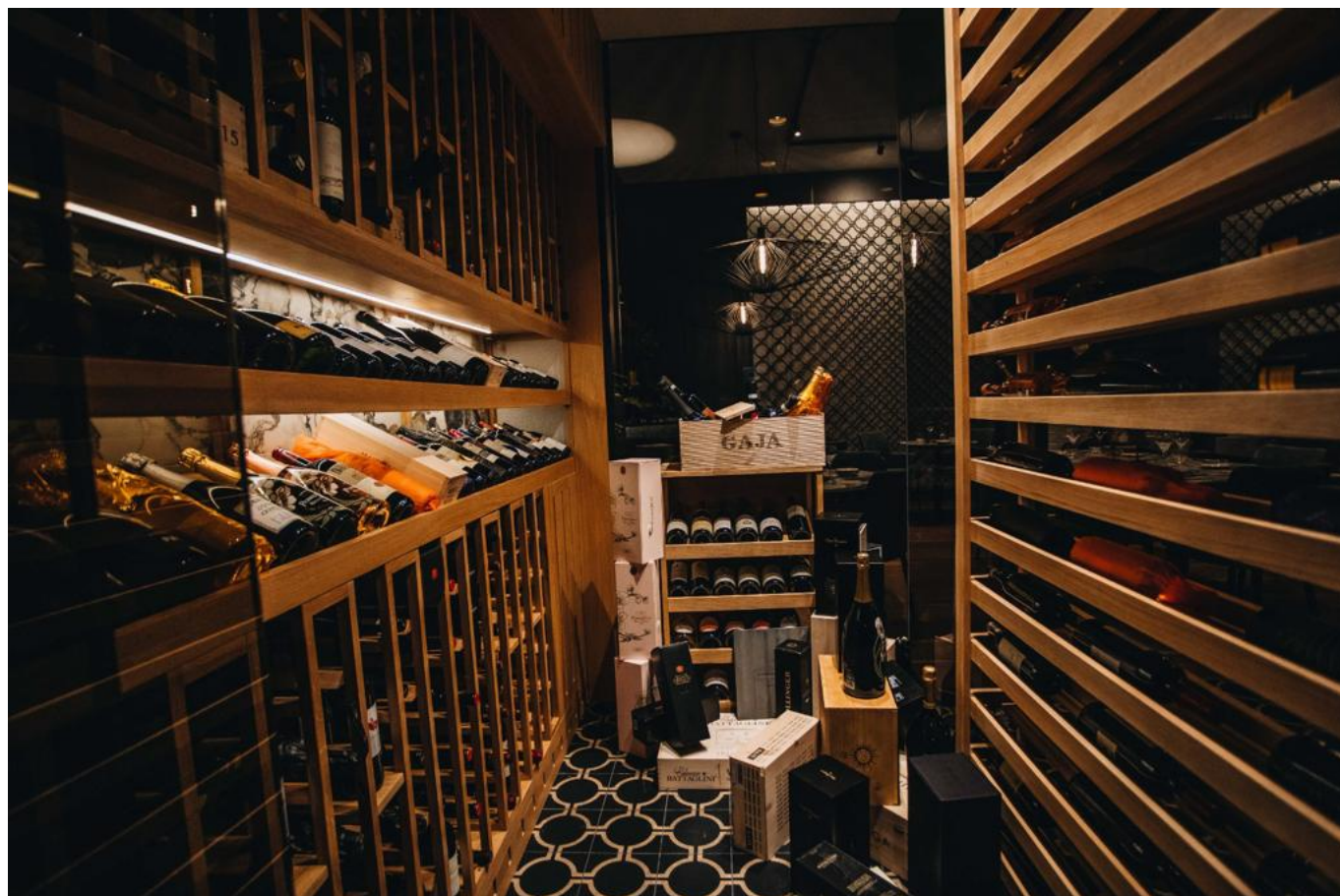


IL 2021 DI VIRTÙ QUOTIDIANE: L'ABRUZZO TUTTO D'UN FIATO

30 Dicembre 2021

di Redazione



L'AQUILA – Le premesse – l'anno funesto della pandemia – avrebbero suggerito tutt'altri pronostici, eppure il 2021 si è rivelato un anno di nuove soddisfazioni per *Virtù Quotidiane*, giornale indipendente che oramai da anni racconta, in solitaria e senza gruppi editoriali alle spalle, l'enogastronomia abruzzese, la viticoltura, l'agricoltura, tratteggia i profili di personaggi più e meno noti, esalta le eccellenze ignorate dal mainstream. E lo fa tutti i giorni, tutto l'anno, grazie a una squadra capillare e coesa, ma soprattutto dotata di grande caparbia e costanza.

Un lavoro premiato innanzitutto dai numeri, cioè da voi lettori, che siete stati oltre 5,5 milioni (fonte Google Analytics) per una media di 15mila accessi unici al giorno, confermando *Virtù*

Quotidiane stabilmente tra i venti quotidiani più letti d'Abruzzo (secondo i dati del sito statunitense Alexa, una sorta di "auditel" del web). Oltre che dagli inserzionisti, cresciuti in quantità e qualità. Lettori e inserzionisti che consideriamo due facce della stessa medaglia e che non smetteremo mai di ringraziare.

Il 2021 si era aperto con le drammatiche incertezze legate alla pandemia, chiusure a singhiozzo e misure restrittive che hanno massacrato il settore della ristorazione e della somministrazione in generale. Avevamo raccontato **l'appello di un caseificio di Ofena** (L'Aquila) che aveva una gran quantità di formaggi invenduti, lo sfogo di ristoratori come **Serena Di Battista** di Sapori di campagna o di un enotecaro di Teramo che ha **bruciato le bollette** davanti al suo locale. Ma l'inizio dell'anno era stato caratterizzato anche dall'iniziativa dei pasticceri pescaresi per "rispondere" al Temporary store di **Niko Romito**: il **Bomba Day** in occasione dell'Epifania.

