

## RISTORANTE TIPICO D'ABRUZZO, LA REGIONE INIZIA L'ESAME DELLE DOMANDE PER IL MARCHIO



L'AQUILA - "Vogliamo esprimere e diffondere una enogastronomia di qualità legando l'arte, il paesaggio e le tradizioni locali al gusto della cucina abruzzese. Oggi si è insediato il tavolo tecnico che dovrà esaminare le domande pervenute. Seguiranno visite e riscontri direttamente nelle aziende che ne hanno fatto richiesta. Inizia la parte operativa che potrà avere un giusto rilievo nella grande vetrina internazionale di Expo 2020, a Dubai, dove

promuovere le nostre aziende 4.0 e il nostro territorio”.

Lo afferma l’assessore regionale alle Attività produttive e al Turismo, **Mauro Febbo**, a margine dell’incontro che si è tenuto oggi, a L’Aquila, a Palazzo Silone.

Sono intervenuti i ristoratori **Franco Franciosi** (coordinatore del comitato tecnico), **Lanfranco Centofanti**, **Marcello Spadone**, **Gennaro D’Ignazio**, **Luca Mastromattei**, **Valerio Di Mattia** e per l’associazione Adiconsum Abruzzo **Vincenzo Zangardi**.

“Ristorante tipico d’Abruzzo”, è il marchio collettivo riconosciuto a livello europeo attraverso il quale la Regione intende promuovere e valorizzare le produzioni agroalimentari e zootecniche, la ristorazione tradizionale di qualità e la cultura enogastronomica del territorio nonché tutelare il consumatore stesso.

Vengono così riconosciuti alcuni dei piatti tipici con l’obiettivo di catalizzare l’attenzione dei riflettori nazionali grazie alla loro genuinità.

L’attribuzione del diritto all’uso del marchio collettivo “Ristorante tipico d’Abruzzo” comporta l’iscrizione dell’esercizio commerciale nel Registro dei Ristoranti tipici d’Abruzzo, istituito presso il Dipartimento Turismo, Cultura e Paesaggio.

“Il marchio europeo – ha proseguito Febbo – consentirà l’identificazione in tutto il territorio dell’Unione europea dei ristoranti che utilizzando prodotti tipici abruzzesi nonché diffondendo la tradizione enogastronomica dell’Abruzzo rendono conoscibile ed apprezzabile la gastronomia abruzzese. Il comitato è già a lavoro ed entro 90 giorni saremo in grado di definire la procedura e dotarci di questo importante e prestigioso strumento scommettendo nell’immediato futuro di Dubai, quale punto di forza dell’economia abruzzese, di vitale importanza per il turismo e il settore enogastronomico”.

Il Ristorante Tipico d’Abruzzo per quanto riguarda il riconoscimento, 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.

Per quanto riguarda il vino, il Ristorante Tipico d'Abruzzo 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.