AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

CAPODANNO 2025 ALL'AQUILA: EVENTI IN BAITA O IN VILLA, DOPPIA OFFERTA A FIRMA NIKO GIZZI

18 Dicembre 2024



L'AQUILA – In montagna o alle porte della città, con menù di carne e uno di pesce, con musica revival oppure con un mix di stili.

È doppia la proposta per il Capodanno 2025 pensata all'Aquila da Niko Gizzi, storico organizzatore e animatore di eventi, che ha pensato di bissare il cenone al ristorante Da Maria, a Fonte Cerreto ai piedi del Gran Sasso, che tanto successo ha riscosso lo scorso anno, con una seconda serata nel nuovo Parco delle Magnolie, ristorante in località Cermone che ha da poco riaperto i battenti sotto la gestione di Casetta nel Parco.

Due offerte che diventano quasi tre, se si pensa che al Parco delle Magnolie è previsto un dopocena al quale si può accedere direttamente dopo la mezzanotte, pensato per i più giovani.

Un'offerta differenziata anche per i costi e con i ticket che possono essere acquistati sul sito internet dedicato – https://www.happydayeventi.it/ – dove si trovano tutte le informazioni dettagliate, compresi i menù, e persino con la possibilità di pagamento rateizzato.

Per la prima volta in città, è stata fatta anche una campagna in occasione del Black Friday del 29 novembre, quando i biglietti sono stati venduti a prezzi scontati del 35% riscuotendo un successo inaspettato, anche da fuori Abruzzo.

"Organizzo feste di Capodanno da sempre e tutte hanno avuto una grandissima partecipazione. Quest'anno ho voluto proporre due serate, in due differenti location, differenziandole per target", spiega Gizzi.

"Il primo evento sarà un capodanno in baita, con cenone e dopocena con open bar. Per festeggiare l'inizio di un nuovo anno mi piace creare un'atmosfera particolare e ricercata, anche focalizzando l'attenzione sul dresscode, perché le persone si sentano davvero protagoniste della serata che sarà, come sempre, all'insegna del divertimento".

“Per l’altro evento, al Parco delle Magnolie, abbiamo pensato ad una doppia versione di Capodanno: una con un classico veglione, con la cena e a seguire il dopocena con open bar, e una seconda opzione con un ticket d’ingresso per accedere dopo mezzanotte, anche questa con open bar, in modo che i ragazzi che vogliono uscire dopo cena possano comunque venire a festeggiare, divertirsi, e ballare”.

Nelle due location i menù e, naturalmente, le proposte musicali sono diverse, per rispondere a target diversi, ma anche per valorizzare le caratteristiche delle strutture.

Al Capodanno in Baita ‘da Maria’ si inizia con un cocktail di benvenuto, servito al falò esterno, seguito da un antipasto tipico con i sapori del Gran Sasso: formaggi e salumi, coratella, verdure grigliate, polpettine di ricotta, fritti misti della tradizione. Si passa poi ai primi “fatti a mano” con tonnarelli ai porcini e tartufo nero e ravioli ricotta, zafferano e pancetta, e per secondo agnello al forno con patate e verdura ripassata. Conclude il cenone la torta ‘di Maria’ con crema al cioccolato e pan di spagna. In abbinamento vino Montepulciano, Trebbiano e Rosato e poi caffè e amaro. Immancabili il brindisi di mezzanotte, cotechino e lenticchie e i dolci di Natale.

Ad allietare la serata la musica di Dj Khikko, il dj producer fiorentino con oltre 30 anni di carriera nei più importanti club tra Italia, Spagna e Regno Unito, che dietro la consolle proporrà dei remix, che sono i suoi cavalli di battaglia in radio e discoteche.

Al Parco delle Magnolie, invece, il menù sarà a base di pesce: si inizia con un cocktail di benvenuto con prosecco e una “fantasia di sfizi dello chef” e, per antipasto, polpo laccato al miele su crema di patate allo zafferano. Come primi saranno serviti un risotto sorrentino con gamberi, agrumi e stracciata di bufala, e una lasagna di mare; per secondo filetto di orata in crosta di patate e cicoria ripassata al peperoncino. Il dolce sarà una mousse al cioccolato bianco, crumble di arachidi, albicocche e menta. Completano l’offerta Montepulciano, Trebbiano e Rosato, amaro, caffè e spumante. E a mezzanotte panettone artigianale, cotechino e lenticchie.

Su richiesta, per chi non mangia pesce, è previsto un menù di carne: per antipasto tartare, stracciata e pomodorini confit in mini panino di carbone vegetale, pallotta cacio e ova, crocchetta di patate, supplì zafferano e salsiccia, bon bon di melanzana e ricotta, polentina con cicoria, salsiccia e provola. Come primi lasagna ai sapori di casa e un risotto funghi e salsiccia, come secondo e contorno entrecôte con millefoglie di patate crispy e cicoria ripassata.

In entrambi i cenoni è disponibile, sempre su richiesta, un menù senza glutine per celiaci.

Per quel che riguarda la proposta musicale al Parco delle Magnolie, anche per chi arriva dopo la mezzanotte, sono previsti due dj, un vocalist e un sax performer. Il poliedrico dj Luca Zappelli, volto noto nei club più importanti del centro Italia, dietro la consolle spazierà dai ritmi ‘80-‘90 al contemporaneo con grande attenzione ai nuovi ritmi e alle nuove tendenze. Ad animare la serata Alex Hollywood, tra i migliori vocalist italiani, la cui voce è nota nel panorama dei club sia indoor che estivi. E poi il sassofonista Emanuele Burnelli, performer vincitore in numerose kermesse internazionali dedicate all’intrattenimento privato e clubbing, che si esibirà con il suo sax in virtuosismi di vari stili e cover. Infine, alle ore 04,00 arriverà a Pizzoli la musica di Dj Khikko che, anche qui, proporrà i suoi ritmi e i suoi remix per ballare fino al mattino.

E non mancheranno altre novità ed effetti speciali.

Per tutte le informazioni e l’acquisto dei biglietti è possibile collegarsi al sito internet https://www.happydayeventi.it/.

© 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