

Aperture, ristrutturazioni e progetti nuovi: il 2024 sarà frizzante per l'enogastronomia abruzzese

2 Gennaio 2024



PESCARA - Nuove aperture, ammodernamento degli spazi per lavorare sempre meglio, ma anche ampliamento delle attività per chiudere completamente la filiera. Il 2024 sarà un anno dinamico per l'enogastronomia abruzzese. Le carte ci sono tutte, ma soprattutto c'è l'entusiasmo e il desiderio di valorizzare la regione sempre di più.

A prometterlo sono quattro indiscussi protagonisti, ciascuno nel proprio ruolo, dell'enogastronomia regionale che a *Virtù Quotidiane* annunciano tante belle novità.

“Il 2024 è per noi un anno importante perché festeggiamo i 60 anni di attività”, ricorda **Sofia Pepe**. E per celebrare un'azienda che grazie al suo fondatore, il padre **Emidio Pepe**, è stata la prima a portare il Montepulciano d'Abruzzo da Torano nuovo (Teramo) negli Stati Uniti e ancora oggi è il simbolo di una viticoltura di eccellenza, cominceranno una serie di eventi all'estero e dentro l'azienda.

“Il 2023 è stato un anno complicato per la peronospora soprattutto”, analizza. “Abbiamo prodotto un quinto dei nostri consueti quantitativi, ma siamo contenti della qualità che

abbiamo ottenuto grazie a una vendemmia lunghissima, nella quale abbiamo selezionato chicco per chicco. Ora il capitolo si chiude e guardiamo al 2024 con entusiasmo. Stiamo organizzando tanti eventi per i 60 anni di attività. Inoltre prenderà il via un progetto che stiamo studiando da due anni. Costruiremo una nuova cantina di produzione da mille metri quadrati sotto terra. Una parte uscirà all'esterno e ricorderà il Gran Sasso. Sarà collegata all'attuale cantina che diventerà di invecchiamento, raddoppiando lo spazio".

I desideri del nuovo anno per la vignaiola riguardano l'Abruzzo a tutto tondo. "Le perdite produttive di questo anno potrebbero essere l'occasione per portare i prezzi del vino più su, perché la nostra regione tira fuori prodotti fantastici, ma spesso sono svalutati".

Progetti in cantiere anche per **Gianluigi Di Vincenzo**. Il pizzaiolo gourmet di Arielli (Chieti) vorrebbe portare le sue pizze al taglio anche a Pescara, aprendo un locale nel capoluogo adriatico. "Se non riuscirò quest'anno, sarò al massimo il prossimo", assicura Giangi. "Voglio dare sempre di più in quello che faccio, ricercare qualcosa di più sull'Abruzzo, valorizzare sempre meglio i prodotti e migliorare il servizio e l'esperienza nel locale".

Tra i 50 migliori pizzaioli d'Italia, Di Vincenzo spera di "non restare da solo a rappresentare l'Abruzzo fuori. Più siamo e meglio è. Spero che la regione e il settore crescano nel migliore dei modi, senza andare dietro le mode".

Novità anche nella famiglia Spadone, da anni una stella Michelin con La Bandiera a Civitella Casanova (Pescara). "Andremo ad ultimare il parco fotovoltaico con altri 100 kilowatt", anticipa **Marcello Spadone**. "Poi contiamo di ampliare l'azienda agricola con nuovi terreni, ma anche con la costruzione di laboratori per lavorare internamente tutti i nostri prodotti. Sono un'ottimista per natura e quindi vedo sempre aspettative rosee davanti ai miei occhi", confessa.

"Questo non significa che io sia uno sprovveduto che non guarda bene i tempi, ma credo che il 2024, a meno di catastrofi, sarà una bella annata per il turismo. Mi sarei aspettato qualche nuova Stella in Abruzzo quest'anno. Non è arrivata, speriamo a questo punto nel prossimo anno perché vedo che c'è fervore e una energia nuova".

Le aspettative su nuove Stelle abruzzesi nel firmamento gastronomico per il 2023 le aveva anche il giornalista enogastronomico **Massimo Di Cintio**. "Non è arrivata quest'anno e penso che per come si sta ponendo la Guida sarà difficile ne arrivino nel 2024. Ciò però non significa che il settore non sia di qualità e di dinamicità. Anzi, stiamo vedendo un grande ritorno alla tradizione. Stanno aprendo molti nuovi ristoranti che impostano il loro lavoro sulla trattoria e sull'osteria. Sta tendenzialmente calando la tendenza al ristorante gourmet,

perché si è capito che è meglio prima fare una buona cucina classica e di tradizione e solo dopo puntare ad evolvere”.

Fermento anche nel comparto vitivinicolo. “Il 2024 sarà spumeggiante”, assicura l’esperto, “nel senso che ci sono tanti investimenti sulle bollicine. In molti, compreso il Consorzio di Tutela Vini d’Abruzzo, hanno puntato sugli spumanti e ci saranno diverse aziende che entreranno in questo mercato. Si rinalda la tendenza di crescita dei vini rosati, e poi ci saranno belle sorprese perché stanno nascendo nuove aziende produttrici con imprenditori anche di altri settori che stanno investendo in questo settore. Inoltre potrebbe esserci ancora qualche colpo dal punto di vista dei fondi di investimento che non hanno smesso di guardare all’Abruzzo”.