

RIFUGIO 2027 E IL DAINO RISTO CLUB, CORDATA ROMANA NEL NUOVO PROGETTO “OVINDOLI SOTTOSOPRA”

21 Dicembre 2022

di **Redazione**



OVINDOLI – “Ovindoli Sottosopra” è un ambizioso progetto che sta stravolgendo le abitudini ad alta quota. L’idea è di **Gianluca Schicchi** che da 15 anni si impegna per valorizzare il territorio di Ovindoli e del Parco Sirente-Velino, di **Giorgio Tammaro**, uno dei soci del Piper Club, locale storico e iconico della capitale, e di **Fabio Di Vilio**, chef de La Scialuppa da Salvatore a Fregene. Il Sottosopra nasce per stravolgere lo splendido territorio su cui sorge Monte Magnola e per portare fino alla sua vetta più alta divertimento, musica, buon cibo, eventi e tante attività.

Nasce così il Rifugio 2027, uno chalet a 2.027 metri di altitudine ai piedi degli impianti. Una

struttura in legno che accoglie fino a 160 coperti per una proposta food in nome della tradizione prettamente abruzzese ma fruibile in versione smart: polenta, zuppe, panini, primi piatti, arrostiti e salsicce alla griglia, salumi e formaggi locali con confetture salate home made, di cipolle o peperoni.

Tutto è fatto al momento con materie prime di altissima qualità. La giornata però è scandita dal sole, si parte alle 8,30 del mattino fino alla chiusura degli impianti alle 16,30. Un vero e proprio Pit stop dove fare colazione con strudel, torte di mele, crostate, biscotti e cornetti, ciambelline e bevande calde, pranzare, ma soprattutto far festa con Aperitivi All day long con tapas locali (pancetta arrotondata, lardo, salami, salsicce di pecora, lonze) dalle 9,30 alle 16,30, nel weekend, e dall'ora di pranzo fino a chiusura in settimana.

Partner del progetto è Bernabei, la cantina di Roma per eccellenza dal 1933, che garantisce un'ampia selezione premium per gli alcolici, vari tipi di gin, rum e vini naturali locali. Uno spazio ideale per rigenerarsi ma anche per divertire i tanti sciatori che si avventurano sulle piste. Un vero e proprio concetto di life style, forse ancora troppo confinato negli altrettanto splendidi chalet del Nord Italia ma che il Progetto Ovindoli Sottosopra sta portando anche tra le montagne vicino Roma.

Scendendo ai piedi degli impianti si arriva poi al Daino Risto Club, locale storico di Ovindoli ma che il gruppo ha rinnovato negli arredi in cui anche qui il legno la fa da padrone fino al bancone del bar. Il risultato è un'atmosfera calda e accogliente per i suoi 90 coperti. La cucina è guidata da chef Fabio Di Vilio che, da Fregene, è arrivato in montagna insieme alla sua squadra.

Una nuova sfida in cui la passione e la tecnica trovano nuovi spunti e sfociano in piatti veraci, da osteria. Tanto Abruzzo ma anche qualche rimando a Roma tra cui taglieri di montagna, supplì al telefono, trippa alla romana, pappardelle ai 4 ragù, zuppa fagioli e salsiccia, arrostiti di pecora o fegato, abbacchio, cheeseburger di cervo. Piatti del territorio dunque ma la vera novità è che si potranno degustare comodamente a casa propria grazie al servizio take away e delivery sempre attivo anche la sera della Vigilia di Natale, eccezionalmente con un menu di pesce, il 25 e il 26 con i classici sapori del Daino Risto Club e, infine, il 31 dicembre con un menu in cui mare e montagna si incontrano.

Quindi massima attenzione per i clienti con servizi cuciti su misura per un comfort totale e un'esperienza indimenticabile con skipass e scuola di sci a prezzi agevolati oltre ai servizi navetta per raggiungere le piste.

Durante i weekend e i festivi, inoltre, l'asilo nido romano "La giungla dei cuccioli" intratterrà i

più piccoli, tra visite in fattoria e gite a cavallo. Sottosopra quindi per le tante novità in arrivo in zona ma Sottosopra anche per le due vite parallele, una in pista e una ai suoi piedi.

