AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

GASTRONOMIA: SLOW FOOD PREMIA L'ABRUZZO, CINQUE NUOVI LOCALI NELLA GUIDA OSTERIE

5 Ottobre 2016



L'AQUILA – Cinque ristoranti abruzzesi entrano per la prima volta nella prestigiosa guida Osterie d'Italia pubblicata da Slow Food che da quasi trent'anni segnala i posti migliori dove mangiare buono, pulito e giusto, tanto per citare lo slogan dell'associazione.

Tosto di Atri (Teramo), Terre di Solina di Capestrano (L'Aquila), Osteria al Castello di Nocciano (Pescara), La Baracca di Ovindoli (L'Aquila) e Il Caminetto di Rocca di Cambio (L'Aquila), si aggiungono alle sette conferme: Zenobi di Colonnella (Teramo), Borgo Spoltino a Mosciano Sant'Angelo (Teramo), Sapori di Campagna di Ofena (L'Aquila), Taverna de li Caldora di Pacentro (L'Aquila), Taverna 58 di Pescara, Font'Artana di Picciano (Pescara) e Vecchia Marina a Roseto degli Abruzzi (Teramo),

Massimo riconoscimento per La Corte di Villa Raspa di Spoltore (Pescara), PerVoglia di Castelbasso (Teramo), La Bilancia di Loreto Aprutino (Pescara).

Nella sezione degli arrosticini fa la sua comparsa anche La Pecorella di Montesilvano (Pescara).

La guida, presentata a Terra Madre Salone del Gusto di Torino, è in edicola dal 28 settembre.

"Siamo molto soddisfatti – dice Pio Di Stefano del ristorante Il Caminetto – perché dopo tanti anni di sacrifici e abnegazione siamo entrati in un circuito prestigioso che premia tutto il nostro impegno che rende la nostra cucina sempre più appetibile".

"L'ultimo complimento? Lo abbiamo ricevuto da un ospite che domenica scorsa finendo di pranzare ci ha detto, 'non cambiate, restate come siete'. Questa per noi è la gratificazione più grande".

"La scelta della materia prima avviene attraverso produttori a cui ci affidiamo ormai da anni – spiega – e che cerchiamo di proporre in piatti rielaborati ma che mantengono i caratteri della tradizione locale".

Ha appreso dell'ingresso nella Guida delle Osterie direttamente al Salone del Gusto di Torino, Alfonso D'Alfonso, che dopo anni di impegno nella coltivazione di un'ampia gamma prodotti a Capestrano (L'Aquila), da qualche mese porta in tavola i frutti della terra nel suo Terre del Tirino, agriturismo di qualità nella frazione di Capodacqua.

"Per noi è motivo di grande soddisfazione – dice – visto che siamo un agriturismo è un riconoscimento ai prodotti del nostro territorio. È vero, l'agriturismo è aperto da pochi mesi, ma sono diversi anni che siamo impeganti con l'azienda agricola e la cucina è solo il coronamento di un percorso".

"È una certificazione importantissima perché il lavoro che fa Slow Food per i piccoli produttori ma soprattutto a tutela dei consumatori è tra i più importanti del nostro Paese, non potrà che farci bene e – conclude D'Alfonso – ci responsabilizza nel continuare a fare sempre meglio il nostro lavoro".

Testata giornalistica on line registrata presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Fernando Scarinzi