

SLOW FOOD PREMIA ANCORA L'ABRUZZO: ALL'AQUILA PRESENTAZIONE DELLE DUE GUIDE

14 Dicembre 2023



Slow Food®

L'AQUILA - Costante fermento e attenzione alla tradizione locale sono i due comuni denominatori di vignaioli e osti abruzzesi. Per il primo anno il massimo riconoscimento della Chiocciola va anche a due locali della sezione regionale dedicata agli arrostiticini.

L'Abruzzo si conferma una delle regioni italiane maggiormente rappresentate nelle guide Slow Wine e Osterie d'Italia. È quanto emerso lunedì 11 dicembre all'Aquila, nel rettorato del Gran Sasso Science Institute in occasione della presentazione annuale delle due guide editate da Slow Food.

L'evento, realizzato con il patrocinio della Regione Abruzzo e grazie al supporto del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo e del Banco Marchigiano, ha riunito vignaioli che curano la terra, osti custodi di tradizioni, appassionati, istituzioni e responsabili dell'associazione della Chiocciola registrando uno spaccato più che positivo per la nostra regione.

"Le guide costituiscono per l'associazione la rappresentazione viva e concreta di una filiera progettuale centrata sulla tutela della biodiversità, dai Presidi, all'Arca del Gusto, all'Alleanza dei cuochi di Slow Food", afferma Rita Salvatore, presidente di Slow Food Abruzzo.

"Riportarne la presentazione all'Aquila era fondamentale non solo per accompagnare il percorso di rinascita della città attraverso l'attenzione al cibo buono, pulito e giusto, ma anche perché in questo territorio la microagricoltura di montagna resiste con determinazione, aggiudicandosi ogni anno maggiori riconoscimenti da parte dei consumatori e delle istituzioni" conclude Salvatore.

L'Aquila è una delle province italiane con maggiore presenza di Presidi Slow Food e da meno di un mese ha festeggiato due nuovi ingressi, la cipolla di Bagno e la pastinaca di Capitignano.

"Slow Food ha visto lontano anni fa, quando la parola 'slow' non era ancora di moda - sottolinea Davide Ferella, responsabile della segreteria del vicepresidente della Regione Abruzzo Emanuele Imprudente -. E oggi sceglie di nuovo L'Aquila per

questo appuntamento importante, dopo il lancio dei due nuovi presìdi Slow Food e dopo il successo della presenza regionale a Cheese, lo scorso settembre”.

Sono circa 70 le cantine abruzzesi segnalate nell'edizione 2024 di Slow Wine.

“Abbiamo deciso di fare come per le osterie, cioè visitare tutte le cantine per camminare nelle vigne, vedere i luoghi dove si fa il vino, assaggiarlo e avere un incontro diretto con chi lo produce, per dare più informazioni possibili al consumatore – sottolinea il curatore della guida Giancarlo Gariglio -. Crediamo che i produttori vadano accompagnati in un percorso di narrazione e di valorizzazione che parte dalla guida, ma sa anche andare oltre: per questo abbiamo creato la Slow Wine Coalition e con questo spirito ci ritroveremo a Slow Wine Fair a Bologna, dal 25 al 27 febbraio, con un tema fondamentale che è la fertilità del suolo”.

“La forza della nostra guida è essere presenti su tutto il territorio in maniera capillare – aggiunge il vice curatore Jonathan Gebser -. Racchiudere in alcune pagine tutta la complessità di una regione in costante crescita come l'Abruzzo non è facile. Se tutto si gioca sui vitigni più importanti quali il Montepulciano e il Trebbiano, finalmente stiamo capendo il potenziale del Pecorino e del Cerasuolo, un vino unico come struttura, colore e complessità. In questo anno difficile, vogliamo incoraggiare le aziende ad andare avanti con lo stesso fermento dimostrato negli ultimi tempi”.

Vivacità, curiosità e costante crescita, accompagnate dall'attenzione alle materie prime e dal racconto autentico e genuino del territorio, sono gli elementi connotanti le pagine abruzzesi di Osterie d'Italia 2024.

“La nostra guida è ad altissima densità narrativa, perché racconta e porta nel piatto le persone che fanno ristorazione – spiega la curatrice Francesca Mastrovito -. Quest'anno con 1752 osterie segnalate in tutta Italia e oltre 300 Chioccioline, abbiamo notato un'attenzione particolare alla qualità e la permeazione ad alcuni valori come la sostenibilità, in un momento storico in cui questa parola sta perdendo tantissimo di tratteggio. La guida parla e racconta di una sostenibilità a tutto tondo, anche comunitaria. Un'immersione nei territori attraverso il racconto di una ristorazione fortemente radicata nella nostra cultura”.

“Ogni anno in Abruzzo c'è qualche novità, tra nuove aperture o trasformazioni di locali già esistenti, magari tramite un passaggio generazionale che ha consentito di interpretare bene lo spirito della nostra guida – afferma il coordinatore regionale Massimo Di Cintio -. E la città che oggi ci ospita lo dimostra: se il Teramano fa storia a sé con i suoi piatti assolutamente riconoscibili, la grande nota di merito va proprio all'Aquila, che ha saputo rinascere dal punto di vista sociale ed economico senza perdere la sua identità culinaria, e si conferma come la provincia con la più ampia presenza di osterie in guida”.

Tra le novità di quest'anno, l'assegnazione dei riconoscimenti anche ai locali presenti negli inserti delle cucine regionali della guida. Così l'Abruzzo può festeggiare due nuove Chioccioline tra le insegne segnalate per gli arrostiti: Perilli di Castilenti (Te) e Bracevia – A tutta pecora di Francavilla al Mare (Ch). Piena riconferma, invece, per tutte le altre Chioccioline abruzzesi: nel Teramano PerVoglia (Castellalto), Zenobi (Colonnella), Borgo Spoltino (Mosciano Sant'Angelo), Vecchia Marina (Roseto degli Abruzzi) e Terre di Ea (Tortoreto); nell'Aquilano Saporì di Campagna (Ofena) e Taverna de li Caldora (Pacentro); nel Pescara La Bilancia (Loreto Aprutino), La Corte (Spoltore) e Font'Artana (Picciano). Cibo Matto a Vasto è l'unica insegna della provincia di Chieti.