

OSTERIE D'ITALIA, A ZENOBI DI COLONNELLA PREMIO SPECIALE DI SLOW FOOD

24 Settembre 2018



TORINO – Premio Migliore interpretazione della cucina regionale, uno dei sei speciali che la guida *Osterie d'Italia 2019* di Slow Food ha assegnato quest'anno per la prima volta, al ristorante Zenobi di Colonnella (Teramo).

Oggi in occasione della presentazione della prestigiosa guida, a Terra Madre Salone del Gusto di Torino, sul palco **Patrizia Corradetti Zenobi**: “Faccio la cuoca di campagna da venticinque anni e da venti ho la Chiocciola della guida alle Osterie – ha detto – Quando ho cominciato non sapevo fare niente, ma ho resistito e ho imparato. Oggi ho la fortuna di abitare in campagna, di avere un'azienda agricola di proprietà e di avere i miei figli come collaboratori. Io sono una nonna vera nella cucina di un'osteria e ne sono orgogliosa”.