dagli allievi della Istituto alberghiero Da Vinci dell’Aquila e serviti ai 45 giudici internazionali.

A garantire che tutto ogni giorno proceda per il meglio, come un orologio svizzero, è il vero regista di Magione Papale: il direttore di sala Arsim Max Bekay, originario del Kosovo e aquilano di adozione, arrivato alla Magione Papale nel 2010, dopo esperienze professionali in tanti prestigiosi ristoranti italiani.

“Mi ritengo fortunato nel lavorare in una struttura come la Magione Papale – racconta ad *Abruzzoweb* Ferrauti – abbiamo ampi spazi sia interni che esterni al coperto, e dotati di un sistema di areazione e refrigerazione di ultima generazione, che ci sta aiutando molto in questa fase di ripartenza dopo la drammatica fase della pandemia. Da quando stiamo tornando a regime, abbiamo avuto una grande risposta dalla nostra clientela, e anche dalla nuova, tra cui molti stranieri e turisti. In entrambi i casi viene molto apprezzata l’evoluzione che si è intesa imprimere alla nostra offerta, quella di una cucina tradizionale incentrata sui prodotti locali, a costi accessibili, ma nello stesso tempo creativa e presentata in una certa maniera, affiancata da una cantina sempre aggiornata ed interessante”.

Bekaj rivela poi un suo segreto dell’arte del direttore di sala.

“Occorre coltivare la pazienza, e lavorare per far si che a regnare sia l’armonia. Importante dunque tenere sempre in equilibrio una bilancia, tra il lavoro nella sala e quello nella cucina, con obiettivo che il cliente sia sempre massimamente soddisfatto. L’errore da non fare, insomma è considerare la sala e la cucina come entità separate, essendo invece due parti di un tutto, che devono lavorare in armonia e serenità. Il mio ruolo è innanzitutto quello mettere in condizione di poter dare il meglio ad entrambe le parti”, spiega Bekaj.

La nuova filosofia di radicamento al territorio della Magione Papale, si scopre infine, ha una segreta corrispondenza anche con la recente biografia dello stesso Bekaj.

“Sono arrivato a L’Aquila dopo il terremoto, e mi sono trovato subito bene. Con la proprietà della Magione Papale, la famiglia Serpetti, c’è stata da subito una ottima intesa, ci ha messo in condizione di poter svolgere egregiamente e con tranquillità il nostro mestiere. L’Aquila poi è una città accogliente e bellissima, come lo è tutto il territorio che la circonda, come lo è l’intero Abruzzo, i cui tesori gastronomici, che vanno ben oltre il classico arrosticino, sono non a caso protagonisti anche della nostra offerta gastronomica”. (*f.t.*)

© 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