VirtùQuotidiane

Street food Gambero Rosso, Ristoro Mucciante di Castel del Monte è campione regionale 2024

4 Luglio 2023

ROMA – Mezzo secolo di storia, tre generazioni ma la sostanza non cambia per la famiglia Mucciante e per il loro frequentatissimo Ristoro a Fonte Vetica (Castel del Monte, L'Aquila), ora celebrati campioni regionali Abruzzo nella guida *Street Food 2024* di Gambero Rosso .

La formula senza fronzoli e amatissima dalla clientela della cottura "fai da te" delle carni – del proprio allevamento e vendute nel proprio minimarket sul posto – nei bracieri messi a disposizione sull'area antistante con panche e tavoli free per il consumo e con l'impareggiabile vista del Gran Sasso, ha fatto centro anche tra gli ispettori GR.

A dieci anni dalla prima pubblicazione, il volume – acquistabile in libreria, in edicola e online – resta l'unica mappa nazionale e aggiornata del cibo di strada all'italiana, tra attività storiche e tradizionali, nuove idee imprenditoriali, format internazionali e l'avanzata del cibo etnico .

Di oltre 500 indirizzi selezionati lungo la Penisola, l'Abruzzo gioca la sua parte con un totale di venti insegne recensite con due new entry rispetto alla precedente edizione. Si tratta di Braceria Macchie di Coco a Roccamorice (Pescara) e 50 Special Polpetteria (Pescara). Segnalate inoltre le varie attività di somministrazione, e anche spesa in diversi casi, all'interno del Mercato Muzii (Pescara).

E cinque realtà abruzzesi tra i migliori food truck con la novità dell'esordiente Pizzeria napoletana Lello food truck.

Alla presentazione della Guida con festa dei premiati nel giardino di Palazzo Brancaccio, lunedì 3 luglio, i campioni regionali **Roberto** e **Rodolfo Mucciante** *(nella foto di copertina)* hanno offerto in degustazione alcuni prodotti tipici del Ristoro Mucciante: salamelle cicolane dell'Aquilano e formaggio pecorino pasta fredda e pasta calda lavorati nella propria azienda agricola dal latte degli ovini di proprietà.

"In origine il Ristoro era un piccola baracca di lamiera che nonno Idelmo utilizzava nei mesi estivi della transumanza del gregge dalle Puglie a Campo Imperatore" raccontano i Mucciante a *Virtù Quotidiane*. "Negli anni '80 **Giulio**, nostro padre, ha adottato la monticazione accompagnando a piedi le pecore al pascolo nei mesi estivi da Castel del Monte a Fonte Vetica, pratica di 5-6 ore di cammino che ancora noi pratichiamo. In pratica una forma di allevamento misto: d'estate sui pascoli e d'inverno in stalla".

Dei quattro fratelli Mucciante sono Rodolfo, Roberto e **Gianni**, gemello di Roberto, che con le proprie famiglie gestiscono oggi la ben nota attività nello spettacolare, e cinematografico, scenario di Campo Imperatore nel Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

GAMBERO ROSSO
I CAMPIONI REGIONALI
2024
ANNUNZIO
S.PELLEGRINO
PALAZZO BRANCACCIO
informazioni