

Primo Piano

# Osterie d'Italia 2018 Sicilia, ritorno al futuro

di: Redazione

20 novembre 2017



Presentata in Sicilia la guida alle Osterie d'Italia 2018 di Slow Food Editore in due diversi appuntamenti, uno a Catania il 18 novembre, presso il ristorante Me Cumpari Turiddu di Roberta Capizzi; l'altro a Palermo il 19 novembre.

Il curatore nazionale Eugenio Signoroni ha illustrato agli invitati, tra cui la stampa specializzata, appassionati e soci di Slow Food, la 28a edizione della guida. Un lavoro meticoloso, svolto da 400 collaboratori in tutta Italia, e lungo un anno.

*E' la guida della storia gastronomica italiana che fa delle osterie-trattorie i suoi rappresentanti più importanti: l'atmosfera è curata, autentica, quella della osteria confortevole e di qualità; il prezzo è contenuto nella gran parte dei casi entro i 35 euro; le ricette sono quelle della tradizione; si fa attenzione alla materia prima, possibilmente locale, e alle stagionalità; si valorizzano i vini del territorio; si accolgono gli ospiti con professionalità e calore, la figura dell'oste è per questo essenziale. Inoltre, tanta attenzione all'olio extravergine di oliva.*

*E' una scelta di campo che guarda al passato per offrire, in futuro sempre con più convinzione, il meglio dell'Italia. Preservare ciò che ha costituito la sua bellezza e la sua fortuna.*

La guida propone ai lettori **1.616 osterie** di cui **176 nuove segnalazioni**; **275 chioccioline**, i locali che meglio incarnano il modello di osteria; **207 osterie** con notevole selezione di **formaggi**; **400 osterie consigliate per la carta dei vini** attenta al territorio; **347 shop** dove acquistare prodotti di qualità, gustare un buon gelato o fermarsi per un piacevole aperitivo; **456 locali con un orto di proprietà**; **373 osterie con un menù vegetariano**; **310 osterie con alloggio**.

E a poche settimane dall'uscita si intravedono *numeri record*, tanto da ipotizzare un pari merito (se non addirittura un superamento) della guida ai ristoranti più famosa d'Italia, mentre le altre guide sembrano distanti.

#### **Cento osterie e venti "chioccioline" in Sicilia**

Sono più di 100 le osterie siciliane recensite e la maggior parte non supera i 35 euro a persona per un menù.

In ogni caso, 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, a 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 (10 in Sicilia) è usato per quelli che propongono una selezione di prodotti caseari di qualità, la Bottiglia (25 in Sicilia) per un locale dalla proposta di vini articolata, rappresentativa del territorio, con prezzi onesti e infine le 20 Chioccioline, dedicate 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.

Un breve video riepiloga l'evento catanese del 18 novembre

#slowfoodpalermo #slowfoodcatania #osterie #sicilia #italia #food #trattorie #mangiarbene #cucina #tradizione