

CASTELLO FAGNANO ALTO: RISTORANTE RIAPRE GESTITO DA ALBERGO DIFFUSO, CUCINA TRADIZIONALE E ARTE

11 Aprile 2023



L'AQUILA - Lo storico ristorante di Castello di Fagnano Alto, in provincia dell'Aquila, riapre i battenti ed entra a far parte dell'Albergo diffuso.

L'inaugurazione della nuova gestione, alla presenza del sindaco di Fagnano Alto, nonché presidente del Parco regionale Sirente-Velino, Francesco D'Amore, e del vicesindaco dell'Aquila, Raffaele Daniele, è stata celebrata sabato, e per i titolari, Antonio Manna, 50enne ingegnere, e sua moglie, Arianna Fiasca, 46enne oculista, il ristorante rappresenterà un tassello fondamentale dell'albergo diffuso "Castello di Fagnano", aperto nel luglio 2019, che è dotato di sette camere matrimoniali in Casa Carluccio e Casa Ercolino, più piscina esterna e piccola spa ad uso esclusivo degli ospiti.

Racconta ad Abruzzoweb Antonio Manna: "il ristorante, che arriva a 70 coperti, avrà la funzione anche di reception, la cucina che proponiamo è tradizionale e accessibile a tutte le tasche, a base di tartufo e zafferano prodotti in loco, ma anche di carne certificata di cinghiale, a filiera corta, proveniente cioè dal territorio del Parco e dagli abbattimenti selettivi. Ci saranno poi dei must della cucina dell'entroterra abruzzese, come la pecora alla cottora".

Ma non è tutto: il ristorante del Castello di Fagnano intende associare al buono anche il bello e già in occasione dell'inaugurazione hanno fatto mostra di sé le opere degli artisti Todd Thomas Brown, californiano che da alcuni anni si è trasferito a vivere nella vicina Fontecchio, del cremonese Nicolò Guarraci, in residenza artistica anche lui a Fontecchio, e dell'aquilano Giancarlo Ciccozzi.

“Nostra intenzione è quella di ospitare nell’albergo diffuso artisti provenienti da tutto il mondo – spiega Antonio Manna -, e trasformare il salone del ristorante, e anche altri spazi, in una sala espositiva, dove le opere d’arte potranno essere anche acquistate dai clienti e visitatori. Già nei primi due giorni di apertura del ristorante, in molti hanno chiesto informazioni sulle opere esposte e un contatto con gli artisti”.

Con il ristorante, l’albergo diffuso potrà arrivare a dare lavoro a sette persone, e sottolinea Antonio Manna, “tutti con contratto a tempo indeterminato, perché la qualità dell’offerta ha come presupposto la qualità del lavoro, la serenità e la gratificazione professionale dei nostri dipendenti”.

Nei primi due giorni di attività, la domenica di Pasqua, e il lunedì di Pasquetta, il ristorante ha registrato il tutto esaurito, e tra i piatti particolarmente apprezzati il fagottino di crepes alla cicoria e burrata, pappardelle di lepre all’arancia, agnello ipp del Centro Italia, con le patate al forno, il tutto accompagnato da vini rigorosamente abruzzesi, selezionati da Arianna Fiasca, che è anche una sommelier. *f.t.*