

I giovani ristoratori 2.0 d'Abruzzo "assetati" di qualità si ritrovano dallo Zio Barrett

24 Novembre 2023



BUSSI SUL TIRINO – Sono giovani, creativi e accomunati da un medesimo obiettivo: scovare nuove realtà artigianali e offrire prodotti di qualità, ricercati, fuori dalla grande distribuzione. Provengono da ogni parte della regione, dalla costa, fino alla montagna più alta, i ristoratori e gli enotecari che si sono riuniti nei giorni scorsi da Lo Zio Barrett, la steak house gourmet creata da **Marco Giuliani** a Bussi sul Tirino (Pescara).

A fare da collante di questo gruppo di operatori del canale horeca è D'Alesio Distribuzione, la realtà creata da **Giovanni D'Alesio** e che commercializza piccole aziende vinicole italiane ed estere. Si sono riuniti attorno a un tavolo, dallo Zio Barrett, e ne è venuto fuori un momento di confronto sulla ristorazione abruzzese.

"Nell'ambito dei nostri incontri ormai periodici", racconta Giovanni D'Alesio, "abbiamo riunito

circa 25 tra ristoranti e wine bar, per un focus sui vini rossi della Cantina D'Alesio e della cantina Tasi che in Veneto ha i vigneti dei rossi impiantati dentro una cava di marna. Questo terreno conferisce ai vini una mineralità e una sapidità speciali. Il parterre era di operatori horeca: una nuova generazione alla costante ricerca di prodotti nuovi, freschi, con la voglia di scoprire piccole aziende artigianali. Sono tutte persone curiose di conoscere cosa c'è dietro il vino e di trovare qualcosa di diverso, non i classici della grande distribuzione”.

Il pranzo ha visto in degustazione, con la partecipazione di **Edoardo Romanato**, responsabile commerciale della cantina Tasi, il metodo classico dosaggio zero a base garganega di Tasi, Psyche, la bollicina di D'Alesio 70 per cento chardonnay, 20 pinot bianco e 10 pinot nero, e poi i Valpolicella Tasi, lavorati senza le sovrastrutture del legno.

“È stata una giornata fantastica, perché ciò che è emerso è un grande spirito di collaborazione, con uno scambio di idee su prodotti e produttori, materie prime e metodi di cottura”, continua D'Alesio. “Non c'è più quella concorrenza tra i ristoratori. Abbiamo organizzato l'incontro dallo Zio Barrett, con cui abbiamo una collaborazione da un paio di anni, fondata sulla condivisione di quel senso di ricerca di prodotti particolari e non scontati”.

“È venuta fuori una sorta di rete di ristoratori giovani, 2.0”, commenta Marco Giuliani, “attenti alla formazione, al buon bere, alla qualità del prodotto, con un ottimo rapporto di qualità-prezzo. È stato interessante confrontarci tra operatori, per trovare prodotti di nicchia sia sul cibo che sul beverage. La cosa bella è la collaborazione, il confronto costruttivo che si è generato e che porta alla crescita della qualità per l'esperienza del cliente. Ringraziamo tutti gli operatori presenti per questo scambio di idee che apporta qualità al nostro lavoro”.