

UN MARCHIO COLLETTIVO DI QUALITÀ PER I RISTORANTI TIPICI D'ABRUZZO

1 Agosto 2018

di **Redazione**



L'AQUILA – I ristoranti tipici rappresentano un valore aggiunto anche per l'economia turistica, per questo l'Abruzzo, proprio nell'Anno nazionale del cibo proclamato dai Ministeri dell'Agricoltura e dei beni culturali, ha deciso di riconoscerli con un marchio di garanzia che ne attesti la storicità e la qualità.

Con la nuova legge recentemente approvata dal Consiglio regionale, i ristoranti diventano un patrimonio da tutelare e valorizzare, attraverso la denominazione collettiva "Ristorante tipico d'Abruzzo", di cui potranno fregiarsi quegli esercizi che fanno uso di prodotti tradizionali, che siano Dop, Igp, Doc e Docg della regione Abruzzo, appartenenti a Presidi Slow Food, e che privilegino la cosiddetta filiera corta.

I locali potranno iscriversi volontariamente ad un apposito registro, istituito presso il dipartimento Turismo della Regione, che conterrà tutti gli esercizi a cui viene attribuito il marchio.

La legge, voluta dall'assessore **Lorenzo Berardinetti**, si rivolge ai ristoratori che utilizzano prodotti provenienti da agricoltura biologica, che hanno ottenuto il marchio per la "Qualità controllata dalla Regione Abruzzo", che privilegino l'individuazione, anche quantitativa, degli ingredienti utilizzati, della provenienza dei fornitori o dei produttori e che valorizzano l'informazione al consumatore sulla qualità territoriale.

Un occhio di riguardo, ce l'avranno anche quei locali che riportino, nel menù e nella carta dei vini, una informazione esplicita sulla preparazione dei piatti e sulla loro effettiva composizione, e le informazioni relative ai luoghi di produzione degli alimenti utilizzati nonché sugli aspetti storici legati alle tradizionali locali.

"Con questa legge ho voluto dare un preciso e specifico valore al nostro cibo", commenta Berardinetti, "la Regione dal punto di vista culinario è caratterizzata da un connubio vincente tra l'abilità e la capacità dei nostri cuochi e la raffinata qualità dei prodotti tipici. Le eccellenze agroalimentari che distinguono l'Abruzzo, attribuiscono un valore strategico alla ristorazione nello sviluppo dell'economia anche in chiave turistica".

"La norma vuole valorizzare e riconoscere il ruolo fondamentale svolto dai ristoranti tipici attivi sul territorio regionale, che si caratterizzano per la proposizione di piatti legati ai territori e alle sue tradizioni. Tale normativa, tra le altre cose, istituisce il marchio collettivo 'Ristorante tipico d'Abruzzo', questo riconoscimento vuole essere la griffe esclusiva degli esercizi di ristorazione che dimostrano il possesso dei requisiti di merito quali, utilizzo di prodotti individuati dal decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali, classificati e riconosciuti come Dop, Igp, Doc e Docg della regione Abruzzo, provenienti da agricoltura biologica, appartenenti a Presidi Slow Food, o ancora valorizzazione delle filiera corta o il cosiddetto Km zero".

"Nella fase di elaborazione e stesura, e durante la discussione del provvedimento in Consiglio regionale è stata moto dibattuta la direttiva europea 2015/1535 con la quale la Commissione e gli altri Stati membri possono esaminare le regolamentazioni tecniche che gli stessi Stati membri intendono introdurre prima che siano adottate", spiega ancora Berardinetti.

"Procedura, che si è deciso di seguire alla lettera in considerazione dell'importanza e degli effetti che questa legge produrrà. La ristorazione nel corso degli anni ha assunto un ruolo sempre più importante, la nostra Regione ha un patrimonio enorme in termini di cibo di qualità e di tradizioni ed esso collegate, questa legge vuole promuovere le nostre terre

mettendo a sistema l'intera filiera del buon cibo abruzzese".

Sarà un comitato tecnico, composto da rappresentanti delle organizzazioni professionali degli operatori della ristorazione, delle organizzazioni dei consumatori, e dell'Assessorato competente in materia di turismo, ad attribuire il bollino di qualità. *(red.)*