Nel 2021, le grandi guide di settore hanno pressoché confermato la stessa fotografia dell'Abruzzo scattata nell'anno precedente: cinque i **ristoranti stella Michelin** – tra i quali svetta naturalmente **Niko Romito** del Casadonna Reale di Castel di Sangro (L'Aquila) – sette new entry nei **Ristoranti d'Italia** del Gambero Rosso e La Bandiera di Civitella Casanova (Pescara) e Zunica 1880 di Civitella del Tronto (Teramo) tra i dieci premi speciali 2022 Qualità Prezzo della stessa guida, quindici insegne nelle **Gelaterie d'Italia**. Tra le poche novità, **Gianni Sinesi** miglior sommelier dell'anno per il Gambero Rosso.

Quello che va in archivio è stato anche un nuovo anno di successi per il vino abruzzese: un'enoteca top e un vino premiato dalla guida **Berebene 2021** di Gambero Rosso; 64 aziende inserite nella **Guida Vitae 2021** dell'Ais e sessanta nella guida **Vini Buoni d'Italia**. E l'export è cresciuto ancora secondo i **dati** diffusi dal Consorzio di tutela vini d'Abruzzo.

Sono poi tornati i più grandi appuntamenti fieristici, come **Vinitaly** e **Merano Wine Festival**, che *Virtù Quotidiane* ha sempre seguito da vicino con interviste sul posto, dirette e approfondimenti: un servizio offerto ai lettori e alla comunità abruzzese svolto sempre in modo indipendente e senza sostegni di sorta. Anche quest'anno!

L'anno che sta per chiudersi ha visto anche **due new entry tra le Pizzerie d'Italia** del Gambero Rosso, **Pizzeria Dai Viola a Caramanico Terme** (Pescara) e Anima Concept Pizza, sulla Nazionale Nord a due passi dal mare confine di Roseto degli Abruzzi (Teramo). Mentre 52 locali abruzzesi – tre in meno dello scorso anno – sono stati inseriti nella guida delle **Osterie d'Italia 2021**, il sussidiario del mangiarbere all'italiana di Slow Food. Nel campo della gelateria, l'Abruzzo secondo **Gelaterie d'Italia di Gambero Rosso** ha ancora nel maestro del gelato **Francesco Dioletta** il suo punto di riferimento.

