AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

RISTORANTI TIPICI: ABRUZZO PRIMA REGIONE A ISTITUIRE MARCHIO EUROPEO

18 Dicembre 2018



L'AQUILA – "La Regione Abruzzo, nell'anno nazionale del cibo, proclamato dai Ministeri dell'Agricoltura e dei Beni culturali, ha deciso di riconoscere con un marchio europeo, i ristoranti che propongono piatti tipici della nostra terra".

Così, in una nota, l'assessore regionale Lorenzo Berardinetti, intervenendo oggi, a Palazzo Silone, all'Aquila, per la presentazione del marchio europeo Ristorante tipico d'Abruzzo.

"Nell'ambito dell'Unione Europea la nostra regione è la prima a istituire il marchio come emblema di qualità e garanzia del territorio e dei prodotti dell'Abruzzo nel mondo – spiega Berardinetti – Con questa legge abbiamo voluto dare valore ai ristoratori come anche promuovere le produzioni agroalimentari di qualità, da quelle biologiche a quelle con i marchi Igp e Dop, a quelle ricomprese nei presidi Slow Food".

"La legge 1/2018 'Norme per la valorizzazione e promozione dei ristoranti tipici dell'Abruzzo' rappresenta uno straordinario strumento che la Regione ha voluto proporre al territorio per promuovere lo sviluppo della ristorazione tradizionale di qualità e la tutela della cultura delle produzioni enogastronomiche".

"Sviluppare la ristorazione abruzzese – aggiunge l'assessore – ha molteplici ricadute economiche e sociali. Penso al significato che può assumere quale strumento di promozione turistica piuttosto che di valorizzazione delle filiere che da sempre caratterizzano la nostra Regione, come ad esempio gli allevamenti delle nostre montagne, la pesca dell'Adriatico e le produzioni agricole. Promuovere lo sviluppo della ristorazione tradizionale di qualità e tutelare la cultura delle produzioni enogastronomiche dell'Abruzzo è garanzia di tutela per i consumatori".

"Il marchio sarà concesso nel rispetto del disciplinare che abbiamo notificato alla commissione europea, a quanti promuoveranno menù all'insegna della tradizione o comunque a coloro che in maniera innovativa utilizzeranno i prodotti della nostra terra".

All'incontro sono intervenuti Franco Franciosi, ristoratore e portavoce dei ristoratori per il marchio europeo, Leonardo Seghetti, docente di medicina veterinaria e bioscienze all'università di Teramo, Eugenio Signoroni, responsabile nazionale guide slow Food, Massimo Di Cintio, collaboratore guide Identità golose, Gambero rosso e Osterie d'Italia.

Il marchio europeo consentirà l'identificazione in tutto il territorio dell'Unione europea dei ristoranti che utilizzando prodotti tipici abruzzesi nonché, diffondendo la tradizione enogastronomica dell'Abruzzo, rendono conoscibile ed apprezzabile la gastronomia abruzzese.

Un riconoscimento nell'ambito dell'iniziativa è stato assegnato ai ristoratori storici che si sono distinti per la cura e la diffusione della tradizione gastronomica regionale e per la loro presenza sul territorio: Lanfranco Centofanti, Antonello Moscardi, Peppino Tinari, Marcello Spadone, Daniele Zunica.

L’istituzione di un marchio per i “Ristoranti tipici d’Abruzzo”, riconosciuto a livello europeo persegue il duplice obiettivo di favorire la conoscenza e la visibilità degli esercizi commerciali che aderiranno e promuovere le produzioni agroalimentari fra cui quelle riportate negli elenchi del Ministero delle politiche Agricole Forestali.

© 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