

CIBO DI STRADA, CON “THERMOPOLIUM” SILVIA E LUCA DELIZIANO I PALATI DEGLI ABRUZZESI

29 Maggio 2019

di Redazione



L'AQUILA – A guardarli a tutto fanno pensare tranne che a degli street fooders, eppure dal loro truck nuovo di zecca “sfornano” hamburger da fare invidia ai più navigati. Sono **Silvia Distefano** e **Luca Di Carlo**, compagni nella vita e nel lavoro, che da qualche mese alle loro principali attività hanno affiancato quella, ormai alla ribalta, del cibo di strada.

Umbra di Amelia (Terni) lei, aquilanissimo lui, a bordo di “Thermopolium” girano l'Abruzzo in lungo e in largo.

“Luca ama la cucina da sempre, fino ad oggi si è cimentato ai fornelli per passione e ora mi aiuta mettendosi alla piastra”, racconta Silvia, 43 anni, gli ultimi sei passati a gestire lo Chalet scuola a Campo Felice.

Arrivata all'Aquila per caso, si è stabilizzata in città dall'ormai lontano 2005. “Con lo street food abbiamo iniziato a Campo Felice, nei pressi dei campi da sci – racconta – anche se purtroppo a causa della stagione non del tutto favorevole a livello meteorologico, soprattutto nei fine settimana, non è andata come ci aspettavamo”.

“Ci siamo specializzati sull'hamburger di angus irlandese, che condiamo con salse abruzzesi – dice – , ma al prodotto principale affianchiamo dei mini burger, in quel caso di scottona, ideali anche per degli aperitivi o dei piccoli spuntini”.

Il menù, racconta, è stato inventato di sana pianta dopo una ricognizione durata anni, compiuta per lavoro e per passione, dei migliori prodotti locali. Tra cui le mozzarelle di Campo Felice o il formaggio pecorino di Castel del Monte.

Il nome, Thermopolium, deriva dal greco e gli è stato suggerito da una zia di Luca, professoressa di latino al liceo, ed era il luogo di ristoro, in uso nell'antica Roma, dove era possibile acquistare cibi pronti per il consumo.

A due sportivi come loro, non si può non chiedere come si concilia il cibo di strada con una vita sana: “L'importante è non esagerare, come in tutte le cose”, affermano Silvia e Luca, che gestisce una palestra a Bazzano, “una alimentazione variegata contempla un po' di tutto e un buon hamburger non è da considerare blasfema!”.

Dopo la stagione invernale trascorsa a Campo Felice, Thermopolium ha partecipato al Sei Nazioni a Roma e a una serie di eventi minori e persino a un matrimonio, per il quale è stato preparato un menù pensato ad hoc. Per la stagione estiva, che tarda ad arrivare, prevista la presenza a Calascio e in altri borghi abruzzesi. È possibile chiedere la partecipazione del food truck anche a eventi privati, contattando Silvia al numero 333-2293530.