

Slow Food Abruzzo presenta all'Aquila le guide Osterie d'Italia e Slow Wine 2024

7 Dicembre 2023

di Redazione



L'AQUILA – È il capoluogo abruzzese a ospitare l'appuntamento annuale con la presentazione delle nuove guide *Osterie d'Italia* e *Slow Wine*, prevista per lunedì 11 dicembre alle 17,30 presso l'auditorium del Gran Sasso Science Institute.

Aprono l'incontro i saluti di **Paola Inverardi**, rettrice dell'Istituto, e di **Emanuele Impudente**, assessore all'agricoltura della Regione Abruzzo, seguiti da **Rita Salvatore**, presidente di Slow Food Abruzzo, e **Alessandro Nicodemi**, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo che sostiene l'iniziativa insieme al Banco Marchigiano. Modera l'incontro il giornalista **Paolo Castignani**.

A raccontare l'Abruzzo del vino rappresentato tra le pagine di *Slow Wine*, che quest'anno giunge alla quattordicesima edizione, sono **Giancarlo Gariglio** e **Jonathan Gebser**, rispettivamente curatore e vice curatore.

“L'Abruzzo del vino ha un'identità precisa e articolata, con poche ed essenziali variabili in una miriade di vini e stili diversi. Insomma, c'è da divertirsi”, si legge nell'introduzione alla sezione abruzzese della guida. Sono oltre 70 le cantine recensite in Abruzzo, di cui 10 premiate con la Chiocciola, il massimo riconoscimento assegnato alle aziende che interpretano valori organolettici, ambientali e territoriali in sintonia con la filosofia di Slow Food.

Alle parole della curatrice di *Osterie d'Italia* **Francesca Mastrovito** e del coordinatore regionale **Massimo Di Cintio** è affidato invece lo spaccato della ristorazione più autentica e di qualità recensita nella trentaquattresima edizione del sussidiario del mangiare all'italiana.

Dei 1.750 locali recensiti in tutta Italia, sono 59 gli abruzzesi di cui 14 premiati con la Chiocciola, il massimo riconoscimento assegnato alle insegne che si contraddistinguono per l'eccellente proposta e per l'ambiente, la cucina e l'accoglienza in sintonia con i valori di Slow Food. Tante le riconferme in casa, con due nuove Chioccioline nella sezione Arrostiticini: Bracevia – A tutta pecora di Francavilla al Mare (Chieti) e Perilli, storica insegna di Castilenti (Teramo).

L'ingresso alla presentazione delle due guide è libero fino a esaurimento posti.