

Aprire all'Aquila il laboratorio gastronomico Giulia, gustoso servizio d'asporto

1 Luglio 2023



L'AQUILA - "L'unica cosa che mi riesce veramente bene nella vita è cucinare, è ciò che mi rende felice". È la consapevolezza acquisita e il punto da cui è ripartita **Giulia Bonanni**, dopo un percorso universitario e lavorativo che la stavano allontanando dalla sua vera passione e che, oggi, è in procinto di aprire la sua attività commerciale, insieme all'amico e socio **Lorenzo D'Ostilio**.

Aquilana 37enne lei, pescarese 40enne lui e già titolare del bar caffetteria che porta il suo nome a Civita di Bagno (L'Aquila), uniranno le rispettive competenze in un laboratorio di gastronomia d'asporto su ordinazione, lungo via XX settembre, 25-27 all'Aquila, che si chiamerà Giulia.

Le qualifiche di aiuto cuoca e poi di chef per lei sono arrivate a seguito di un corso di cucina professionale svolto a Roma ed esperienze pluriennali presso alcuni ristoranti e pub aquilani, come quella del 2019, quando ha avuto l'opportunità di avviare e gestire la cucina dell'Irish pub di via Verdi di **Massimiliano Di Marco** e **Francesco Scipioni**.

Il desiderio, rimasto sopito a lungo, di intraprendere una strada in autonomia è poi, finalmente, venuto alla luce grazie anche alla partecipazione ad un bando di finanziamento per i giovani imprenditori del Sud d'Italia.

Non rappresentativo in senso assoluto del fenomeno delle dark kitchen - che si basa su cucine indipendenti e non legate ad alcun ristorante per la preparazione di piatti esclusivamente per il delivery - dal laboratorio si potranno portar via anche piatti già pronti, che seguiranno la stagionalità e che cambieranno di settimana in settimana.

Giulia proporrà una cucina tradizionale con prodotti selezionati Dop abruzzesi senza pretese gourmet, con un'ampia scelta di opzioni d'asporto. Infatti, si potrà concordare il menù per cene degustative anche con possibilità di avere in casa la sommelier **Alessandra Iannessa** per l'abbinamento dei vini, oppure catering per occasioni speciali. Inoltre, sarà presente una linea di box dedicata al pranzo in ufficio - a base di piatti light come il club sandwich, insalate fresche di orzo e farro, secondi di pesce o carne cotti a bassa temperatura e accompagnati da un contorno - al pic nic per due persone, e alla cena romantica con antipasto di tre portate, un primo, un secondo con contorno, e dolce.

Tra le intenzioni dei titolari anche quella di riscoprire gusti tipici della cucina di una volta ma pur sempre valida e appetitosa, come le ricette a base di coniglio; l'agnello con uova a limone da non confondere con quello più noto con cacio e ova; il pollo rigorosamente spellato con i peperoni; e le crespelle all'abruzzese con ricotta e cannella.

In vetrina, così come in caffetteria da Lorenzo, si potranno trovare anche dolci secchi e semiseccchi, muffin, cupcake, torte affettate sempre disponibili, mentre si potranno ordinare tipologie più varie e complesse, come le bavaresi.

"Lorenzo è eclettico e ha una intelligenza fuori dal comune, senza di lui non avrei avuto il coraggio necessario per lanciarmi in questa avventura" ammette Giulia. "Siamo accomunati dalla dedizione verso questo tipo di lavoro e dalla volontà di offrire materie prime di qualità ai nostri clienti. Insomma, vorremmo portare il buon cibo alla portata di tutti".

Il laboratorio, curato nei dettagli e nei colori, si estende per una ampiezza dedicata quasi interamente alla cucina, attrezzata con moderne tecnologie e progettata dal teramano

Marcello Rocchetti dell'azienda Marr. Sarà aperto al pubblico dal mese di luglio dalle ore 11,30 alle 14,30 e dalle 18,30 alle 21,00, e i menù potranno essere consultati anche dal relativo sito internet.

LE FOTO











