

RISTORANTE TIPICO D'ABRUZZO, D'AMARIO: "OGGI RIPARTE PERCORSO PER MARCHIO"

25 Maggio 2022



L'AQUILA - I ristoranti come luoghi del sapere e i ristoratori narratori del gusto, intrecciando le loro storie con quelle dei loro fornitori e dei loro territori.

È ripreso oggi, dopo due anni di stop a causa della pandemia, il percorso per il marchio Ristorante tipico d'Abruzzo che ha l'obiettivo di promuovere e valorizzare i ristoranti che fanno cibo autentico di territorio, raccontato in chiave personale, tradizionale e innovativa.

All'incontro a Pescara, oggi, ha partecipato l'assessore regionale Daniele D'Amario con i componenti del comitato tecnico Franco Franciosi, Lanfranco Centofanti, Gennaro D'Ignazio, Marcello Spadone e Vincenzo Zingardi.

Il marchio è stato introdotto con la legge regionale n.1 /2018 e rivolta agli operatori che usando prodotti autoctoni di qualità possano creare un racconto credibile e aderente alle straordinarie possibilità gastronomiche abruzzesi.

"Raccoglio i tanti spunti e le sollecitazioni emersi nel corso di questo incontro. Sicuramente c'è la volontà di alimentare questa legge - ha dichiarato D'Amario - sulla quale crediamo molto ed è una sfida che abbiamo accettato volentieri. Vediamo quanta benzina riusciamo a mettere in questo motore per farlo camminare. Sicuramente è uno strumento che va promosso anche e soprattutto verso la platea di persone attente al buon mangiare, alla salubrità dei cibi, alla tipicità che sta crescendo costantemente".

"La sostenibilità ambientale è un'altra parola chiave e noi come regione siamo già un modello in tal senso e questo va assolutamente rivendicato. L'Abruzzo - ha rimarcato D'Amario - è la regione più industrializzata del Mezzogiorno però allo stesso tempo vanta 3 Parchi nazionali, un Parco regionale e tantissime aree protette. Uno scenario unico che non è certamente cosa da poco. Basti pensare che la ciclabile dei Trabocchi, un brand riconosciuto a livello nazionale, passa a non più di 4 km dalla più grande fabbrica del Mezzogiorno, la Sevel, e riescono a coesistere in maniera brillante".

“L’Abruzzo inoltre ha un sistema di biodiversità che poche regioni possono vantare. Vi ascolterò sicuramente e porteremo avanti una concertazione costante; oggi la cosa importante è la riconoscibilità del Marchio Ristorante Tipico d’Abruzzo e far capire cosa significa fregiarsi con questo riconoscimento. Perché se il cittadino si reca in uno di questi locali deve capire che trova qualità, tipicità delle ricette e dei prodotti e sta deve sapere che sta dando una mano a tante imprese locali. In questo periodo si registrano tante difficoltà anche nel settore agricolo dove c’è un fenomeno di sovrapproduzioni, di spersonalizzazione dei prodotti per il quale non si conosce la provenienza e chi cerca qualità e tracciabilità deve rivolgersi alle piccole realtà locali. Abbiamo a disposizione un volano di sviluppo e lo sforzo maggiore lo dobbiamo fare tutti insieme per la riconoscibilità del Marchio. Oggi la macchina si è messa in moto e insieme dobbiamo trovare la direzione giusta”.