

LA FOOD COMPETITION DI ALESSIA, HAMBURGER GIGANTE DI PECORA E MARCETTO AL VILLAGE DI PICENZE

28 Dicembre 2018



BARISCIANO - Una sfida di “stomaco” per mangiare fino all’ultimo boccone, e in appena trenta minuti, un hamburger gigante di due chili e mezzo, farcito con 800 grammi di scottona, pomodoro, insalata, bacon, anelli di cipolla, formaggio Cheddar e salse, da assaporare rigorosamente con mezzo litro di bevanda, meglio se alcolica.

L’idea di solleticare la golosità dei clienti più mangerecci è di **Alessia Antinossi**, 28 anni, titolare del gastro pub Village Picenze, l’ex bowling dell’omonima frazione del comune di Barisciano (L’Aquila).

Circa 600 metri quadri di locale, tra area pub e cocktail bar con palcoscenico per i concerti di musica dal vivo, una sala biliardo, una per i giochi e poi la struttura del bowling che attualmente non è funzionante, a causa di un contenzioso tra il proprietario dei locali e il vecchio gestore.

Un locale grande, vivace e molto frequentato, un luogo di ritrovo per tanti giovani della media Valle dell'Aterno, con un ampio spazio anche all'aperto, attrezzato per le serate di musica live, utilizzato soprattutto nel periodo estivo.

“L'idea di lanciare la sfida dell'hamburger gigante, su prenotazione, con il pane all'olio extra large del forno di Poggio Picenze impastato per l'occasione, mi è venuta osservando alcuni clienti che in una sola sera hanno ordinato ben tre panini. Perché non premiarli? Fino ad ora non tutti riescono a superare la sfida che comporta la vincita di una maglietta e l'esposizione della foto vittoriosa nella bacheca del locale”, spiega a *Virtù Quotidiane* Alessia con entusiasmo, lo stesso con il quale ha deciso di lanciarsi nella grande avventura di gestire autonomamente il gastro pub.

Dopo aver frequentato l'Istituto alberghiero dell'Aquila, la giovane ha avuto molte esperienze nel mondo della ristorazione, sia in Italia che all'estero, a New York in particolare, in un ristorante di Manhattan, a Times Square. È proprio al ritorno dalla Grande Mela che Alessia decide di riprendere in gestione il Village Picenze, con il supporto della sua famiglia.

Ma non è tutto: ogni mese il locale propone un panino speciale, al top della classifica di quelli più apprezzati e richiesti c'è l'hamburger di pecora condito con marchetto di Castel Del Monte, rucola e ventricina teramana, un abbinamento di sapori “esplosivo” e squisitamente abruzzese che si è aggiudicato un posto fisso nel menù del Village.

“Appena avviata la gestione ho pensato di sperimentare un hamburger alla carne più tradizionale del nostro territorio, quella di pecora”, racconta. “Il mio macellaio di fiducia prepara hamburger da 220 grammi che si può farcire con una lunga lista di condimenti e preparare con diversi tipi di pane, un panino personalizzato a tutti gli effetti. L'abbinamento con il marchetto e la ventricina è stato geniale, in tanti all'inizio storcono il naso in segno di disapprovazione ma quando assaggiano l'hamburger ai sapori d'Abruzzo rimangono estasiati e ne ordinano sempre un altro”.

Non solo hamburger e patatine ma anche carne al barbecue e piatti su ordinazione. Per la notte di fine anno è in programma un ricco cenone con open bar e dj set. Naturalmente per tutti i food competitors la sfida dell'hamburger gigante è aperta tutto l'anno.



