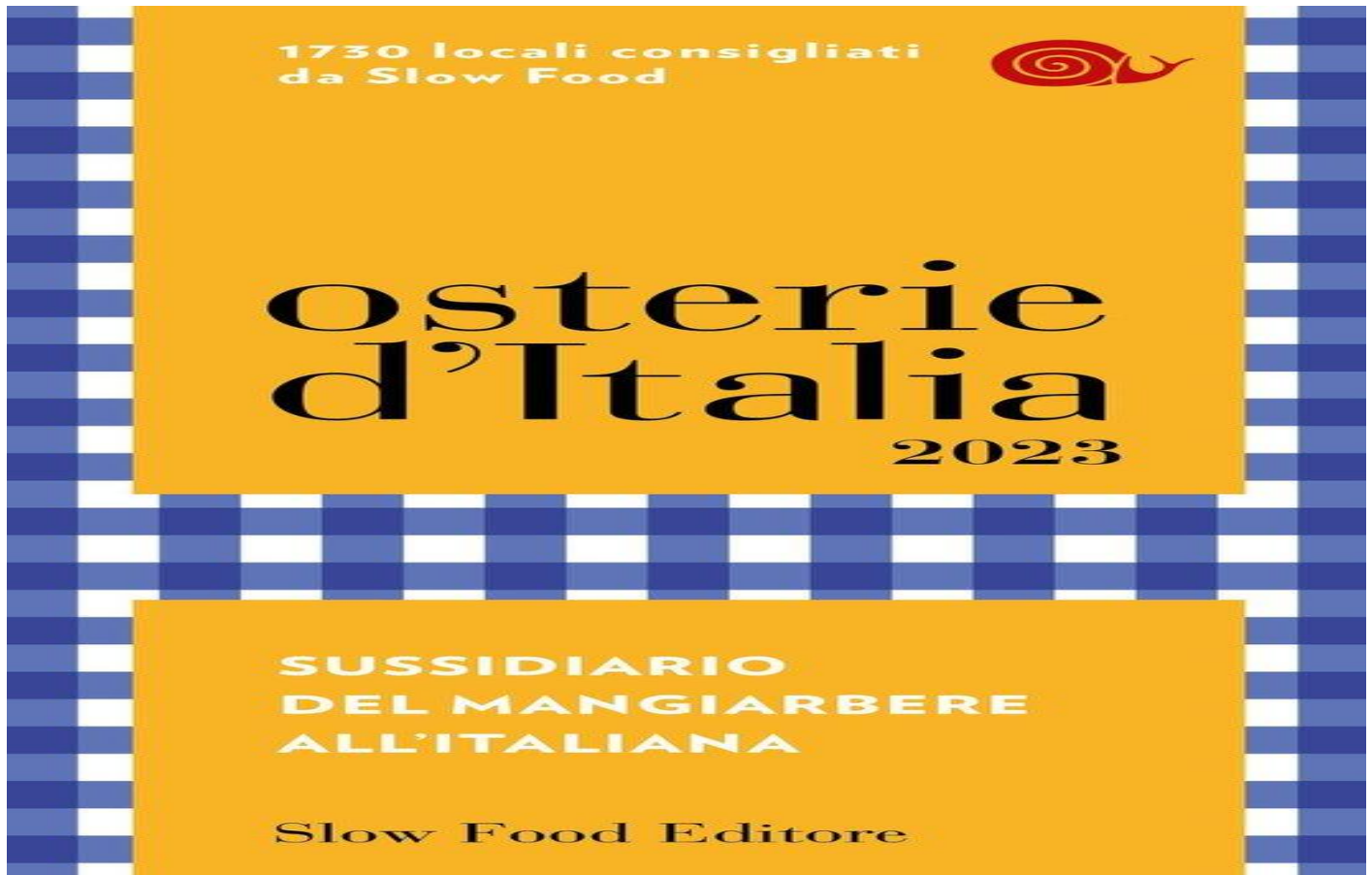




Osterie d'Italia 2023: la nuova guida Slow Food

In libreria dal 26 ottobre, recensisce 1.730 locali confermando la solidità di un modello di ristorazione che è anche un pilastro per la sovranità alimentare dei territori. Tra le novità il riconoscimento Bere Bene e i simboli Pane e Olio, per la valorizzazione dei prodotti da forno e dell'EVO



Dal 26 ottobre sarà disponibile in libreria **Osterie d'Italia 2023**, lo storico sussidiario del “mangiar bere” all’italiana, edito da **Slow Food Editore**.

Sono 139 i nuovi locali recensiti, decisamente un buon segnale visto che «*molti di essi sono stati aperti di recente e sono gestiti da giovani cuochi e cuoche, imprenditori e imprenditrici che, tra i tanti modelli offerti dalla ristorazione contemporanea, hanno scelto di calzare proprio quello dell’osteria perché sembra rispondere molto bene alle questioni contemporanee sulla sostenibilità ambientale e umana*» commentano nell’introduzione i curatori **Francesca Mastrovito** ed **Eugenio Signoroni**.

