

SLOW WINE E OSTERIE D'ITALIA, A ORTONA LA PRESENTAZIONE DELLE GUIDE 2019

19 Novembre 2018



ORTONA - Il meglio delle produzioni enologiche e gastronomiche di Abruzzo e Molise riunite in un'unica e originale presentazione regionale in programma martedì 20 novembre all'Hotel Mara-Le Sale di Ortona (Chieti). Slow Food Abruzzo-Molise, in collaborazione con il Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo, presenterà nel corso dello stesso evento, le edizioni 2019 delle guide slow per eccellenza.

Da un lato *Slow Wine*, con le sue storie di vigne e vini d'Italia, che, giunta alla nona edizione, è sempre più apprezzata per il suo rigore nel segnalare e premiare vini e cantine che lavorano la vigna senza cercare scorciatoie, con un'attenzione alla sostenibilità.

Dall'altro la più longeva *Osterie d'Italia* che da ventinove anni accompagna i lettori alla scoperta dei migliori locali della Penisola e racconta un lavoro troppo spesso sottovalutato, quello delle cuoche e degli osti italiani che sono l'anima di locali moderni ma non che non rinnegano il passato. Di osterie, appunto, accoglienti e conviviali, che hanno un buon rapporto qualità/prezzo e che conoscono a fondo la materia e lavorano prodotti di prossimità.

Due i momenti in cui si articolerà la presentazione regionale delle guide di Slow Food Editore ospitata nelle sale dell'hotel Mara, al Lido Riccio di Ortona.

Si parte alle 18, con i saluti introduttivi di **Eliodoro D'Orazio** (Portavoce Slow Food Abruzzo), **Valentino Di Campli** (Presidente Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo), **Dino Pepe** (Assessore Politiche Agricole Regione Abruzzo) e **Angela Palombo** (Delegata Fisar L'Aquila), cui seguiranno gli interventi specifici dei curatori nazionali e regionali sulle guide, con particolare riferimento al lavoro svolto in Abruzzo e Molise.

Stimolati dalle domande del giornalista **Paolo Castignani**, saranno **Fabio Giavedoni** (curatore Slow Wine) e **Pierluigi Cocchini** (Responsabile regionale Slow Wine) a raccontare la complicata annata vitivinicola 2017 e il lavoro del mondo produttivo abruzzese e molisano che hanno rivelato vitalità ed energie inaspettate, mentre **Eugenio Signoroni** (curatore *Osterie d'Italia*) e **Massimo Di Cintio** (Responsabile regionale *Osterie d'Italia*) illustreranno novità e punti d'interesse dell'edizione 2019 del sussidiario del "mangiarbere" all'italiana che l'anno prossimo compirà trent'anni e che si apre con un decalogo che celebra le caratteristiche dell'osteria per eccellenza, partendo dall'accoglienza, che resta la pietra angolare, per proseguire con l'attenzione verso un corretto rapporto tra qualità e prezzo e la capacità dell'oste di scegliere le materie prime e di utilizzarle in modo corretto.

Dopo la presentazione, dalle ore 19,30, sarà una degustazione dei vini premiati da *Slow Wine 2019* accompagnati da assaggi preparati dagli osti insigniti con la Chiocciola a concludere la serata.

L'ingresso alla presentazione è libero, quello alla degustazione è a pagamento (40 euro soci Slow Food e 50 euro non soci. La quota comprende le Guide *Osterie d'Italia* e *Slow Wine*, oltre agli assaggi di 30 vini e 14 finger food).