



SLOW FOOD, L'ABRUZZO TRA LE REGIONI CON PIÙ CHIOCCIOLE NELLE GUIDE SLOW WINE E OSTERIE D'ITALIA

24 Gennaio 2023 

CHIETI - L'Abruzzo è una delle regioni che presenta il miglior rapporto tra chioccioline ottenute e insegne o etichette presenti nelle guide. È quanto emerso ieri, nella splendida cornice del Teatro Marrucino di Chieti, che ha ospitato la presentazione delle guide *Osterie d'Italia* e *Slow Wine* di Slow Food Abruzzo e Molise. Dopo tre anni, è tornato in presenza l'appuntamento tradizionale di consegna dei piatti iconici della condotta. Più che una cerimonia, l'evento è stata l'occasione per scattare una fotografia del panorama gastronomico ed enologico regionale, da cui è emerso un Abruzzo vivace, attento alla qualità e che punta dritto verso l'eccellenza.

A fare il punto, di fronte a un parterre di settore, tra osti e stampa, **Rita Salvatore**, portavoce di Slow Food Abruzzo-Molise, **Pierluigi Cocchini**, coordinatore *Slow Wine* Abruzzo, **Eugenio Signoroni**, curatore *Osterie d'Italia*, **Massimo Di Cintio**, coordinatore della guida osterie per Abruzzo e Molise, **Alessandro Nicodemi**, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, **Chiara Zappalorto**, sommelier e assessore al Comune di Chieti, moderati dal giornalista **Paolo Castignani**, tra i collaboratori della guida abruzzese.

“La nostra chiocciola è rossa come il colore della passione che i soci di Slow Food hanno – ha detto Rita Salvatore –. Le guide sono un tassello importante della catena di costruzione di valore sul territorio che portiamo avanti”.

SLOW WINE

Sono dieci le cantine tra Abruzzo e Molise che hanno ottenuto la chiocciola nella tredicesima edizione di *Slow Wine*: Tenuta Terraviva (Tortoreto); Cirelli (Atri); Emidio Pepe (Torano Nuovo); Cataldi Madonna (Ofena); Praesidium (Prezza); De Fermo (Loreto Aprutino); Torre dei Beati (Loreto Aprutino); Valentini (Loreto Aprutino); Valle Reale (Popoli); Agricolavinica (Ripa Molisani – Campobasso).

“L'Abruzzo è tra le regioni più premiate, in rapporto alle cantine presenti in guida – ha evidenziato Pierluigi Cocchini, curatore di *Slow Wine* per l'Abruzzo – ed è anche quella con il numero maggiore di aziende biologiche e biodinamiche. In questi anni siamo riusciti a far conoscere a livello nazionale i vini Trebbiano, così come i Cerasuolo che prima non erano compresi. La guida è un'occasione per evidenziare piccole realtà artigianali, che sono l'orgoglio del volume, per farle conoscere al grande pubblico. Abbiamo un vitigno, il



montepulciano, che ha una plasticità e una duttilità incredibili. Quello che auspico è che si lasci parlare il territorio di più. Fino ad oggi nel tentativo di cercare una identità precisa, si è imbrigliato un po' questo vitigno, ora è il momento di tirare fuori le sue molteplici identità, così come occorre lavorare tanto su pecorino e passerina per farli emergere meglio”.

“Il Consorzio è da sempre è accanto a Slow Food, soprattutto con iniziative per diffondere il vino abruzzese nel mondo – ha aggiunto Nicodemi – . Oggi dobbiamo lavorare per ritrovare l'equilibrio perduto tra produzione in esubero e contrazione della domanda. Recenti studi ci dicono che oggi il consumo del vino si aggira sui 27 litri procapite, rispetto ai 57 di dieci anni fa. Il futuro dunque è questo, minore consumo, ma di alta qualità ed è banale non voler capire che l'eccesso di prodotto va bloccato”.

Il riferimento del presidente del Consorzio è alla pratica del **blockage** e cioè alle misure per la gestione delle produzioni finalizzate a superare gli squilibri congiunturali di mercato.

“Ci sono regioni che hanno fatto la fortuna di alcuni prodotti attraverso il blockage – dice ancora – . Speriamo di trovare questo punto di equilibrio tra domanda e offerta anche alla luce dei vitigni generosi che abbiamo in Abruzzo”.

OSTERIE D'ITALIA

Sono 12 le chioccioline abruzzesi dell'edizione 2023 della guida *Osterie d'Italia*, giunta al suo 33esimo anno. Si tratta di Pervoglia (Castellatlo); Zenobi (Colonnella); La Bilancia (Loreto Aprutino); Borgo Spoltino (Mosciano Sant'Angelo); Saporì di Campagna (Ofena); Taverna de li Caldora (Pacentro); Taverna 58 (Pescara); Font'Artana (Picciano); Vecchia Marina (Roseto degli Abruzzi); La Corte (Spoltore); Terra di Ea (Tortoreto); Cibo Matto (Vasto), presenti ieri a ritirare il piatto Slow Food.

“Nella guida – ha spiegato il curatore Signoroni – puntiamo sempre a immaginare il livello di ristorazione dei prossimi anni. Noi vogliamo raccontare i locali che saranno e non che sono stati e questo ha fatto sì che negli anni la guida ha narrato l'avanguardia della cucina italiana, diventando la guida più venduta, un riconoscimento che non è solo un elemento numerico, ma un messaggio rispetto a cosa rappresentano oggi le osterie”.

Per la redazione del volume sono circa 350 i collaboratori in tutta Italia che ogni anno visitano circa 2.200 locali, “con sacrificio, passione e dedizione – ha continuato Signoroni che ha rivelato come il mondo delle osterie sia solido nonostante le incertezze economiche del momento, tra pandemia, crisi energetica e costi in rialzo – . Il 2022 per molti è stato il migliore anno, sono esplosi con forza, vivacità e capacità di raccontare. Ora però la sfida è di



continuare a proporre alla clientela una offerta adeguata a tutti e che consenta a tutti di poter continuare ad uscire”.

“Il mondo delle osterie è quanto mai resiliente – ha rimarcato Di Cintio – . Si piega ma non si spezza. Quello che è emerso nell’edizione di quest’anno dell’Abruzzo è una grande vivacità dei giovani, che se negli anni passati era stati attratti dalla cucina gourmet, ora invece hanno fatto un ritorno al mondo delle osterie. Oggi il cliente ha bisogno di una coccola in più. Penso che gli osti debbano fare sempre di più una ristorazione che piace al cliente, ma anche che valorizzi il territorio, perché ci deve essere un patto straordinario tra chi produce e chi interpreta quelle produzioni”.

LE FOTO



PerVoglia (Castellalto)



Zenobi (Colonnella)



Terra di Ea (Tortoreto)



Vecchia Marina (Roseto degli Abruzzi)



Sapori di Campagna (Ofena)



Borgo Spoltino (Mosciano Sant'Angelo)



Taverna de li Caldora (Pacentro)



Font'Artana (Picciano)



La Bilancia (Spoltore)



Taverna 58 (Pescara)



La Corte (Spoltore)



Cibo Matto (Vasto)



La Grotta di Zi' Concetta (Campobasso)



Alessandro Nicodemi, Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo



Pierluigi Cocchini, curatore Slow Wine Abruzzo



Eugenio Signororni, curatore Osterie d'Italia



Massimo Di Cintio, coordinatore Osterie d'Italia Abruzzo



Eliodoro D'Orazio, presidente Collegio dei garanti Slow Food Italia



Paolo Castignani, giornalista e collaboratore Osterie d'Italia Abruzzo