



GAMBERO ROSSO, DUE TERAMANI HANNO IL MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO

24 Ottobre 2017 

TERAMO – Nel corso della presentazione dell'edizione numero 28 della guida *Ristoranti d'Italia 2018* del Gambero Rosso importanti riconoscimenti per la ristorazione teramana.

Il ristorante “Zunica 1880” di Civitella del Tronto è stato insignito del premio speciale come ristorante con il miglior rapporto qualità/prezzo (votazione 85/100); per l'Abruzzo nella categoria entra quest'anno anche un altro ristorante teramano: “Borgo Spoltino” di Mosciano Sant'Angelo dello chef **Gabriele Marrangoni**.

La cerimonia di premiazione si è svolta ieri sera a Roma, all'Hotel Sheraton&Conference Center nel quartiere Eur, dove la brigata di cucina capitanata dallo chef **Sabatino Lattanzi**, rigorosamente in divisa da lavoro, ha ottenuto l'ambito riconoscimento, seguito dalla cena delle Tre Forchette allo Sheraton alla presenza di 10 grandi chef e dei migliori rappresentanti della ristorazione italiana, tra cui **Niko Romito**.

Il premio individua, da Nord a Sud, le 22 tavole italiane con il miglior rapporto qualità/prezzo: posti dove la filiera corta e l'intelligente gestione dei menù consentono una politica dei prezzi molto vantaggiosa e soddisfacente per i clienti.

“Un grande orgoglio ricevere questo premio – dichiara in una nota il ristoratore **Daniele Zunica** – che dedico alla passione e all'impegno di tutti i miei collaboratori, nella convinzione che il successo è sempre frutto di un grande lavoro di squadra”.

A sottolineare la valenza del premio per il territorio anche l'amministrazione civitellese: “Siamo molto soddisfatti per l'assegnazione del prestigioso riconoscimento ad una realtà eccellente del nostro territorio, che esce a testa alta da un periodo difficile e con rinnovato slancio e voglia di emergere. L'ottenimento del premio del Gambero Rosso è un importante veicolo di promozione territoriale”, è il commento del sindaco di Civitella del Tronto, **Cristina Di Pietro**.