

RISTORANTE TIPICO D'ABRUZZO, ECCO CHI E COME CONCEDERÀ IL MARCHIO



L'AQUILA - Sono il gotha della ristorazione abruzzese, chef di fama presenti nelle più prestigiose guide nazionali di settore e, in molti casi, alla guida di insegne storiche.

Fanno parte del comitato tecnico nominato dalla Regione Abruzzo che dovrà gestire il sistema di concessione e controllo del neonato marchio collettivo Ristorante tipico d'Abruzzo e sono **William Zonfa** una stella Michelin di Magione Papale all'Aquila, **Lanfranco Centofanti** dell'Angolo d'Abruzzo di Carsoli (L'Aquila), **Gennaro D'Ignazio** della Vecchia

Marina di Roseto degli Abruzzi (Teramo), **Peppino Tinari** una stella Michelin di Villa Majella a Guardiagrele (Chieti), **Marcello Spadone** una stella Michelin di La Bandiera di Civitella Casanova, **Franco Franciosi** di Mammarossa ad Avezzano (L'Aquila), **Serena Di Battista** di Sapori di Campagna a Ofena (L'Aquila), **Luca Mastromattei** di Pescion a Pescara, **Antonio Di Giovacchino** di Font'Artana a Picciano (Pescara), **Jean Pierre Soria** di Cibo Matto a Vasto (Chieti), **Marco e Luca Caldora** di Caldora Punta Vallevò a Rocca San Giovanni (Chieti), **Daniele Zunica** di Zunica 1880 a Civitella del Tronto (Teramo), **Valerio Di Mattia** di Il Palmizio ad Alba Adriatica (Teramo) e **Gianni Dezio** di Tosto ad Atri (Teramo).

In base al Disciplinare approvato dalla Regione, per ottenere il marchio il ristorante dovrà proporre almeno per il 50% piatti della tradizione abruzzese, almeno il 60% dei prodotti utilizzati per realizzare il 100% delle produzioni gastronomiche del ristorante dovranno provenire dall'Atlante aperto delle produzioni autentiche d'Abruzzo e si dovrà dotare di almeno una etichetta di vino abruzzese per ogni due coperti.

Inoltre dovrà acquistare da aziende certificate biologiche almeno la metà del 60% dei prodotti utilizzati per realizzare il 100% di tutte le produzioni gastronomiche. Se produrrà autonomamente verdure, frutta o prodotti spontanei, dovrà dotarsi di autocertificato di tracciabilità.