

NON SOLO ARROSTICINI E TERREMOTO, LO YOUTUBER GIOVANNI FOIS IN ABRUZZO CON ITALYFOODTOUR

31 Marzo 2022



PESCARA – Da piazza Salotto a Pescara, a San Bernardino all’Aquila, da Campli, Civitella del Tronto e Teramo, di nuovo alla Nave di Cascella e ancora nel corso del capoluogo fino a Campo Felice.

In un documentario da 37 minuti di video, **Giovanni Fois**, lo youtuber romano da oltre un milione di follower, seguito dalla telecamera di **Frank Saccardi** che ha curato pure il montaggio, ha celebrato l’Abruzzo a 360 gradi. Lo ha fatto in modo snello, divertente, scorrevole e attraverso un argomento che mette d’accordo tutti. Il cibo buono che l’Abruzzo ha da vendere.

Con migliaia di visualizzazioni, il video “Non solo arrosticini e terremoto” è una nuova tappa di *Italyfoodtour*, il format pensato da Fois per girare l’Italia ed esaltare il Paese. “Voglio che le persone apprezzino quello che abbiamo – ha detto lo youtuber nei primi minuti di video – . Ho scelto una regione che mi ha adottato da piccolo, perché l’ho girata tanto con la famiglia. Ma soprattutto l’ho scelta leggendo i commenti di tanti abruzzesi che mi hanno invitato qui per far vedere che questa regione non è solo terremoto, arrosticini e formaggio fritto. C’è molto di più e va scoperto”.

Con tre guide speciali, una per provincia, **Fabio** per Pescara, **Claudio** per L’Aquila e **Camilla** per Teramo, Fois e Frank hanno girato la regione in lungo e largo (tranne che nel chietino),

gustandosi le specialità d'Abruzzo. "Il nostro obiettivo è mangiare quello che mangiano tutti i giorni i pescaresi", ha specificato Giovanni.

Il tour comincia dalla **Bresciana a Pescara** con il mitico maritozzo con la panna e la versione al cioccolato, accompagnati dal cappuccino. All'Aquila la prima tappa obbligata è da **Dolci Aveja**, con Claudio, della famiglia di produttori e dolci tipici abruzzesi. Qui Fois si lascia andare con la ferratella, cioccolato spalmabile, il caffè accompagnato dai torroni morbidi da affogare, e poi la pasticceria con mandorle e nocciole. Si prosegue di nuovo a Pescara alla Bocconotteria per fare una degustazione on the road di bocconotti (tipicamente chietini) al cioccolato, al pistacchio e alla crema pasticcera con cannella. E poi ancora all'Aquila lo spuntino da Aquolina con la focaccia con crema di tartufo, prosciutto e formaggio.

Un'altra pausa con la pizza al taglio di Da Mario a Teramo, per fare poi il pranzo **da Lincosta** a L'Aquila con formaggio abruzzese, funghi, radicchio ripieno di prosciutto, pane aquilano; chitarra trafiletta al bronzo con ragù di manzo; ravioli ripieni di agnello con zafferano di Navelli; agnello panato e per finire genziana con i tozzetti.

Il viaggio nei sapori va avanti a Campli (Teramo) per il panino con la porchetta e con la cena a Pescara da Margherita in Centro, con vino Montepulciano d'Abruzzo in accompagnamento a pizza fritta con prosciutto e patate al coppo; pallotte cac' e ove; mugnaia al sugo di tre carni, (agnello, maiale e vitello); anellini alla pecorara con ricotta di mucca; e per finire arrosticini che per Giovanni sono "patrimonio dell'umanità". Dopo una doverosa passeggiata nella ruetta, la via più stretta d'Italia a Civitella del Tronto (Teramo), l'ultima tappa è da Zunica.

Il video tira fuori il dipinto di una regione genuina, piena di specialità da offrire, tra mare e montagna, di panorami mozzafiato, borghi incantevoli, monumenti, storie e tradizioni millenarie.

IL VIDEO

I FRAME







