AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

“OSTERIE D’ITALIA”: 59 LOCALI ABRUZZESI NELLO STORICO SUSSIDIARIO DEL “MANGIARBENE”

23 Ottobre 2023



L’AQUILA – Una guida che raccoglie 59 osterie, di cui 5 novità e 14 Chiocciole: questi i numeri che interessano l’Abruzzo nella nuova edizione di Osterie d’Italia, lo storico sussidiario del “mangiarbere” all’italiana.

Presentata al teatro Elfo Puccini di Milano questa mattina e disponibile in tutte le librerie e sullo store online di Slow Food Editore dal 25 ottobre, la XXXIV edizione di Osterie d’Italia racconta la ristorazione italiana più autentica e di qualità attraverso le visite e le recensioni di più di 240 collaboratori sparsi in tutta Italia, in una rete fitta e capillare.

Per quanto concerne l’Abruzzo, la panoramica 2024, lascia avvertire più di qualche elemento di vivacità nella ristorazione abruzzese, pur nella difficoltà a gestire, come dovunque, i problemi legati alla carenza di personale e all’aumento dei costi, evidenti nelle città più grandi.

Una vivacità che si traduce in nuove aperture, ma soprattutto nella volontà di seguire una linea di sempre maggiore attenzione verso la qualità dell’accoglienza e di consapevolezza del valore della tradizione gastronomica regionale, anche derivante dalla ripresa del turismo registrata negli ultimi anni.

L’Abruzzo con le sue bellezze, da un lato le spiagge al nord e centro del litorale e la costa dei trabocchi più a sud, dall’altro l’entroterra rurale fino alle alture del Gran Sasso e della Maiella e ai parchi nazionali, sta diventando sempre più meta di viaggiatori che ne apprezzano il valore autentico, sia dal punto di vista ambientale sia da quello agroalimentare.

Così si avverte da più parti la volontà di rinnovare la tradizione e di valorizzare le filiere locali, sia promuovendo un più stretto rapporto con agricoltori, allevatori e pescatori, sia stimolando il lavoro di grossisti e distributori alimentari a fare ricerca in questa direzione, sia in diversi casi a produrre in proprio parte delle materie prime. Se il Teramano fa storia a sé

con i suoi piatti assolutamente riconoscibili, la grande nota di merito va a L'Aquila, che non solo ha saputo rinascere dal punto di vista sociale ed economico senza perdere la sua identità culinaria, ma anzi si conferma come la città con la più ampia presenza di osterie nella nostra guida, alle quali si aggiungono molte altre insegne di ristoranti gourmet.

L'elenco completo delle Chiocciole dell'Abruzzo: PerVoglia, Castellalto (Teramo); Perilli, Castilenti (Teramo) (inserto – nuova chiocciola); Zenobi, Colonnella (Teramo); Bracevia – A tutta pecora, Francavilla al Mare (Chieti) (inserto, nuova chiocciola); La Bilancia, Loreto Aprutino (Pescara); Borgo Spoltino, Mosciano Sant'Angelo (Teramo); Sapori di Campagna, Ofena (L'Aquila); Taverna de li Caldora, Pacentro (L'Aquila); Taverna 58, Pescara (Pescara); Font'Artana, Picciano (Pescara); Vecchia Marina, Roseto degli Abruzzi (Teramo); La Corte, Spoltore (Pescara); Terra di Ea, Tortoreto (Teramo); Cibo Matto, Vasto (Chieti).

La nuova edizione raccoglie 1752 indirizzi di osterie, agriturismi, enoteche con cucina e ristoranti segnalati per la cucina territoriale, la rigorosa selezione degli ingredienti e il prezzo giusto.

Oltre ai simboli e i riconoscimenti canonicamente assegnati alle osterie, di modo da offrire al lettore uno strumento per una conoscenza approfondita dell'offerta, per la prima volta i riconoscimenti storici della Chiocciole e della Bottiglia e il più recente Bere Bene (a riconoscere una selezione complessiva di bevande alcoliche e non, come birre artigianali, distillati, cocktail ma anche succhi, estratti e infusi scelti con attenzione e personalità) sono stati assegnati anche ai locali segnalati negli inserti, ovvero quei locali la cui offerta e impostazione sono interpreti di una tradizione gastronomica locale, rintracciabili esclusivamente nella regione di appartenenza, come gli arrosticini abruzzesi.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli