

TOP ITALIAN FOOD&WINE GAMBERO ROSSO, GRANDI SALUMI E OTTIMI VINI A PREZZI ACCESSIBILI: L'ABRUZZO C'È

26 Dicembre 2022



ROMA – Il Salame di fegato di Fattorie del Tratturo di Scerni (Chieti) e la ventricina biologica di Verdebios di Vasto (Chieti) valutati come “Eccellenze” dalla nuova edizione della guida *Grandi Salumi* di Gambero Rosso, riconoscimento attribuito ai salumi italiani “che vanno oltre la perfezione e capaci di emozionare”.

Secondo la guida, le migliori produzioni norcine abruzzesi contraddistinte con le Tre Fette sono il Salamino rosso dolce di Salumi Mondolani di Palmoli (Chieti) e la Ventricina del Vastese di Pelatella – razza autoctona di suino nero o “razza casertana” e variante del celebre salume il cui consumo ben si addice alla stagione autunnale come racconta l’Accademia della Ventricina (“a ogni stagione la sua ventricina agricola”) – commercializzata da Fattorie del Tratturo a Scerni. Premio speciale Migliore azienda di salumi biologici alla stessa Verdebios, la cui azienda agricola (multifunzionale) ha sede nell’Alto Vastese, a

Celenza sul Trigno (Chieti).

La nuova edizione della guida di Gambero Rosso dedicata alle migliori espressioni della salumeria italiana, realizzata in collaborazione con Minerva Omega Group, è stata presentata domenica 18 dicembre al centro convegni La Nuvola, all'Eur.

Un settore dinamico la salumeria italiana, capace di evolversi e dare suggestioni nuove, si è sottolineato. In questa edizione, che arriva a distanza di nove anni dalla precedente, si è registrata una qualità più alta nelle produzioni artigianali evolute e nelle linee premium dell'industria di fascia alta con un uso minore di additivi e conservanti e crescita dei salumi biologici, di filiera chiusa e ottenuti da antiche razze suine. 240 pagine che raccontano 168 aziende e 402 salumi e che disegnano il panorama delle migliori espressioni della norcineria made in Italy.

Le migliori produzioni sono appunto contraddistinte dalle 3 Fette alle quali si aggiungono le Eccellenze, attribuite ai prodotti a base di carni trasformate provenienti da tutta Italia, che vanno oltre la perfezione. Numerosi i premi speciali assegnati ai migliori salumi di carni non suine, di maiali "neri", ai prodotti a base di interiora e a quelli che sono espressione di tradizione e territorio, accanto ai premi attribuiti alle migliori aziende che producono salumi 100% senza conservanti, a filiera chiusa e biologici, e un riconoscimento alla migliore industria.

Presentate contestualmente altre due guide firmate Gambero Rosso: *Top Italian Food & Wine* e *Berebene 2023*. Un grande evento organizzato da GR alla Nuvola, trasmesso in diretta streaming, dedicato alle eccellenze agroalimentari del made in Italy.

Premiazioni, masterclass e convegno su quanto l'offerta enogastronomica simbolo di biodiversità e italianità nel mondo possa risultare strategica nella promozione di prodotti e brand di qualità vera, "alla pari della narrazione del lavoro delle persone e dei territori che rendono straordinaria la filiera" ha sottolineato **Angelo Sajeve**, vicepresidente cda di Gambero Rosso Spa. L'intensa giornata è culminata con una grande degustazione aperta al pubblico e in serata la cena dei talent tv di *Gambero Rosso Channel*.

Alla festa del Food&Wine italico, l'Abruzzo del vino raccontato dalla guida *Berebene 2023* con il meglio dell'enologia italiana sotto i 15 euro, si è distinto con il premio nazionale Miglior Rosato Qualità Prezzo al Cerasuolo d'Abruzzo '21 di cantina Cingilia di Cugnoli (Pescara).

L'emergente rosato color ciliegia della piccola cantina di **Fabio Di Donato** che sorge ai piedi del Gran Sasso (altopiano del Voltigno), è stato inoltre tra i vini italiani, uno dei due abruzzesi

– insieme al Montepulciano d’Abruzzo doc I Vasari ’19 di cantina Fratelli Barba di Pineto (Teramo) – che hanno accompagnato la cena talent.

Premio regionale qualità/prezzo al Montepulciano d’Abruzzo Casabianca ’20 di San Lorenzo Vini di Castilenti (Teramo).

Alla trentaduesima edizione, *Berebene* GR racconta come “in un anno senza precedenti per il rialzo dei prezzi, con questa guida Gambero Rosso riafferma la straordinaria accessibilità del vino italiano. Un’edizione che presenta diverse novità: la soglia d’ingresso è passata da 13 a 15 euro; i premi speciali sono segnalati su scala nazionale suddivisa per tipologia ed è stato inserito il miglior vino entro i 5 euro” (premiato il Riviera del Garda Classico Gropello dop di Cantine Franzosi).

In appendice alla guida le migliori enoteche contrassegnate con i Tre Cavatappi – in Abruzzo conferma dell’eccellenza per La Fenice di **Maurizio De Luca** a L’Aquila e primo riconoscimento pieno per Don Gennaro di **Matteo Ciarrocchi** a Pescara – in partnership con il Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo. In guida anche ristoranti, soprattutto osterie e trattorie, dove si può ancora sperimentare un pasto autentico e completo entro i 40 euro, in piena sintonia con la filosofia di Berebene GR. 881 le etichette selezionate, 388 le enoteche segnalate di cui 49 premiate con i Tre Cavatappi; ai titolati il Decanter realizzato da **Ceramiche Liberati di Villamagna** (Chieti).

“Il mondo delle enoteche è per noi un interlocutore strategico” spiega in un messaggio il presidente del Consorzio Vini d’Abruzzo, **Alessandro Nicodemi**, rappresentato per l’occasione da **Valentina Di Camillo** titolare di Tenuta I Fauri (Chieti). “L’enotecario” afferma Nicodemi, “è il primo ambasciatore delle etichette che propone ai suoi clienti e può aiutare gli appassionati o chi acquista vino a scoprire nuovi territori e nuove cantine; tra i produttori abruzzesi e gli enotecari è importante che vi sia sinergia e collaborazione per poter, da una parte, soddisfare al meglio le richieste dei consumatori e, dall’altra, esaltare quello che si propone nel calice”.

Non ultimi i prodotti selezionati con bollino della settima edizione della guida *Top Italian Food 2023*. A rappresentare l’Abruzzo il Miele di agrumi bio linea gourmet di Adi Apicoltura di Tornareccio (Chieti), e la Passata di pomodoro artigianale Ciro Flagella di Castel di Sangro (L’Aquila). La guida *Top Italian Food* sarà disponibile da marzo 2023 in cartaceo e in digitale in italiano, inglese e cinese.