IL 2019 DI VIRTÙ QUOTIDIANE: L'ABRUZZO PIÙ BUONO, DI GUSTO E TUTTO DA SCOPRIRE

30 Dicembre 2019

L'AQUILA – Quello che sta andando in archivio per *Virtù Quotidiane* può convintamente essere definito l'anno della svolta: secondo i dati del sito statunitense Alexa (una sorta di "auditel" del web) il quotidiano si è affermato tra i primi 20 d'Abruzzo – nonostante tra essi ci siano quotidiani generalisti con alle spalle anni di posizionamento sui motori di ricerca – ha consolidato la propria credibilità nei confronti dei lettori che oramai in quasi diecimila ogni giorno lo scelgono e ha abbondantemente superato i dodicimila follower su *Facebook*.

Giornale enogastronomico che ogni giorno narra le eccellenze di una terra che custodisce un immenso patrimonio ma che da molti è considerata di serie b, *Virtù Quotidiane* racconta l'Abruzzo minore, quello dei pastori e degli allevatori, l'Abruzzo dei cuochi che si fanno strada e arrivano tra le stelle, quello delle osterie, l'Abruzzo degli eventi più o meno piccoli che quotidianamente celebrano le produzioni agroalimentari.

E nel corso del tempo ha conosciuto una metamorfosi che, senza snaturarlo, ha ampliato i suoi orizzonti includendo temi sociali e realtà marginali che troppo poco frequentemente trovano spazio sui quotidiani generalisti.

Il 2019 è stato l'anno che ha segnato due straordinarie novità, tra gioie e dolori, per l'Abruzzo del bere e del mangiare: l'ottenimento, con Tullum, della seconda denominazione di origine controllata e garantita (Docg) e la perdita di una delle 7 stelle Michelin, tolta al ristorante Les Paillotes di Pescara.

E che ha confermato le tre stelle al Reale Casadonna di **Niko Romito**, a Castel di Sangro (L'Aquila), confermato anche al vertice della *Guida Ristoranti d'Italia* del Gambero Rosso e tra i migliori dieci d'Italia secondo *L'Espresso*.

Grandi soddisfazioni anche per i ristoranti Estrò a Pescara e Spoon a Teramo, new entry nella guida Michelin come Bib Gourmand, e per i giovani **Alessio** e **Mattia Spadone** della Bandiera di Civitella Casanova (Pescara) e **Pascal Tinari** di Villa Maiella a Guardiagrele (Chieti), secondo Gambero Rosso astri nascenti italiani di sala e cucina.

Nell'anno che si è appena concluso si è poi consolidato il primato, tra le pasticcerie, di Caprice di **Fabrizio Camplone** (Pescara), mentre ha guadagnato posizioni Pannamore di **Nino Radoccia**, a Vasto (Chieti). Diciotto le insegne abruzzesi nella guida *Pasticceri e Pasticcerie 2020* Gambero Rosso, che racconta l'Abruzzo più dolce tra maestri affermati e talenti emergenti, una in più della scorsa edizione a conferma di una situazione dinamica e in evidente evoluzione.

Qualità in costante crescita anche per i bar, se è vero che sono stati ben 47 gli abruzzesi segnalati nella guida *Bar d'Italia 2020* del Gambero Rosso, a fronte dei 44 dello scorso anno e dei 37 del 2018.

Il 2019 è stato anche un nuovo anno di successi per il vino abruzzese: oltre al già citato ottenimento della seconda Docg, dopo la Colline Teramane, la guida *Berebene* di Gambero Rosso ha indicato cinquanta etichette per qualità prezzo, il premio regionale al Cerasuolo d'Abruzzo 2018 di Tenuta Terraviva di Tortoreto (Teramo), il premio nazionale in area Centro al Pecorino '18 di Tiberio di Cugnoli (Pescara) e una nutrita batteria di "altri vini" (citati senza scheda), enoteche e wine bar di tutto Abruzzo all'insegna del bere "spensierato". Bevuta agile, qualità eccellente, prezzo democratico, sui 13 euro.

