

OSTERIE D'ITALIA DI SLOW FOOD 2018, L'ABRUZZO NON DELUDE

23 Settembre 2017



L'AQUILA - L'Abruzzo non delude neanche quest'anno, nell'edizione 2018 in edicola dal 20 settembre della guida Osterie d'Italia di Slow Food.

Tosto di Atri (Teramo), Terre di Solina di Capestrano (L'Aquila), Osteria al Castello di Nocciano (Pescara), La Baracca di Ovindoli (L'Aquila) e Il Caminetto di Rocca di Cambio (L'Aquila), l'anno scorso si erano aggiunti alle sette conferme: Zenobi di Colonnella (Teramo), Borgo Spoltino a Mosciano Sant'Angelo (Teramo), Sapori di Campagna di Ofena (L'Aquila), Taverna de li Caldora di Pacentro (L'Aquila), Taverna 58 di Pescara, Font'Artana di Picciano (Pescara) e Vecchia Marina a Roseto degli Abruzzi (Teramo),

Massimo riconoscimento per La Corte di Villa Raspa di Spoltore (Pescara), PerVoglia di Castelbasso (Teramo), La Bilancia di Loreto Aprutino (Pescara). Nella sezione degli arrostiticini fece la sua comparsa anche La Pecorella di Montesilvano (Pescara).

Osterie d'Italia, che da quasi trent'anni segnala i posti migliori dove mangiare buono, pulito e giusto, non è stata annunciata in alcun modo dall'organizzazione fondata da **Carlo Petrini**, come si evince anche dal sito ufficiale.

“Nella nostra ultima edizione, esattamente un anno fa, abbiamo raccontato come l'osteria sia innanzitutto un luogo dove sentirsi a proprio agio – spiegano i curatori, **Marco Bolasco** ed **Eugenio Signoroni** – Sentirsi a casa, come spesso scrivono i nostri collaboratori, e passare qualche piacevole ora mangiando piatti rassicuranti e gustosi. Un argomento centrale, quello dell'accoglienza, troppo spesso trascurato, e invece determinante nella percezione della qualità di un locale”.

“È come se noi italiani ci fossimo finalmente resi conto di un tesoro di cui non avevamo coscienza. Quel tesoro che gli osti, invece, custodiscono e alimentano da sempre. Ebbene”, continuano, “questa cucina è fatta di semplicità, è priva di barocchismi, di eccessi di lavorazione e di contorsionismi che hanno il solo fine di stupire. È una cucina che mette al centro il gusto e gli ingredienti, una materia prima scelta e valorizzata con attenzione. Prodotti che non per forza devono essere costosi o pregiati, anzi. Ci piace quando il cuoco è in grado di dare lustro a tagli di carne, verdure, pesci dimenticati perché complessi da cucinare, difficili da pulire o troppo grassi. Ci piace quando li prepara interpretandone in modo nuovo la natura e le origini. Ci piace quando ne esalta le caratteristiche, anche quelle più difficili se necessario”.

“Questa cucina italiana che non cerca di uniformarsi in un unico stile con cotture millimetriche, sottolinea le differenze e non si piega alle mode. Una cucina equilibrata e sempre riconoscibile. Una cucina che non può ignorare il contesto nel quale opera e per questo non solo è buona ma ci racconta di luoghi e persone. Fissando nella nostra memoria gustativa profumi e sapori che per sempre”, concludono Bolasco e Signoroni, “ricollegheremo a quell'angolo di campagna incantata o a quella valle in montagna in cui ci siamo fermati a mangiare grazie a Osterie d'Italia”.