

In evidenza

Osterie d'Italia 2018, Slow Food, il meglio della penisola in 1.616 locali

di: Redazione

29 settembre 2017



Una Italia "vera", da Osteria. E' finalmente uscita in libreria la nuova guida delle migliori trattorie, osterie e/o taverne d'Italia secondo Slow Food, appunto, **Osterie d'Italia 2018**. «*Nella guida ci sono le osterie che incarnano al meglio l'autenticità della cucina italiana, una cucina semplice, priva di barocchismi ed eccessi di lavorazione che hanno il solo fine di stupire. Una cucina che non cerca di uniformarsi in un unico stile con cotture millimetriche, sottolinea le differenze e non si piega alle mode*» si legge nell'introduzione a firma **Marco Bolasco** ed **Eugenio Signoroni**, curatori di questo Sussidiario del mangiare all'italiana.

«*In un panorama gastronomico affollato, la guida rimane un pilastro di attendibilità. La selezione di Slow Food è un ritorno alle origini, una ricerca di quelle tipicità radicate al territorio, in controtendenza a una globalità che tende a rendere tutto uguale. Noi siamo cresciuti in osteria, i clienti ci hanno visto crescere. Ecco, questa sensazione di grande famiglia noi la ritroviamo nella guida*» ci racconta Sofia, figlia di Angelina, abile cuoca della storica osteria campana di Sant'Anastasia (Napoli) 'E Curti, gestita dalla stessa famiglia da ben quattro generazioni a partire dal 1924. «*Non c'è molto da dire*» aggiunge Enzo, gestore della trattoria Di Pietro di Melito Irpino (Avellino), presente fin dalla prima edizione. «*Osterie d'Italia è la numero uno. E il riscontro è effettivo: tutti quelli che vengono da me dicono che quando consultano la guida di Slow Food non sbagliano mai*».

I locali siciliani premiati con la "chiocciola" di Osterie d'Italia 2018.

1.616 le osterie recensite nell'edizione 2018, di cui la maggior parte con un menù che non supera i 35 euro. In continuità con la scorsa edizione, i locali un po' più cari della media sono segnalati dal bollino con € Euro e freccia, mentre il bollino Novità sta, naturalmente, per le nuove segnalazioni, che sono 176, ad indicare un fenomeno in continua evoluzione e crescita. Il simbolo dell'Annaffiatoio indica i locali con un orto di proprietà, la Chiave quelli dove si può anche dormire, il Formaggio è usato per quelli che propongono una selezione di prodotti caseari di qualità, la Bottiglia per un locale dalla proposta di vini articolata, rappresentativa del territorio, con prezzi onesti e infine la Chiocciola, dedicata ai locali più in sintonia con i principi di Slow Food. Inoltre ci sono caratteri speciali per indicare quali osterie aderiscono al progetto Alimentazione Fuori Casa dell'Associazione Italiana Celiachia e quali all'Alleanza tra i cuochi e i Presidi Slow Food, cioè dove si utilizzano regolarmente nei menù almeno tre Presidi della propria regione.

«La ristorazione, attraverso le proprie scelte e le proposte ragionate, svolge da sempre un ruolo significativo nella valorizzazione di prodotti e territori. Per questo motivo gli osti segnalati nella guida, rappresentano dei veri e propri ambasciatori dei nostri messaggi, con la loro capacità di raccontare ogni più piccola sfumatura del lavoro che svolgono, facendo emergere la biodiversità delle produzioni alimentari, le vocazioni territoriali e il rispetto delle tradizioni» dichiara Gaetano Pascale, presidente di Slow Food Italia.

«È la prima volta che Slow Food sceglie di realizzare un proprio evento a casa di un partner e questo ci riempie di orgoglio, perché è il segno di come la nostra collaborazione con l'Associazione e la nostra affinità valoriale siano ormai solide e affiatate» afferma Michele Pontecorvo Ricciardi, Responsabile Comunicazione di Ferrarelle. Nel corso dell'evento l'azienda padrona di casa ha consegnato il Premio Ferrarelle, che consiste in una fornitura di acqua minerale valida per un intero anno, all'Osteria Cian de Bià di Badalucco (Imperia), selezionata come miglior novità dell'edizione 2018.

Anche gli altri partner della manifestazione consegnano un premio: Casimiro Maule, direttore della cantina Nino Negri, consegna un Cofanetto Nino Negri alla Trattoria Da Burde di Firenze che si è contraddistinta per la miglior carta dei vini; Laura Bucci, responsabile comunicazione di RCR, un vaso serigrafato in vetro a La Pignata di Ariano Irpino (Avellino) per la miglior selezione di birre artigianali; infine Marcello Barberis, responsabile vendite di Velier, ricompensa La Cuccagna di Crispiano (Taranto) per la miglior selezione di distillati con un Magnum di Rum Caroni, edizione speciale per il 70° Anniversario di Velier.

Le osterie siciliane premiate con la chiocciola:

Gente di Mare – Aci Castello (Ct)

Terracotta – Agrigento

U Locale – Buccheri (Sr)

Giardino Di Venere – Castelbuono (Pa)

Nangalarruni – Castelbuono (Pa)

Da Bernardo – Isole Pelagie (Ag)

4 Archi – Milo (Ct)

La Rusticana – Modica (Rg)

Andrea – Palazzolo Acreide (Sr)

Trattoria Del Gallo – Palazzolo Acreide (Sr)

Ai Cascinari – Palermo

Da Salvatore – Petralia Soprana (Pa)

U Sulicce'nti – Rosolini (Sr)

Da Luciana – San Piero Patti (Me)

Al Ritrovo – San Vito Lo Capo (Tp)

Acquarius – Santo Stefano Quisquina (Ag)

Fratelli Borrello – Sinagra (Me)

Tischi Toschi – Taormina (Me)

Cantina Siciliana – Trapani

Caupona Taverna Di Sicilia – Trapani

Osterie d'Italia 2018, Sussidiario del mangiarbere all'italiana

Curatori: Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni

Pagine: 896

Prezzo: € 22

I numeri:

1616 osterie segnalate in guida

176 nuove segnalazioni

275 chiocciole, i locali che meglio incarnano il modello di osteria

207 osterie da visitare per la notevole selezione di formaggi

400 osterie consigliate per la carta dei vini attenta al territorio

e in più... 347 indirizzi dove acquistare prodotti di qualità, gustare un buon gelato o fermarsi per un piacevole aperitivo

456 locali con un orto di proprietà

373 osterie che propongono un menù vegetariano

310 osterie con alloggio