L'anno che sta andando in archivio ha segnato anche un locale in più nella guida *Pizzerie d'Italia* del Gambero Rosso: 2 nuovi ingressi – Carpe Diem-Diversamente Pizza a

Montesilvano (Pescara) e Da Lello a Spoltore (Pescara) – e 2 conferme in vetta – Tre Spicchi a La Sorgente di Guardiagrele (Chieti) e Pizzeria Giangi di Arielli (Chieti), entrambe nella categoria pizza all'italiana.

E ancora, grandi risultati nel campo della gelateria, dove l'Abruzzo fa qualche passo avanti secondo *Gelaterie d'Italia 2019* di Gambero Rosso: 17 gelaterie in guida contro le 14 della scorsa edizione e 4 new entry, ma soprattutto la Gelateria Duomo dell'Aquila del maestro **Francesco Dioletta** che è la prima insegna abruzzese a regalare all'Abruzzo i Tre Coni, punteggio di eccellenza.

Il 2019 per l'Abruzzo ha segnato anche il riconoscimento, da parte dell'Unesco, di due patrimoni immateriali a Bene dell'umanità: la Transumanza, tradizionale pratica pastorale di migrazione stagionale del bestiame lungo i tratturi e verso condizioni climatiche migliori, e la Perdonanza, l'evento storico-religioso considerato precursore del Giubileo, che ogni anno all'Aquila celebra l'indulgenza plenaria che volle Papa Celestino V nel 1294.

Qualche mese prima, il cane pastore abruzzese era stato riconosciuto patrimonio culturale da una legge nazionale.

Un racconto del bello e del buono che a volte può essere spezzato da temi spinosi, come quello della mafia dei pascoli, fenomeno che vedrebbe grandi aziende di fuori regione affittare vaste aree di terreni con il solo scopo di accedere ai fondi europei, pur senza garantire l'effettiva attività di pascolo degli animali, al quale *Virtù Quotidiane* sin dall'inizio dedica importanti approfondimenti.

Ma il 2019, per questo giornale, è stato anche l'anno di storie e persone che, lontano dai riflettori, fanno grande l'Abruzzo, anche fuori dalla loro terra. È il caso di **Orietta** e **Carmine**, che a Sant'Eusanio del Sangro (Chieti) hanno riscoperto i grani antichi dando vita a un'azienda agricola, o di **Chiara**, "custode" dell'Abbazia di Santa Maria Assunta e l'Oratorio di San Pellegrino a Bominaco.

E ancora, di **Gilda**, ambulante da quarant'anni "regina" delle crepes alla Nutella all'Aquila, di **Luca Vacca**, testimone della movida aquilana degli anni passati, della donna aquilana che ha percorso il Cammino di Santiago assieme al figlio e dei 7 giovani che hanno fatto un tour in bici nei Balcani.

Virtù Quotidiane ha raccontato le storie della giovane abruzzese andata a vivere su un'isola in mezzo all'oceano Atlantico, dell'aquilana andata a lavorare a Parigi come aiuto cuoco coronando un sogno e di **Bruno**, che da Guardiagrele (Chieti) ha aperto un ristorante a

Shangai.

Del fornaio **Adriano Del Mastro** e del pizzaiolo **Gianluigi Di Vincenzo**, ormai una istituzione nel campo, in Abruzzo ma non solo, e del giovanissimo liutaio **Gino Sfarra**.

Ma anche di antiche botteghe che resistono ai tempi moderni, spesso rappresentando un autentico presidio sociale nei piccoli borghi dell'entroterra: Centroform a Celano, La bottega di Agnese a Pescina o Cocco sapori d'Abruzzo a Scanno (L'Aquila).