Nel 2021 abbiamo continuato a raccontare storie di persone, luoghi e prodotti. Come quelle di **Diana Eugeni** e del suo brand **Vuscichè**, della chiusura di **Berardo**, che a Pescara insieme a Camplone ha segnato un'epoca, dell'apertura nel centro dell'Aquila della **casa d'aste di Gianluca Gliubich**, di **Ettore Ciarrocca**, ingegnere coltivatore della lenticchia di Santo Stefano di Sessanio (L'Aquila), del **ristorante Ernesto** che da mezzo secolo delizia i palati degli aquilani e della **Murena** che fa lo stesso a Pescara.

E ancora, di **Dimore Montane**, il campeggio di Roccamorice (Pescara), delle "mitiche" fregnacce del **ristorante La rupe** dell'Aquila, del **chiosco della villa comunale del capoluogo** rinato grazie alla latteria Da Carolina e Gina, di **Ralph Aureli** e del padre **Tony** e del The Corner, della **riapertura della storica cantina de Ju Boss**, all'Aquila.

Abbiamo raccontato le storie della **gelateria "del professore"** di Francavilla al Mare (Chieti), del **pane porchettato** di Roccascalegna (Chieti), di **Nino Radoccia** e della sua **pasticceria Pannamore** di Vasto (Chieti), di **Catherine Szentkereszty de Zagon**, l'esperienza di **Alma Vibes**, oasi sul mare di San Vito Chietino (Chieti) di bellezza e sostenibilità. E seguito da vicino eventi come **"Terrae"**, che per tre giorni ha reso Barrea (L'Aquila) capitale dell'enogastronomia abruzzese e italiana.

E poi esperienze di gusto, come i **primi cocktail di pesce d'Abruzzo** di Da Matti a San Vito Chietino (Chieti), o - fuori regione - il **sogno eoliano del Signum**, il ristorante di **Martina Caruso**.

Abbiamo raccontato fatti, sempre con uno sguardo più profondo, come l'apertura di **Alt** a Montesilvano (Pescara), la vittoria dell'abruzzese **Lorenzo Puca** al campionato mondiale di pasticceria, **l'evento** (trasmesso in diretta da questa testata, l'unica a farlo) che ha portato in piazza a Teramo insieme **Niko Romito**, **Heinz Beck** e **Massimo Bottura**, nell'ambito della settimana dell'alimentazione, o la **presentazione** della guida *Vitae* dell'Ais. E ancora, **l'aperitivo della vigilia all'Aquila**, il progetto **Riabitare con l'arte**, che ha portato artisti internazionali nei borghi dell'aquilano, il **Jazz per le terre del sisma**, e **Niccolò Fabi a Peltuinum**.

E ancora, le storie di **Luca Moroni**, bartender aquilano volato ai Caraibi per gestire il bar di un hotel del gruppo Hilton, di **Remo D'Abrizio**, con il suo emporio presidio di memoria a San Benedetto in Perillis (L'Aquila), di **Camillo Impicciatore**, tra i pochissimi produttori di latte d'asina, di **Bruno Chelli**, storico panificatore aquilano, **l'esperienza di Daniele Mancini**, pizzaiolo autodidatta di Scerni (Chieti).

E poi ricette e tradizioni, come quelle della **sfogliatella di Lama**, delle **polpette di capra** di

Atessa (Chieti) e del **brodetto alla vastese** di Ferri, i “segreti” del **grana di pecora a caglio vegetale** e la storia di **Rosanna Di Michele**.

