

Lo Zio Barrett è la Meta gastronomica imperdibile nel 2024: i risultati del sondaggio di Virtù Quotidiane

21 Dicembre 2023

di Redazione



PESCARA – Lo Zio Barrett di Bussi sul Tirino, in provincia di Pescara, con il suo patron **Marco Giuliani**, è la “Meta gastronomica imperdibile nel 2024”: lo hanno decretato gli oltre 6.300 voti che ha raccolto dal *sondaggio di Virtù Quotidiane*.

È stato un successo straordinario, per cui ringraziamo tutti i lettori, che in oltre 30mila (con picchi di 5mila accessi al giorno) hanno acceduto per votare nel periodo dal 7 al 20 dicembre. Una sfida avvincente che ha avuto il merito di accendere i riflettori su cuochi, ristoratori, osti e pasticceri abruzzesi, giovani ed emergenti, ma anche più o meno affermati anche se fuori dai circuiti più blasonati, contribuendo alla loro popolarità. Un obiettivo che continuerà ad essere perseguito perché *Virtù Quotidiane* parlerà di loro durante l’anno che verrà, attraverso interviste, approfondimenti e video.

Sul podio, insieme allo Zio Barrett, la Pizzeria Konvivium di Montorio al Vomano, in provincia

di Teramo, con il suo **Alessandro Menaguale**, che era in vantaggio fino a ieri ma è stato sorprendentemente superato nelle ultime ore, ed Elite Cucina di mare di Roseto degli Abruzzi (Teramo) con **Remo Di Pietro** e **Alessandro Panetta**.

Distaccati e di molto tutti gli altri, considerando che al quarto e al quinto posto ci sono **Mirco Abate** di Abate – Pizzeria Gastronomica di Castel di Sangro (L'Aquila) con 288 voti e **Gianluca Ricci** di Locanda San Michele a Montorio al Vomano (Teramo) con 273.

Per Giuliani è stata una sorta di rivincita rispetto allo scorso anno, quando pure risalì la classifica con uno sprint finale negli ultimi giorni ma si piazzò settimo nella classifica finale.

Anche stavolta, c'è stato chi fino all'ultima ora ha raccolto voti, segno di una mobilitazione che non ha conosciuto soste fatta anche di condivisioni sui social, post e storie, e chi invece ha subito mollato: come dimostra l'enorme scarto tra i voti tra chi si è piazzato nelle prime posizioni e quelli racimolati da chi è in fondo alla classifica, con alcuni che addirittura non si sono neanche autovotati! E ancora una volta, emerge un Abruzzo a doppia velocità con la provincia dell'Aquila che scommette poco sulla comunicazione, difficilmente si mette in discussione e i risultati, anche in casi come questo che – lo vogliamo ricordare – era poco più che un gioco, sono sotto gli occhi di tutti.

Il sondaggio, infatti, non è stato un concorso e non si è proposto di stilare classifiche di merito – non siamo una guida e chiunque ha potuto votare, anche non professionisti del settore, ovviamente – , è solo stato un modo (democratico, si direbbe) per esaltare il ricco patrimonio enogastronomico regionale, chiedendo al pubblico di indicare l'insegna, sia essa un ristorante, una trattoria o una pasticceria, che vale la pena di visitare.

I candidati, selezionati dai giornalisti della redazione, erano in tutto 38 e di tutte le aree geografiche dell'Abruzzo. Tra essi, c'erano cuochi, ristoratori, enotecari, pasticceri e pizzaioli: la scelta è avvenuta valutando le insegne nel loro insieme, privilegiando quelle di qualità, attente alla materia prima e al territorio, scrupolose anche nel servizio di sala, poco presenti in guide di settore o che fossero poco valorizzate dal sistema mainstream della critica gastronomica.

I RISULTATI

1. Lo Zio Barrett Marco Giuliani (Bussi sul Tirino) 6.314
2. Konvivium Alessandro Menaguale (Montorio al Vomano) 5.872
3. Elite Cucina di mare Remo Di Pietro e Alessandro Panetta (Roseto degli Abruzzi) 336
4. Abate – Pizzeria Gastronomica Mirco Abate (Castel di Sangro) 288

5. Locanda San Michele Gianluca Ricci (Montorio al Vomano) 273
6. Pizzeria Dai Viola Decio Marco Viola (Caramanico Terme) 146
7. In Bottega Bevitoria Agricola Giuseppe Medaglia (Rapino e Francavilla al Mare) 145
8. Anima Concept Pizza Luca Valle e Alessandro Di Felice (Roseto degli Abruzzi) 129
9. Pizzeria Napoletana Lello 2.0 città Bianca Gennaro Fioccola (Spoltore) 129
10. Pizzeria Castellum Vetus 2.0 Simone Pomante (Atri) 114
11. Bar Ristorante Al Belvedere Angelo Farnese (Guardia Vomano di Notaresco) 109
12. Dolci Emozioni Fabrizio Egizii (Caramanico Terme) 100
13. Bistrot24 Francesco Auricchiella Giulianova (Teramo) 52
14. Masseria Tattoni Paoletto Nepa e Simone Schiavoni (Bellante) 24
15. Pantasima Matteo Castellani (L'Aquila) 20
16. Fermenta Giorgia Santuccione e Luca Cornacchia (Chieti) 17
17. Le Caique Luigi Ferri (Pineto) 16
18. Caffè degli Artisti Elio Toro (Pianella) 16
19. Corso Stretto Antonio Silvestri (L'Aquila) 13
20. Ristorante Naif Albi Sallaku e Dennis D'Amario (Giulianova) 12
21. Bolla Concept Food Luca e Francesco Foschi ed Ercole Andrietti (Roseto degli Abruzzi) 8
22. Fragranze Francesco Pace (Orsogna) 7
23. La Granseola Pasquale Cordoni (Teramo) 5
24. Paneolio Eugenio Masci (Poggio Picenze) 4
25. Rever Damiano Zanon e Silvia Di Pangrazio (L'Aquila) 4
26. Da Bacone Carmine Romano (Pescara) 3
27. Osteria Del Mare Daniele Di Russo (Pescara) 3
28. Il vino di Sup Mauro Bove (Avezzano) 3
29. Osteria dei maltagliati Micheal Capriotti e Federica Brandimarte (Torano Nuovo) 3
30. Al Faraone Pizzeria Country House B&B Mattia Faraone (Poggio Picenze) 2
31. Postaccio Bacaro Marsicano Paolo Verna (Avezzano) 2
32. La Neviera Massimiliano Robuffo Di Lanzo e Giulietta Gentile (Bucchianico) 1
33. MuuLab. Cucina e Distillati Davide e Francesco Falone (Pescara) 1
34. Ètape Valentina Lanzoni e Francesco Ricci (Guardiagrele) 1
35. Soms Ristorante Moreno D'Antuono (Pescara) 0
36. Sciampagnò Banco e bottega Federico Faieta e Simone Vailardi (L'Aquila) 0
37. Ebbrezza Bistrot vista mare Filippo De Sanctis (San Vito Chietino) 0
38. Lo Scalco Massimiliana Ippolito (L'Aquila) 0

COM'ERA ANDATA LO SCORSO ANNO