Come non citare, poi, la fortunata rubrica "Nei peggiori bar dell'Aquila", in cui **Fabio Iuliano** ha condotto un viaggio nei locali dallo "spirito autentico che ti fa sentire a casa, anche se sei appoggiato su un bancone che vedresti bene in una sottobettola di Caracas", e con la sua arguta penna ha saputo raccontare storie vere senza mai ferire nessuno, anzi semmai strappando un sorriso.

L'anno che sta per andare in archivio è stato anche quello del Vinitaly e del Merano Wine Festival, che questo giornale, primo e unico in Abruzzo, ha seguito da vicino con la presenza, in entrambi i casi, di una troupe composta da tre giornalisti e un cineoperatore: dirette video, interviste, commenti e approfondimenti hanno consentito ai nostri lettori di seguire a distanza i due più importanti eventi enologici internazionali.

E del Wine&Art Festival, che a Tagliacozzo (L'Aquila) nel suggestivo Chiostro di San Francesco per due giorni ha radunato trentacinque cantine da nove regioni grazie ai sommelier della Fis Abruzzo centrale, e del Pescara Wine Festival organizzato dall'Ais.

Virtù Quotidiane ha raccontato poi la storia del mulino Acqua Oria di Cansatessa (L'Aquila) e del caseificio sostenibile della famiglia Cipollone a Tornimparte (L'Aquila).

E delle nuove aperture, come quelle, a Castelvecchio Subequo di Vivendo Store e, all'Aquila, di Farina del mio sacco, dell'Irish, della bottega del giovanissimo agricoltore **Antonio De Crescentiis**, del negozio di Dolci Aveja, in viale Corrado IV, dove questo giornale ha anche presentato il libro *I Magnifici*, con un'intervista del direttore **Marco Signori** allo chef **William Zonfa**.

Vq ha raccontato anche delle aperture, a Pescara, del ristorante dello chef **Daniele D'Alberto**, Nole, di Madre, di Casamatta, di Pachamama, di Mashu e di Riff. E dell'alimentari Cicchelli, della sua straordinaria storia e delle nuove avventure "frizzanti". Dell'apertura di Bodhi, ad opera di tre ragazze che si sono trasferite da L'Aquila, e del ristorante Pastorie, a Roma, su iniziativa di un pescarese, che tanta attenzione da parte del giornalismo

gastronomico nazionale ha attirato.

E, a Chieti, di California Pokè e di Sciopen.

Questo giornale ha raccontato la storia di aziende vinicole, dalla Tenuta I Fauri alla Fattoria Nicodemi, passando per Cataldi Madonna, Ciavolich e Collefrisio per arrivare ai vini senza fronzoli di **Nic Tartaglia**, seguendo costantemente le attività del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo, e le tradizioni in cucina, come quelle di fiadoni e agnello cacio e ova. Delle nuove avventure nell'agricoltura, come quella a opera di Valentini e Cerretani, ma anche della battaglia di viticoltori contro l'impianto a biogas che si vorrebbe realizzare a Loreto Aprutino (Pescara).

Per *Virtù Quotidiane*, il 2019 è sicuramente un anno da incorniciare, anche grazie alle decine di migliaia di lettori che hanno consegnato a questo giornale la forza e la fiducia per affrontare ancora meglio il nuovo anno. Con un patrimonio di oltre seimila articoli, che qui abbiamo condensato in base ai più significativi, ai più letti e ai più condivisi sui social.

IL PODIO DELLE NOTIZIE

Curiosità: le tre notizie più lette del 2019 sono "La giovane abruzzese andata a vivere su un'isola in mezzo all'oceano Atlantico", a cui si riferisce la foto di copertina di questo pezzo, "Si cercano attori e comparse per un film in Abruzzo" e "Fabio Climastone riapre La Quintana: 'Amo la città, resto qui'".

La pagina più letta, tuttavia, è l'home page, a dimostrazione anche dell'alta fidelizzazione dei lettori, che accedono sì alle singole notizie attraverso i social e dai motori di ricerca, ma leggono *Virtù Quotidiane* anche aprendolo direttamente.