L'anno che sta per andare in archivio, ci ha visto poi raccontare la storia di **Pasqualino Massa**, l'ostricaro più famoso d'Abruzzo, approfondire **la storia della spumantizzazione in Abruzzo**, svelare il lavoro svolto da **Agroqualità** che analizza e decreta la qualità del vino, e dare in anteprima la notizia che **l'Abruzzo avrà una nuova Docg**. Raccontare il progetto di valorizzazione della **cozza dei trabocchi**, la storia di **Giovanni Iezzi**, a Pretoro (Chieti) uno degli ultimi artigiani della chitarra, e della **pasticceria Renzi**, da 1934 al fianco dei pescaresi. E ancora, dell'**antico mulino di Goriano Valli** (L'Aquila) tornato a nuova vita, e dell'**arte della pupazzeria** di **Massimo Piunti** e **Silvia Di Gregorio**,

Il 2021 è stato l'anno del cinquantenario di *Trinità*, il western di cui alcuni celebri scene sono state girate a Campo Imperatore e per questo **Terence Hill**, protagonista del film insieme a **Bud Spencer**, è tornato su quei luoghi.

Il 2021 è stato anche l'anno della prima edizione di *Viaggio in Abruzzo*, una serie che in dieci puntate ha fatto scoprire borghi, prodotti tipici, agricoltura e allevamento, tra paesaggi mozzafiato, natura incontaminata e antiche tradizioni, luoghi e volti ricchi di storia. Un esperimento che si è rivelato di successo e per questo a gennaio è pronta a partire la seconda serie, dopo aver visitato la **Valle del Sagittario**, **Campotosto Santo Stefano e Ofena**, **le colline teramane**, **Villamagna** con la Doc più piccola e giovane d'Abruzzo, **Vasto** con il celebre brodetto, **Atri**, **Montebello di Bertona**, la **Valle Roveto** a cavallo, **Castel del Monte** e la **Valle Subequana**.

L'anno che sta per chiudersi è stato anche l'anno in cui ci hanno lasciato in molti, da **mastro Tonino**, l'ultimo fusaro della Maiella, a **Federico Fiorenza**, uomo di teatro, indimenticabile direttore del Tsa, dall'artista **Raul Rodriguez** a **Nicola Ranieri**, ambasciatore della cucina abruzzese nel mondo, da **Bruno Gentile**, storico viticoltore di Ofena (L'Aquila) a **Marino D'Agostino**, ristoratore di Silvi (Teramo). Nel 2021 sono scomparsi anche **Ezio Di Giacomo**, re del vino cotto di Montorio al Vomano (Teramo), **Giulio Amadio Fiore**, pioniere nella riscoperta dei grani antichi, **Aurelio Romano Lorenzetti**, per una vita gestore di un indimenticabile negozio di alimentari nel centro dell'Aquila, **Guido Fioravanti**, fondatore dell'omonimo gruppo commerciale, e **Maria “la scostumata”**, autentica istituzione degli arrostiti a Villa Celiera (Pescara).

Nel 2021, *Virtù Quotidiane* ha poi realizzato una serie di interviste, tra cui quelle allo chef **Nicola Fossaceca**, ai pasticceri **Filippo Di Clemente** e **Giacomo De Acetis**, al macellaio **Quirino Fusella** e allo chef **Davide Di Fabio**.

Abbiamo continuato a far scoprire **itinerari inediti**, antichi castelli, eremi e monasteri di quell'Abruzzo minore spesso dimenticato e sicuramente fuori dai circuiti più blasonati.

Il nostro augurio per il 2022 è proprio quello di continuare un lavoro costante e capillare di racconto e scoperta, che faccia conoscere quanto di bello e di buono ha l'Abruzzo a quante più persone possibile. Grazie anche a voi lettori, che – insieme agli inserzionisti che garantiscono la sopravvivenza del giornale – sostenete il nostro lavoro con generose sottoscrizioni attraverso **Paypal**.

IL PODIO DELLE NOTIZIE

Curiosità: le tre notizie più lette del 2021 sono “Pescara, apre Quebracho e comincia il viaggio nel mondo di Toccaferro” (*cui fa riferimento l'immagine di copertina*), “Alma Vibes, a San Vito Chietino un'oasi sul mare di bellezza e sostenibilità” e “Bomba day a Pescara per l'Epifania, così i pasticceri rispondono a Niko Romito”.

La pagina più letta, anche quest'anno, 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.