

JAZZ AL SAPORE TIPICO, L'AQUILA INCANTATA MA PER I COMMERCianti POCHI AFFARI

3 Settembre 2017

di Fabio Iuliano



L'AQUILA – Stavolta no. Ristoratori e gestori di locali pubblici all'Aquila non si sono fatti trovare impreparati alla maratona jazz. Due anni fa, alla prima edizione, in tanti erano rimasti chiusi e le code ai pochi esercizi aperti erano interminabili. Dopo le 22, l'unica cosa commestibile da mangiare era lo zucchero filato. L'anno scorso c'era stata un'edizione atipica sull'onda lunga di una Perdonanza in sordina segnata dalla tragedia di Amatrice. Il vero banco di prova era quest'anno, un appuntamento a cui nessuno degli addetti ai lavori voleva

mancare.

☒ Bene, nell'arco della kermesse del "Jazz italiano per le terre del sisma" migliaia di persone si sono viste, ma non decine di migliaia, registrate solo nel calcolo complessivo a fine giornata. Un elemento, quello delle presenze che ha ridotto gli affari che ogni singolo punto di ristorazione ha fatto registrare.

Lo sa bene **Luca Ciuffetelli** del bar del Corso che pure in questi giorni ha lavorato molto anche grazie alla qualità del programma di musica dal vivo. "Pensavo di dover accogliere moltissime persone e invece molti panini e tramezzini resteranno invenduti", valuta a metà pomeriggio. Sorridono, comunque, a fine serata **Riccardo Muzi** e **Helga Corpora** che alla Villa comunale hanno allestito una postazione di street food.

☒ Ma la giornata è stata tutt'altro che facile. "Fino alle 18 si è vista poca gente", spiega Helga che è anche maestra di tango argentino. "Poi le cose sono andate leggermente meglio in serata, ma riusciamo a malapena a rifarci delle spese. Del resto, nessuno ha vigilato sugli abusivi che si sono messi proprio a ridosso delle postazioni autorizzate".

QUATTRO VILLAGGI FOOD

☒ Quest'anno, a far la differenza, comunque è stato il villaggio del gusto allestito dislocato al Parco del Castello, a piazza San Bernardino, piazza Duomo e alla Villa comunale.

Hamburger di carne e pesce, amatriciana, piadine romagnole, salumi e formaggi tipici e pizza al piatto, con tanto di forno a legna, griffato Johnny Pizza Portafoglio a "capo piazza".

I prodotti dei Parchi d'Italia hanno riempito di profumi e sapori quattro luoghi simbolici del centro storico.

L'iniziativa "Sapori dei Parchi in jazz" nasce come supporto alla grande kermesse musicale del Jazz italiano, in vista dell'arrivo di migliaia di persone che si riverseranno nelle strade del centro storico e assume una forma diversa. Si trasforma, infatti, in una testimonianza di solidarietà e in uno stimolo di riflessione su ciò che è accaduto ad Amatrice e nei paesi limitrofi e poi nel Centro Italia nell'ultimo anno.

GLI ESPOSITORI

Circa trenta gli espositori che hanno aderito al circuito: in primis i birrifici artigianali Anbra (Anonima brasseria aquilana), Associazione musiclub, Alkibia e Maiella.

Completano l'elenco l'azienda agricola La Mascionara (salumi e formaggi), il buono Qscì di **Roberto D'Aquanno** (hamburger di scottona), **Giorgio Carissimi** (amatriciana), Fracassa salumi (salumi e formaggi tipici), It's my bakery (crepes), la Piadina romagnola, la Pizzonta aquilana, Maghi della frittura di **Giovanni Mollicone** (fritti), Pesc&Pane, Pizza e mortazza, **Gregorio Rotolo** formaggi, Rovo carni (salumi e formaggi tipici), Storie di cibo (street food), Venditti (porchetta, pizza, arrosticini e salsicce).

Un'iniziativa che ha visto la presenza di delegazioni in rappresentanza dei principali Parchi nazionali della regione.

Però non tutti hanno gradito le scelte relative alla composizione dei villaggi food.