

L'AQUILA: DA OGGI APRE GUSTO, BISTROT D'ECCELLENZA E' A PIENO REGIME

9 Luglio 2015



L'AQUILA - Da oggi Gusto è a pieno regime.

Ha aperto i battenti ieri, infatti, con un evento inaugurale dedicato alla stampa e alle autorità il nuovo bistrot dell'eccellenza di via XX Settembre, di fronte al Tribunale, all'Aquila, nato da un'intuizione di Giuseppe Gallucci accompagnato nella sfida da Antonello Moscardi e Sandro Ferretti.

A margine dell'evento inaugurale i tre imprenditori si sono detti pronti ad affrontare insieme una nuova fase del loro percorso professionale. Uniti dalla passione per il gusto, hanno dato vita a una formula senza uguali, in cui ciascuno sarà padrone di combinare il suo tempo dedicato alla delizia alimentare, assecondando il proprio GUSTO personale.

"Questi mesi di progettazione, e le ultime settimane di preparazione all'apertura, sono stati molto impegnativi. Siamo consapevoli del momento difficile che la città e il Paese stesso stanno attraversando - hanno raccontato Ferretti, Gallucci e Moscardi - Le nostre stesse attività sono continuamente messe a dura prova. Ma abbiamo voluto scommettere su di noi, su quello che sappiamo fare, creando qualcosa di diverso, sostenibile e completo, nel segno della qualità alimentare".

Al taglio del nastro il sindaco Massimo Cialente e l'arcivescovo emerito Giuseppe Molinari. Entrambi hanno sottolineato il "bell'esempio di collaborazione" di Gusto.

"È un luogo di grande qualità e in città dobbiamo puntare sempre sulla qualità - ha dichiarato il primo cittadino - È anche un servizio importante che si aggiunge a un'area destinata a diventare direzionale: con il Tribunale a settembre, uffici pubblici e, non escludo, che proprio a Villa Gioia possa venire la sede unica del Comune".

All'interno di Gusto si trovano, cinque differenti angoli da esplorare a proprio piacimento: pasticceria, caffetteria, enoteca, bistrot, delizie alimentari. Sono previsti menu vegan e gluten free.

Ciascun angolo esprime l'esperienza maturata dai tre imprenditori nelle rispettive specialità.

Sandro Ferretti, maître pasticcere dal 1982, è originario della provincia di Teramo. Si è espanso anche nei territori di Marche e Lazio, mentre in Abruzzo gestisce 3 laboratori/punti vendita tra Morro d'Oro, Roseto e Mosciano, in provincia di Teramo. Antonello Moscardi è erede della tradizione del ristorante gourmet Elodia, insieme alle due sorelle chef Nadia e Vilma. Dalla trattoria di Camarda, nata nel 1974, i fratelli hanno ampliato la loro attività di ristorazione fino a creare un gourmet, inserito nel circuito Jeunes Restaurateurs d'Europe. Oggi Moscardi è anche presidente Abruzzo centrale della FIS (Fondazione Italiana Sommelier).

Giuseppe Gallucci negli anni ha realizzato, attraverso l'apertura di ben 4 bar, una sorta di percorso del caffè nella città capoluogo d'Abruzzo. Oggi ha 36 anni, è nel gruppo "Gli artisti del gusto Illy", e i suoi Gran Caffè sono stati menzionati nella

prestigiosa guida "Italian wine list" e in "Gambero Rosso Bar d'Italia".

Per la giornata di oggi tutti i clienti saranno omaggiati di una tazzina di caffè.