

L'AQUILA: GIOVEDÌ APRE GUSTO, BISTROT DI LUSSO DA 3 MILIONI DI EURO

6 Luglio 2015



L'AQUILA - Si chiama Gusto il nuovo bistro dell'eccellenza che aprirà le sue porte al pubblico da giovedì 9 luglio, in via XX Settembre, di fronte al Tribunale, all'Aquila, con un investimento quantificato di oltre 3 milioni di euro secondo quanto appreso, anche se non comunicato dai titolari.

Mercoledì 8 luglio, alle 19, si terrà l'inaugurazione di Gusto riservata alle autorità e alla stampa, mentre dal 9 il locale sarà aperto al pubblico, tutti i giorni con orario continuato. Sempre il 9 luglio, tutti i clienti saranno omaggiati con una tazzina di caffè Illy.

Nasce da un'idea di Giuseppe Gallucci che decide di coinvolgere Antonello Moscardi e Sandro Ferretti, tre imprenditori con tre storie differenti alle spalle.

Insieme hanno dato vita a una formula senza uguali, in cui ciascuno sarà padrone di combinare il suo tempo dedicato alla delizia alimentare, assecondando il suo Gusto personale.

All'interno, infatti, si trovano, differenti angoli da esplorare a proprio piacimento, creati con l'obiettivo di soddisfare tutte le esigenze del palato con un'offerta che predilige qualità nella scelta e nella preparazione dei cibi e delle bevande.

Cinque sono gli angoli all'interno di Gusto. Pasticceria: mignon, miniglasses, torte, monoporzioni, pasticceria da tè, confetture, creme, cioccolateria, gelati; Caffetteria: colazioni, coffe-break, cioccolate, caffè speciali Illy, spuntini e aperitivi, stuzzicherie; Enoteca: etichette selezionate locali, nazionali ed estere, vini fermi e spumanti, champagne, distillati; Bistrot: ristorazione, specialità alimentari a chilometro zero elaborate dagli chef di Elodia, taglieri; Delizie alimentari: prodotti della selezione Elodia, bio e chilometro zero.

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

Sandro Ferretti, maitre pasticciere dal 1982, ha creato negli anni inaspettate e sopraffini commistioni che gli sono valse riconoscimenti prestigiosi nazionali e internazionali, fino a lanciarlo nell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani.

L'artigiano del dolce 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 Moscardi hanno ampliato la loro attività di ristorazione fino a creare un gourmet d'eccezione ai piedi del Gran Sasso, inserito nel circuito Jeunes Restaurateurs d'Europe. Oggi Moscardi è anche presidente Abruzzo centrale della Fis (Fondazione italiana sommelier).

Giuseppe Gallucci è il giovane maestro del caffè. 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", National Geographic ha realizzato un documentario nei suoi locali e i suoi Gran Caffè sono stati menzionati nella prestigiosa guida "Italian wine list" e in "Gambero Rosso Bar d'Italia".

"Siamo entusiasti del progetto che stiamo avviando. Come ogni cosa che sta per venire alla luce ha il sapore dell'ignoto, siamo curiosi dell'accoglienza che riceverà in città - raccontano Ferretti, Moscardi e Gallucci - Ci stiamo sperimentando in qualcosa di molto nuovo e abbiamo scelto L'Aquila come laboratorio creativo".

"Ci auguriamo che la sintesi delle nostre professionalità possa regalare a tutti un'esperienza dal gusto unico ed extra-ordinario", concludono.