

Bottega Culinaria, il ristorante “green” di Cinzia Mancini in Abruzzo è uno dei più sostenibili d’Italia

22 Ottobre 2025

di Redazione



SAN VITO CHIETINO – È Bottega Culinaria uno dei ristoranti più sostenibili d’Italia. A decretarlo è la guida dei ristoranti d’Italia 2026 del Gambero Rosso che gli ha assegnato il premio “No Food Waste”. L’evento si è svolto lunedì a Roma presso The Space Cinema Moderno.

A ritirare il premio è stata **Cinzia Mancini**, chef e proprietaria del ristorante fondato a San Vito Chietino (Chietino) nel 2005. “No Food Waste” del Gambero Rosso è un riconoscimento

www.virtuquotidiane.it Bottega Culinaria, il ristorante “green” di Cinzia Mancini in Abruzzo è uno dei più sostenibili d’Italia

speciale assegnato annualmente dal Gambero Rosso che celebra il ristorante che adotta modelli di economia circolare, trasformando gli scarti in nuove eccellenze gastronomiche.

Bottega Culinaria si trova a pochi chilometri dalla rinomata Costa dei Trabocchi sul litorale abruzzese. Il ristorante è immerso nel verde della natura, anche gli arredi sono perfettamente in sintonia con la natura circostante e nelle proposte culinarie la ricerca è il fil rouge di tutte le creazioni della chef. Bottega Culinaria non è solo un ristorante, ma è un vero e proprio laboratorio dove si fa da sempre ricerca e dove l'attenzione agli sprechi fa parte di ogni processo lavorativo.

“Il non spreco in cucina ormai è un tema imprescindibile. La sostenibilità di un ristorante non è solo una questione etica, è anche una questione economica. Imparare a usare ogni parte di un prodotto può, inoltre, aprire nuove frontiere del gusto”. Queste la motivazione del Premio “No Food Waste” 2026.

“Siamo molto felici di accogliere questo premio – ha detto la chef Cinzia Mancini – dal Gambero Rosso che rafforza il focus sul nostro lavoro premiato già lo scorso anno con l'assegnazione delle due forchette verdi. Il lavoro culinario della Bottega nel tempo si è sempre più focalizzato sul lavoro di ricerca nel vasto e variegato mondo vegetale. Per noi il concetto di “scarto” è oggetto di riflessione e rispetto dell'ingrediente, del produttore e del territorio che lo ospita. Naturalmente la nostra attitudine all'approfondimento e ricerca, ci conduce molte volte in dimensioni sconosciute e questo ci diverte molto. Si studia scientificamente e culturalmente l'ingrediente modificandone la prospettiva”.

Bottega Culinaria è infatti l'unico ristorante in Abruzzo ad aver ricevuto le forchette verdi dal Gambero Rosso, assegnazione ai locali dove la sostenibilità ambientale rappresenta l'impalcatura di tutto il lavoro.

“Il sogno resta sempre lo stesso – conclude la chef Mancini – un luogo che abbia la capacità di un generare benessere con l'ambizione di costruire un sistema che sia più di un ristorante”.