

Arte, Libri e Musica

Osterie d'Italia 2024, Slow Food Editore presenta la guida della cucina di territorio

di: Redazione

23 ottobre 2023



È stata presentata la trentaquattresima edizione di **Osterie d'Italia** di **Slow Food Editore**. L'edizione **2024** raccoglie **1752** indirizzi di osterie, agriturismi, enoteche con cucina e ristoranti segnalati per la cucina territoriale, la rigorosa selezione degli ingredienti e il prezzo giusto.

La guida è stata presentata oggi, **23 ottobre**, al Teatro Elfo Puccini di Milano e sarà disponibile in tutte le librerie e sullo store online di Slow Food Editore dal **25 ottobre**.

Oltre ai classici simboli e riconoscimenti della **Chiocciola**, della **Bottiglia** e il più recente **Bere Bene** (migliore selezione complessiva di bevande alcoliche e non, come birre artigianali, distillati, cocktail ma anche succhi, estratti e infusi scelti con attenzione e personalità) sono stati assegnati i premi speciali, tra cui la **Miglior Interpretazione della Cucina Regionale**, assegnato da FIPE al **Ginger People & Food** di Agrigento per *“una cucina la cui identità si fonda sui giochi di parallelismi, similitudini e comunanze che trascendono confini e culture, risultando in una mescolanza di sapori e popoli di cui, d'altronde, l'identità siciliana ne è esempio da secoli”*. Assegnato in Sicilia anche il **Premio Selezione Bere Bene**, consegnato da Bordiga, a **Me' Cumpari Turiddu** di Catania, per *“una carta della mixology e una selezione di amari in cui sia la scelta dei prodotti sia la miscelazione richiamano, in maniera sapiente e altrettanto fresca, contemporanea, sapori e maestranze di ogni angolo della Sicilia”*.

L'elenco completo delle “Chiocciole” in Sicilia

- Buatta – Palermo (PA)
- Corona Trattoria – Palermo (PA)
- Ginger People & Food – Agrigento (AG)
- Nangallaruni – Castelbuono (PA)
- Mé Cumpari Turiddu – Catania
- Oasi Osteria del Mare – Licata (AG)
- Le Macine – Lipari (ME)
- Casa & Putia – Messina (ME)
- 4 Archi – Milo (CT)
- Andrea – Palazzolo Acreide (SR)
- Lo Scigno dei Sapori – Palazzolo Acreide (SR)
- Trattoria del Gallo – Palazzolo Acreide (SR)
- Fattoria Borrello – Osteria del Maiale Nero – Raccuja (ME) nuova chiocciola
- Cucina e Vino – Ragusa (RG)
- San Giorgio e il Drago – Randazzo (CT) nuova chiocciola
- Da Luciana – San Pietro Patti (ME)
- Fratelli Borrello – Sinagra (ME)
- Latteria Mamma Iabica – Siracusa (SR)
- Cantina Siciliana – Trapani (TP)
- Caupona Taverna di Sicilia – Trapani (TP)

La Sicilia, una panoramica

Espressione più autentica di una biodiversità diffusa, *la Sicilia si conferma come il luogo in grado di accontentare tutti i palati*. Le varietà geografiche e culturali di ogni avamposto si riflettono, infatti, nelle tante versioni in cui si esprimono le molteplici cucine di questa isola. Dal mare ai rilievi montuosi, passando per le estese campagne, ogni sosta è una sorpresa gastronomica e, nonostante il continuo proliferare di locali che seguono le ultime omologate tendenze, sono le cucine di tradizione familiare le più richieste e apprezzate. Anche quest'anno si confermano le storiche Chiocciole – con una distribuzione territoriale che si spera diventi sempre più omogenea – affiancate da due nuovi riconoscimenti che si è voluto premiare, oltre che per la cucina e l'accoglienza, perché luoghi autenticamente casalinghi di trasmissione di saperi: in entrambi, una conduzione familiare di tre generazioni e una proposta rivisitata che non stravolge ma anzi valorizza la tradizione. Attenzione particolare si è posta quest'anno anche al pescato sostenibile. In una regione con oltre 1000 chilometri di costa, si sono voluti valorizzare, a costo di qualche defezione, quei locali che rimangono fedelmente rispettosi di una proposta che non danneggi l'ambiente. Grande apprezzamento, in una realtà vinicola quale quella siciliana, per la sempre maggiore ricerca enologica di molti osti.

I numeri della guida

- 1752 osterie, agriturismi, enoteche con cucina e ristoranti segnalati
- 311 locali premiati con la **Chiocciola** per l'eccellente proposta e per l'ambiente, la cucina e l'accoglienza in sintonia con Slow Food, di cui 15 locali segnalati negli inserti regionali
- 151 locali premiati con il **Bere Bene**, un riconoscimento per la curata selezione di bevande: birre artigianali, succhi, infusi, cocktail e distillati
- 488 locali premiati con la **Bottiglia** per la curata selezione di vini

Osterie d'Italia 2024

a cura di Francesca Mastrovito ed Eugenio Signoroni

Pagine: 940

Collana: Guide Slow

Prezzo al pubblico: 24,00 euro

In libreria dal 25 ottobre 2023
