

CUCINA: "GUIDA OSTERIE D'ITALIA" CONSIGLIA 52 LOCALI GUSTOSI

12 Dicembre 2012

SULMONA - L'edizione 2013 della "Guida Osterie d'Italia", promossa da Slow food, è stata presentata a Sulmona (L'Aquila), nei locali dell'Hotel Santacroce, con la partecipazione del presidente Slow food Abruzzo e Molise, Raffaele Cavallo, del coordinatore Abruzzo e Molise di Osterie d'Italia, Massimo Di Cintio, e del curatore di Osterie d'Italia, Marco Bolasco.

La guida, che è alla sua 23esima edizione, viene realizzata grazie ad una rete di collaboratori, che su questo territorio sono 12, incaricati di seguire e monitorare la realtà locale con un occhio attento e sensibile, che è anche l'occhio del consumatore finale.

In Abruzzo e Molise ci sono 6 locali con le "chioccioline" su un totale di 40 osterie recensite più altri 5 locali recensiti "oltre le osterie".

Sono 7 i locali dove si possono gustare gli arrostitini per un totale, quindi, di 52 attività consigliate.

Inoltre la guida contiene 27 segnalazioni di produttori e luoghi dove è possibile gustare le tipicità del posto. Sono 4 le novità di questa edizione e 4 i locali usciti dalla guida mentre dieci hanno il simbolo della bottiglia e quindi dispongono di una cantina ricercata e 2 hanno il simbolo del formaggio.

In Molise le osterie sono dieci più due locali "oltre le osterie" con 5 segnalazioni a fondo pagina. La novità è una (e un'uscita) e c'è un locale del formaggio.

"Il 2013 non sarà semplice - ha detto Bolasco ai ristoratori che hanno ricevuto la chiocciola - ma la nostra accoglienza, nelle osterie, può essere la marcia in più. Questo è un territorio che ha tantissimo da giocare quindi giochiamocelo fino in fondo".

La guida si è adeguata alle tecnologie più moderne. Esiste infatti una applicazione per scaricarla su dispositivi Apple e fino ad ora già 13mila appassionati di buona cucina l'hanno acquistata. Tra l'altro il volume fornisce indicazioni anche sui locali per celiaci.