

IL BIVACCO, FOOD TRUCK DELLA TRADIZIONE CHE PRESIDIA LA MONTAGNA ABRUZZESE

30 Ottobre 2022



L'AQUILA - La tradizione culinaria abruzzese su quattro ruote si chiama Il Bivacco e compie un anno.

Il food truck deve il suo nome alla classica forma ricurva del bivacco di altura si caratterizza per impostazione di montagna, cibi di qualità e ricette della tradizione.

Nato dall'iniziativa di **Luca Pasquali**, 28 anni, e **Alessandro Fiordigigli**, 30 anni, per il primo anno di attività ha proposto una giornata partita dall'aperitivo di pranzo e proseguita con la musica live dei The old school rock trio, a Barisciano (L'Aquila).

L'incontro di Luca e Alessandro è avvenuto qualche anno fa, lavorando insieme al rifugio di lago Racollo a Santo Stefano di Sessanio. Successivamente hanno deciso di prendere in gestione il campeggio di Prata d'Ansidonia e di costituire l'associazione culturale Frequenze nel 2018, che promuove iniziative culturali nei paesi dell'Aquilano, a partire da Barisciano e dintorni.

La divisione dei compiti è stata immediata, guardando ai precedenti percorsi lavorativi e di studi. Da amante della montagna e diplomato all'Istituto Alberghiero, Alessandro si occupa delle escursioni sul Gran Sasso e delle rievocazioni storiche, come la transumanza verticale da Barisciano a Campo Imperatore. Mentre Luca, diplomato all'Accademia di Belle Arti dell'Aquila con un'esperienza nel campo a Bilbao (Spagna), si dedica agli aspetti musicali e artistici degli eventi organizzati.

La macelleria Giannangeli di Barisciano è il fornitore ufficiale di carni locali, comprese le salsicce e gli hamburger di pecora.

Sostando al Bivacco, nato con l'obiettivo di supportare le attività dell'associazione Frequenze, si possono apprezzare principalmente i panini, il pecorino alla piastra, le verdure e alcune ricette di zona, come la pecora alla cottora secondo una ricetta ideata da Alessandro. E ancora il vin brulè nel periodo invernale e i liquori made in Abruzzo, come quelli dell'azienda Rajca.

Il pane utilizzato è ottenuto con l'impasto della pizza alla pala e ha una forma tondeggiante particolare dedicata esclusivamente al food truck dal forno di San Gregorio.

La gastronomia itinerante è anche punto di rivendita di legumi confezionati in particolare dell'azienda agraria Matergia, e dello zafferano.

Da un anno si muove tra le fiere, eventi musicali come il Poggio Picenze in blues e il San Lorenzo in da wood, tutti i sabati del mese è all'esterno della discoteca Bliss di Monticchio, e in primavera sosta sulla strada per Campo Imperatore.

Al momento è impegnato nell'organizzazione delle fiere di novembre.

“Vorrei sfatare il mito dell'evento esclusivamente estivo, visto che c'è un bel movimento culturale e associativo. Siamo in contatto con altre realtà e stiamo avviando ulteriori progetti”, dice Luca.

Il Bivacco incentiva le produzioni locali, ricerca la qualità delle materie prime e prova ad affrontare i rincari del periodo con escamotage che preservino la stessa genuinità dei cibi.

“Il food truck si serve di bombole di gas, non abbiamo costi di gestione come i ristoranti, ciononostante avvertiamo l’aumento generale dei costi”, ammette Luca, “ma stiamo cercando di mantenere i prezzi costanti per i nostri prodotti finiti”.

LE FOTO





