

L'AQUILA: "ASTICI SOTTO LE STELLE", TUTTO ESAURITO PER L'INIZIATIVA

13 Agosto 2012



L'AQUILA - "Sono venute circa 70 persone, molte più di quelle che ci aspettavamo. Hanno letto del nostro evento, 'Astici sotto le stelle', sui giornali e sui siti web, e sono arrivati da Pescara, Teramo, San Salvo, Francavilla, L'Aquila e addirittura Milano".

Sono queste le parole entusiaste di Carlo Gizzi, organizzatore di "Astici sotto le stelle", cena che per il secondo hanno portato piatti di pesce sopraffino, a Campo Imperatore, oltre 2.000 metri di quota, soppiantando i rinomatissimi arrostiti abruzzesi.

"Siamo stati al rifugio le Fontari, dove Antonio Scipioni ci ha messo a disposizione la sua cucina e abbiamo cucinato per tutti - continua Gizzi - infatti un ringraziamento particolare va a lui e alla cantina Faraone che ci ha fornito il vino".

Imbardati sotto pile e felpe, i 70 ospiti dell'evento hanno scoperto un nuovo e originale sodalizio, pesce e formaggio, con antipasti che al solo pensiero fanno venire l'acquolina in bocca: "Gli antipasti li abbiamo preparati all'aperto sulla brace, abbiamo servito bruschette, pecorini, alici allo scottadito, calamaretti, scamponi e gamberoni, con il vino della cantina Faraone ad accompagnare il tutto. Il resto delle pietanze le abbiamo preparate nelle cucine del ristorante del rifugio".

"La cosa che ha stupito tutti i nostri ospiti - conclude - è stato il luogo, magico. Erano tutti estasiati all'idea di mangiare il pesce, così fresco e cucinato bene, tra le montagne, a 2.000 metri di quota. Sicuramente lo riorganizzeremo anche l'anno prossimo".