

TERREMOTO: I LOCALI AQUILANI PROTAGONISTI DI RUBRICA RAIDUE

6 Gennaio 2012

L'AQUILA - I gestori dei locali del centro storico dell'Aquila sono stati protagonisti della puntata di oggi della rubrica del Tg2 *Eat Parade*.

Quello di oggi è stato un aggiornamento della storia "Il terremoto del gusto" contenuta nel libro *Eat Parade*.

Nel volume, che si legge come un romanzo, alcuni i gestori dell'Aquila hanno testimoniato come sia possibile far rinascere la città attraverso il gusto, uno stimolo alla ripresa per non lasciarsi sconfiggere e continuare a combattere.

Tra loro Marzia Buzzanca, chef aquilana del locale Percorsi di Gusto, che ha invitato negli ultimi mesi cuochi famosi, ultimo Niko Romito, per sensibilizzare l'opinione pubblica e dare uno stimolo alla città, e Maurizio De Luca, enotecario che ha riaperto la sua cantina La fenice in via Zara.

Nella puntata di oggi di *Eat Parade*, hanno raccontato la difficile situazione che stanno affrontando adesso, a quasi tre anni dal sisma, avendo riaperto le loro attività in un centro storico poco frequentato.

Natalia Nurzia, proprietaria del Bar Nurzia in piazza Duomo, una tra le prime attività che hanno riaperto nel centro storico, ha lanciato un appello: comprare prodotti locali con il marchio "Prodotto all'Aquila", tra cui il famoso torrone al cacao a pasta molle della famiglia Nurzia, per far ripartire l'economia della città e aiutare i commercianti a riprendersi.

"Durante queste feste - ha dichiarato la Nurzia - molti aquilani si sono regalati tra loro produzioni con il marchio "Prodotto all'Aquila", all'insegna della qualità e del gusto locale".

A fine puntata il giornalista enogastronomico Antonio Paolini, sotto i portici dell'Aquila ingabbiati dai puntellamenti, ha commentato la situazione dei locali del centro: ritrovo di giovani nel fine settimana, unico punto per socializzare, innamorarsi e passare qualche ora in compagnia. (a.c.)