L’AQUILA: APRE IN CENTRO LA BOTTEGA DEL GIGANTE, IL 21 OTTOBRE L’INAUGURAZIONE

4 Ottobre 2017

L’AQUILA – Aperitivo di inaugurazione il prossimo 21 ottobre a L’Aquila per La bottega del Gigante, il nuovo locale in apertura nel cuore del centro storico che inizia a pullulare di novità commerciali.

Al civico numero 7 di Corso Umberto I, nei locali di Palazzo Ciolina, edificio settecentesco tornato di recente al suo antico splendore, l’aquilano **Fabrizio Fiordigigli** e sua moglie **Gerarda Pesce,** originaria di Eboli in provincia di Salerno, sono pronti a dare vita all’enoteca “dei sogni”, un locale con la caratteristica volta a botte dove si potranno degustare vini, birre e prodotti tipici abruzzesi e campani, un abbraccio di gusto tra le regioni di appartenenza della giovane coppia di sposi, 31 anni lui e 29 lei, genitori di uno splendido bambino di venti mesi.

La bottega del Gigante punta a diventare la “biblioteca della bufala” un’enoteca dove si potranno degustare diversi prodotti a base di bufala “ancora poco conosciuti qui da noi – spiega Fabrizio Fiordigigli a *Virtù Quotidiane* – oltre alla tradizionale mozzarella campana infatti c’è un mondo tutto da scoprire, serviremo la ricotta di bufala, una squisitezza, la mozzarella di bufala affumicata, un’assoluta novità per i palati aquilani e abruzzesi”.

Oltre undici cantine di vini di cui nove tipiche del territorio abruzzese.

“Cerchiamo di soddisfare tutte le richieste, dal vino biodinamico, biologico, a quello tradizionale. Tra le birre anche una bella scelta di trappiste, una birra brassata da monaci trappisti”.

Il prodotto con logo trappista indica l’osservanza di una serie di regole stabilite dall’Associazione Internazionale dei Trappisti come la produzione all’interno delle mura di un’abbazia sotto il diretto controllo dei monaci.

“Aprire un’enoteca è sempre stato il mio sogno – racconta Fabrizio, soprannominato dagli amici il gigante buono – mia moglie ha rinunciato ad un lavoro a tempo indeterminato, consapevole del rischio, per seguire insieme a me quest’impresa. Siamo fiduciosi entrambi, ci crediamo profondamente. Quando abbiamo visto il locale ci è piaciuto subito e poi – puntualizza – proprietario e agenzia ci sono venuti incontro sin da subito anche sul canone di affitto contrariamente a quanto viene spesso denunciato sulla speculazione degli affitti commerciali in centro storico”.

Da buon paganichese Fabrizio assicura che nel suo locale verrà servito anche il fagiolo bianco di Paganica, “puntiamo alle piccole attività artigianali – dice – prodotti del territorio lontani dalle logiche industriali. E naturalmente attraverso questo giornale invitiamo tutti a partecipare sabato 21 ottobre”.