

## “MO’ SCI”, IL FOOD TRUCK DI GIACOMO BUFFOLINO PER ACCENDERE CASTELVECCHIO CALVISIO

15 Luglio 2021



CASTELVECCHIO CALVISIO – Una piccola roulotte dove poter assaggiare le prelibatezze del territorio. Un modo per valorizzare l’incantevole borgo, rianimandolo attraverso i sapori ed eventi.

Parte così “Mo’ Sci”, l’avventura gastronomica e itinerante di **Giacomo Buffolino**, 31 anni direttore di sala e sommelier di Castelvechio Calvisio (L’Aquila). Classe 1989, da sei anni nel ristorante Paneolio di Poggio Picenze, Giacomo, affiancato dalla sua compagna **Camilla**

**Aloisi**, esperta di allestimenti floreali, ha deciso di mettere in piedi Rural Abruzzo, un progetto che vuole “valorizzare il borgo – racconta Buffolino a *Virtù Quotidiane* – attivando collaborazioni con il territorio per organizzare eventi”.

Dopo l'istituto alberghiero, Giacomo ha fatto diverse esperienze in giro, tra l'Italia e l'estero, ma il sogno nel cassetto era quello di tornare a casa un giorno e fare qualcosa per il suo piccolo paese.

L'esordio del suo progetto lo ha affidato a “Mo' Scì – Fatto in Abruzzo”, una piccola roulotte trasformata in un food truck – anche grazie alla brillante serigrafia di **JollyGraph** dell'Aquila, che l'ha completamente personalizzata – che per tutta l'estate sarà ferma nella piazzetta di Castelvechio Calvisio, pronta a muoversi per eventi, anche privati.

“Con questo chiosco voglio riportare l'attenzione sul borgo, dove la situazione della ricostruzione dopo il terremoto è ancora bloccata – dice ancora -. Sarà una cucina del posto, attenta alle tradizioni, e partendo dalle materie prime della zona. I formaggi di Castelnuovo di San Pio delle Camere, il pane del forno di Castelvechio, i salumi dell'Aquila”. Stesso discorso per i vini e le bevande, rigorosamente local. “Abbiamo inserito la gazzosa di Campi, per ritornare al vecchio vino e gazzosa. Vogliamo riportare la mente al passato, evitando le mode a tutti i costi”, chiarisce.

Mo' Scì sarà operativo fin dalla mattina, con le colazioni. Cornetti tradizionali farciti sul momento con creme e marmellate di produzione propria, o ferratelle. Alle 10,30 il mitico Sdijuno, lo spuntino di metà mattina, vero e proprio rituale della tradizione contadina abruzzese. E poi via dal pranzo fino alla cena, con la semplicità e il gusto dei prodotti eccellenza d'Abruzzo. “Il menù cambierà molto – anticipa Buffolino -. Prepareremo cose diverse, giorno per giorno. La mia mission è di puntare i riflettori nel borgo di Castelvechio”.



***pubbiredazionale***