

L'AQUILA: ENOGASTRONOMIA, "ANTICA FORCONIA ECCELLENZA AQUILANA"

30 Aprile 2013

L'AQUILA - L'enogastronomia è sempre più vista come un'ancora di salvezza per tante piccole e medie aziende italiane che vogliono reagire alla crisi economica.

In Abruzzo, come in altre regioni italiane che ancora hanno una forte rappresentanza del mondo e della cultura contadini, si punta moltissimo a questo settore e proprio in Abruzzo sono fiorite e stanno fiorendo realtà apprezzate in tutta Italia, come quelle dei giovani chef William Zonfa con la sua *Magione Papale* e Nico Romito con il ristorante *Reale*.

Proprio Zonfa in due recenti interviste con *AbruzzoWeb* ha voluto sottolineare l'importante dei 'collegamenti' tra piccole aziende che lavorano in quei settori che possono contribuire ad ampliare il mercato e l'offerta dell'enogastronomia abruzzese.

A dar supporto, ma ribadendo la presenza sul territorio delle piccole aziende a conduzione familiare, Alfredo Di Giovanni, che insieme a sua moglie Mara Quaianni manda avanti la fattoria-ristorante *Antica Forconia*.

"Zonfa ha ragione - afferma Di Giovanni - e poi il suo ristorante è senza dubbio di valore, è un ragazzo che si impegna molto e che ha meritato di finire nella prestigiosa guida *Gambero Rosso*, ma non deve dimenticare l'importanza di noi ristoratori 'artigiani' che portano in tavola il meglio del territorio. Noi cuciniamo e alleviamo gli animali, le verdure sono le nostre, è tutto prodotto in casa. E non scordiamo, non possiamo, scordare i piatti tipici locali come l'agnello uovo e limone, strettamente aquilana".

"Anche sulla carne alla brace, la negazione della ristorazione, lo chef ha pienamente ragione", aggiunge Di Giovanni.

"Noi cerchiamo di vendere i nostri prodotti in tutta Italia - continua il ristoratore dell'Antica Forconia - e proponiamo una ristorazione alla portata di tutti, considerando i costi di una produzione fatta in casa. Vanno benissimo le iniziative come quelle di Zonfa o, che so, del ristorante *Uliassi* a Senigallia, sono senza dubbio eccellenze del territorio, ma lo siamo anche noi che senza pubblicità riusciamo ad avere una grande clientela"

"L'enogastronomia - conclude Di Giovanni - diventerà sempre più importante nell'economia italiana, per questo noi tutti dobbiamo unirici per promuovere il territorio in una voce unica, nonostante le istituzioni abbiano fatto pochissimo per il nostro settore".