

ALL'AQUILA IL PRIMO LOCALE DI PESCE NEL CENTRO STORICO: FINE ANNO COL BOTTO PER SWITCH OFF

20 Dicembre 2018

di Redazione



L'AQUILA – Ostriche, astici, gamberi e scampi. Bello gustarli in riva al mare, un po' più particolare farlo nel centro storico di una città di montagna, peraltro in ricostruzione. Da alcune settimane è possibile farlo allo Switch Off, il primo i-bar d'Abruzzo e lounge restaurant aperto lo scorso agosto tra il Corso Vittorio Emanuele e piazzetta Nove Martiri.

Switch Off, che ha fatto parlare di sé in questi mesi anche per il suo **grande bancone interattivo** e per i ben dieci vini nazionali alla mescita, già da alcune settimane offre un menù di pesce fresco, pescato sulle coste marchigiane di San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno), che permette a chi si siede in sala di mangiare pesce in pieno centro.

Tutto ciò grazie alla collaborazione di **Valentina** e **Federico**, cuochi di riconosciuta esperienza, e ovviamente all'impegno del titolare **Andrea Fasciani**: "Nel centro dell'Aquila ci sono tante ottime realtà nella ristorazione – afferma a *Virtù Quotidiane* – noi abbiamo deciso di offrire qualcosa di diverso, dopo aver fatto il nostro matrimonio di ristorazione con le persone giuste in cucina".

Tanti i progetti in programma, e già qualche realtà: si mangia infatti tutte le sere pesce fresco allo Switch Off di via Simonetto, che naturalmente non mancherà al cenone di Capodanno. Il pescado sarà infatti protagonista anche della Notte di San Silvestro, per la quale dei posti (limitati, circa 45) previsti, più di metà sono già stati prenotati.

Otto le portate di antipasto, due primi, due secondi e bevande analcoliche (vini esclusi) a 80 euro, con la possibilità del menu bambini a 30 euro. Nel Capodanno di Switch Off, a due passi dal Corso, ci sarà anche il piano bar durante la cena, il discobar per tutta la notte e gli immancabili cotechino e lenticchie alla mezza, oltre al Franciacorta di benvenuto all'anno nuovo (info e prenotazioni 393-8642400).

Finale di anno col botto per il locale di Fasciani, dunque, che oltre al Capodanno sta organizzando l'aperitivo della vigilia di Natale, all'Aquila divenuto negli anni quasi una "tradizione". Già dalle 10 del mattino si potrà brindare con gli ottimi vini disponibili alla mescita (e in bottiglia), scambiarsi i regali e, perché no, pranzare prima di dileguarsi dalla vita mondana e tornare a casa per il cenone in famiglia.

Lo Switch Off conta ben 230 metri quadrati divisi in quattro aree dedicate: zona iBar con il grande bancone interattivo, che con un semplice tocco crea forme, colori e connessioni tra le persone; l'area dedicata alla musica dal vivo e al ballo; stanze privé per offrire uno spazio a feste e cene riservate e la zona ristorante, con un grande tavolo sociale al centro, dove si mangia pesce fresco nel centro storico dell'Aquila.

LE FOTO



















