

RISTORANTE TIPICO: L'AFFONDO DI SCHILLACI, "MARCHIO ATTRIBUITO PRIMA DI NASCERE" - VIDEO

19 Dicembre 2018

di Redazione



TERAMO – Neppure il tempo di essere presentato che già piovono critiche sul marchio “**Ristorante tipico d’Abruzzo**” istituito dalla Regione con una legge voluta dall’assessore **Lorenzo Berardinetti**: a farsene portavoce, manco a dirlo, **Marcello Schillaci**, il “picconatore” dei circuiti delle guide e degli ambienti più blasonati della ristorazione regionale.

Custode, con la sua Cantina di Porta Romana, della cucina teramana e “padre” del disciplinare delle virtù, piatto tipico del primo maggio, Schillaci denuncia come i primi marchi “sono stati regalati nonostante si fosse detto che sarebbero stati consegnati solo attraverso

un severissimo esame di una commissione che deve ancora nascere”.

“Si sono giustificati affermando che si tratta di sperimentazione – aggiunge – ma se si parte con il piede sbagliato che sperimentazione è? Ci sarebbe voluta prima la commissione, che desse le giuste indicazioni, che facesse una visita al ristorante e poi sarebbe dovuta iniziare la sperimentazione. Attraverso dei controlli, poi, si dovrebbe verificare se l’azienda sta agendo bene”.

“L’idea è straordinaria”, riconosce il ristoratore, “nel mio piccolo l’ho già fatto a Teramo mettendo assieme dei bravissimi ristoratori e certificando l’associazione, ma su questa iniziativa hanno già messo le mani Slow Food e Qualità Abruzzo, con cui mi sono sempre lamentato perché sono anni che tengono Teramo fuori dal circuito”.

“Non capisco perché Slow Food da anni tiene Teramo fuori dalla guida”, insiste Schillaci, “questo comporta danni per la città e non solo per la ristorazione, perché il turista che non arriva non solo non mangia, ma non visita i musei, non fa acquisti”. *(m.sig.)*