

SLOW FOOD: CONNUBIO DELL'AQUILA ENTRA TRA LE OSTERIE 2018

27 Settembre 2017



L'AQUILA - Il ristorante Connubio dello chef **Luca Totani**, in corso Vittorio Emanuele all'Aquila, è tra le new entry delle Osterie d'Italia.

Quest'anno i locali consigliati da Slow Food, editore della guida, sono 1.616 con 176 nuovi entrati. 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.

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: la chiocciola (275 locali in cui si sta particolarmente bene per ambientazione, cucina e accoglienza, in sintonia con la filosofia Slow Food), lo Spicchio di formaggio (207 locali con un'ottima selezione di formaggi locali), la Bottiglia (400 posti con una ricca proposta di vini), l'Innaffiatoio (456 locali con un orto di proprietà), il Piatto con fogliolina (373 osterie dove è possibile scegliere un menù vegetariano), la Chiave (310 osterie che dispongono di camere per l'alloggio), € con freccia in su (locali dove si spende più dei canonici 35 euro, ma ne vale la pena), le Novità (trattorie ed osterie per la prima volta in

guida), la borsa o calice (347 indirizzi dove acquistare prodotti locali o vini nei pressi dell'osteria).

Virtù Quotidiane ha chiesto a **Pierluca Masciocchi**, appassionato enogastronomo che collabora alla redazione della guida, che per Abruzzo e Molise è curata dal giornalista **Massimo Di Cintio**, quali fossero le novità 2018 per la nostra regione ed in particolare per la zona dell'Aquilano.

“L'Abruzzo conferma ogni anno l'alta qualità delle sue materie prime e la genuina professionalità degli osti che sono molto attenti a proporre piatti preparati con la complessa semplicità della tradizione culinaria locale, ergendosi a veri e propri custodi della cucina genuina e di territorio”, dice Masciocchi.

Le osterie e trattorie abruzzesi in guida sono 53, tra cui ben 10 chioccioline che vale la pena citare: 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).

Le new entry del 2018 sono 5, tra cui Connubio a L'Aquila.

È inoltre presente una sezione dedicata agli arrostiti – spiega sempre Masciocchi – con 5 indirizzi dove gustare i migliori della regione.

Altre osterie dell'Aquilano sono: Terre di Solina a Capestrano, Antiche Mura e La rupe all'Aquila, Pasqualina a Luconi, La baracca a Ovindoli, Pane e olio a Poggio Picenze, Il borgo dei fumari a Prata d'Ansidonia e Il caminetto a Rocca di Cambio. (*red.*)