

TERAMO FUORI DALLA GUIDA OSTERIE, RISTORATORI ACCUSANO; SLOW FOOD, "SPERIAMO NEL FUTURO"

3 Ottobre 2017



TERAMO - L'ennesima esclusione della città di Teramo dalla guida *Osterie d'Italia 2018* di Slow Food fa insorgere i ristoratori.

Di "grave danno" parla il presidente dell'associazione Art, **Marcello Schillaci**, che fa notare come "il 60 per cento del turismo enogastronomico fa utilizzo delle guide" e il turista "non viene solo per mangiare, si fa un giro, consuma al bar, se trova il prodotto tipico lo acquista".

Virtù Quotidiane, oltre a Schillaci, ha contattato anche **Pierluca Masciocchi** e il giornalista **Massimo Di Cintio**, che curano la guida per Abruzzo e Molise, che hanno preferito non dare

spiegazioni rispetto alla scelta di non inserire neppure un locale di Teramo tra le *Osterie d'Italia*, salvo poi inviare una nota alla redazione successivamente alla pubblicazione di questo articolo.

“Un ristorante da 400 posti non può essere considerato una osteria”, sbotta Schillaci, che nella sua Cantina di Porta Romana è custode della tradizione culinaria teramana più autentica, facendo riferimento ad alcuni ristoranti della provincia di Teramo a cui è invece andata la chiocciola (il massimo del riconoscimento).

D’altra parte, è stato lo stesso Masciocchi, a questo giornale, a spiegare nei giorni scorsi come “la particolarità della guida risiede nel fatto che non si limita ad assegnare un ‘voto’ all’osteria, ma, oltre alla descrizione del locale con l’indicazione dei piatti in menù con tanto di prezzo, assegna dei ‘bollini simbolici’ che descrivono le particolarità che il cliente può aspettarsi” e che “le osterie recensite hanno la caratteristica di offrire un pasto a meno di 35 euro (media del costo di 3 piatti escluso le bevande), e tutte rispettando i canoni dello Slow Food con l’utilizzo di materie prime locali e con preparazioni tipiche della tradizione regionale”.

“A Teramo non si mangia peggio di altri posti”, rincara la dose Schillaci, mentre nella guida “ci sono ristoranti inqualificabili, alcuni aperti solo in occasione di eventi estivi, altri di ristoratori privi di storia gastronomica”.

“L’odio nei miei confronti – spiega poi il ristoratore teramano – nasce dal fatto che quando abbiamo fatto il disciplinare delle virtù, Slow Food ci voleva vendere un libretto di un loro sodale riguardante proprio il tipico piatto teramano, ma completamente lontano dal disciplinare. Da allora è iniziata una battaglia contro i ristoratori teramani, offendendo anche la memoria del compianto **Elio Pompa**, ristoratore che ha fatto la storia della cucina teramana”.

Ma a Teramo, aggiunge, “ci sono attività che lavorano in nome della tradizione, siamo su tutte le guide e le riviste specializzate, il problema è il loro e non il nostro. La scelta di Slow Food, però danneggia l’intera città e voglio sapere qual è il motivo dell’esclusione”.

“La guida”, continua Schillaci, “è fatta da gente che nel mio ristorante non è mia venuta!”.

“Occorre professionalità, servono gli strumenti per capire se c’è o meno la qualità e non è sufficiente far parte di Slow Food per emettere giudizi, bisogna avere delle competenze”, conclude.

“Il fatto che manchi un locale nella città Teramo (dove c’è sempre stata almeno una presenza fino al 2015) è dovuto alla chiusura di alcuni locali e alla diversa impostazione di altri che erano precedentemente citati nella guida, ma crediamo e speriamo rappresenti un fatto temporaneo”, scrive nella nota Massimo Di Cintio, coordinatore della guida per Abruzzo e Molise, che intende chiarire come “l’associazione Slow Food e Slow Food Editore sono due entità della stessa organizzazione che operano in maniera del tutto autonoma, questo al fine di evitare che le attività delle Condotte presenti sul territorio, che pure coinvolgono il mondo della produzione e quello della ristorazione, possano influenzare l’indipendenza di valutazione e giudizio necessaria alla selezione delle Osterie che ogni anno sono presenti nella guida”.

“Teramo”, aggiunge Di Cintio, “è sempre stata e sempre sarà nella nostra più alta considerazione. Il valore storico e gastronomico della cucina teramana in particolare è citato in tutte le nostre pubblicazioni, soprattutto per la sua diversità rispetto alla cucina delle altre province che invece hanno maggiori similitudini, seppur egualmente interessanti”.

“Riguardo alla presenza di locali nella guida Osterie d’Italia la nostra ricerca è continua, anno dopo anno, con visite rigorosamente in anonimato dei nostri 12 collaboratori, sia nei locali storici e sia nelle nuove insegne che possano essere in linea con la filosofia della guida. Solo per fare riferimento alle ultime sei edizioni nella provincia di Teramo il numero di osterie citate si è mantenuto costante intorno alle 11-12 insegne con punte anche di 17 locali”.

“Nell’ultima edizione 2018 appena uscita sono recensiti 11 locali, 4 dei quali hanno meritato la chiocciola, il massimo riconoscimento attribuito dalla guida - Zenobi (Colonnella), Vecchia Marina (Roseto degli Abruzzi), Per Voglia (Castellalto) e Borgo Spoltino (Mosciano Sant’Angelo) – su un totale di 10 chiocciole assegnate in tutto l’Abruzzo, un risultato di tutto rispetto”.

“Gli altri altri sette locali sono situati a Castilenti, Canzano, Giulianova, Isola del Gran Sasso, Notarseco, Pineto e Sant’Omero”, conclude Di Cintio nella nota. (*m.sig.*)

LE 10 CHIOCCIOLE ABRUZZESI

Le osterie e trattorie abruzzesi in guida sono 53, tra cui ben 10 chiocciole: Pervoglia a Castellalto (Teramo), Zenobi a Colonnella (Teramo), La Bilancia a Loreto Aprutino (Pescara), Borgo Spoltino a Mosciano Sant’Angelo (Teramo), Sapori di campagna a Ofena (L’Aquila), Taverna de li Caldora a Pacentro (L’Aquila), Taverna 58 a Pescara, Font’Artana a Picciano (Pescara), Vecchia Marina a Roseto degli Abruzzi (Teramo), La Corte a Spoltore (Pescara).