Osterie d'Italia 2023: un format ristorativo sempre attuale

Custode di una cucina territoriale e vero e proprio pilastro della **sovranità alimentare** di cui tanto si parla in questi giorni, l’osteria conferma così la propria solidità e dimostra una sorprendente attualità.

Gli oltre **240 collaboratori della guida** hanno fornito una mappa capillare di agriturismi, osterie, enoteche con cucina caratterizzati da una rigorosa selezione degli ingredienti, da un forte legame col territorio e da un equo rapporto qualità/prezzo. Ma vediamo nel dettaglio tutte le novità.

Le novità dell’edizione 2023

La nuova **Osterie d'Italia 2023**, che raccoglie in **totale 1730 indirizzi** (139 in più rispetto al 2022)

propone un nuovo riconoscimento: il **Bere Bene**, assegnato a 126 locali che offrono, accanto o in sostituzione a una valida proposta di vini, una selezione di bevande alcoliche e non (birre artigianali, distillati, cocktail ma anche succhi, estratti e infusi) scelte con attenzione e personalità.

Altre due novità, che mettono in luce i punti di forza, le eccellenze e gli elementi rappresentativi del territorio proposti da ogni osteria, sono il **simbolo del pane** e il **simbolo dell'olio**. Il primo viene assegnato alle osterie con un cestino del pane e di prodotti da forno, realizzati "in casa" o reperiti da fornai di qualità. Il secondo, invece, va a premiare quei locali che valorizzano l'[olio extravergine d'oliva](#) sia a tavola sia in cucina, operando attraverso una selezione oculata di prodotti d'eccellenza e rappresentativi del territorio.

Toscana, Piemonte e Campania guidano la classifica

Lo storico riconoscimento della Chiocciola, assegnato a quelle osterie che si distinguono per l'eccellente proposta e per l'ambiente, la cucina e l'accoglienza in sintonia con i valori del buono, pulito e giusto di Slow Food, va a **ben 270 osterie**. Guidano la classifica, per il maggior numero di Chioccioline, la Toscana (27), il Piemonte (26) e la Campania (25); restano invece ferme Valle d'Aosta, Marche, Umbria, Molise e Sardegna: nessuna nuova chiocciola per queste regioni.

Sono ben 450 i locali che, all'interno di **Osterie d'Italia 2023**, si aggiudicano la non meno celebre Bottiglia, assegnata per la proposta di vini articolata e non banale. A completare lo spaccato nazionale, infine, sono gli inserti regionali, ovvero sezioni dedicate a realtà con specifiche peculiari di ogni regione, e solo lì ritrovabili: ne sono esempio le **pizzerie in Campania**, i **fornelli in Puglia** e le **piadinerie in Emilia Romagna**, e ancora i **trippai toscani**, i **farinotti liguri** e i mangiari di strada siciliani.

I premi speciali

Il **premio Miglior Oste** è andato a Roberto Casamenti e Alessandra Bazzocchi de La Campanara di Pianetto di Galeata (FC), mentre il premio **Miglior Carta dei Vini** è stato consegnato a Devetak di Savogna d'Isonzo (GO); infine l'osteria Sora Maria e Arcangelo di Olevano Romano (RM) si è aggiudicata il riconoscimento **Miglior Interpretazione della Cucina Regionale**.

Casa Colet di Monastero di Vasco (CN), invece, si aggiudica **Premio Novità**, mentre all'Enoteca della Valpolicella a Fumane (VR) va il riconoscimento Miglior Dispensa. Alla Chef Greta Gemmi di Al Resù di Lozio (BS) è stato conferito il premio Miglior Giovane Vittorio Fusari Franciacorta.

Infine, nella classifica "**Selezione Bere Bene**" spiccano tre osterie: la marchigiana Controvento di Porto Sant'Elpidio (FM), che tra l'altro è anche uno stabilimento balneare; la sarda Ada di San Sperate (SU) per la sua birra artigianale; la toscana Da Roberto Taverna in Montisi, a Montalcino (SI) dove accanto a Brunello e Rosso locali spiccano, con eguale dignità e personalità, succhi e birre artigianali, distillati e liquori scelti con cura e raccontati con passione.

La guida in numeri

- 1730 osterie, agriturismi, enoteche con cucina e ristoranti segnalati
- più di 240 collaboratori sparsi su tutto il territorio italiano

-
- 139 novità
 - 270 locali premiati con la Chiocciola per l'eccellente proposta e per l'ambiente, la cucina e l'accoglienza in sintonia con Slow Food
 - 126 locali premiati con il Bere Bene, un nuovo riconoscimento per la curata selezione di bevande: birre artigianali, succhi, infusi, cocktail e distillati
 - 450 locali premiati con la Bottiglia per la curata selezione di vini.

Info: www.slowfoodeditore.it

Data di creazione

24/10/2022

Autore

silvia-fissore