Osterie d'Italia 2022: la Campania sul podio dei riconoscimenti

Il 27 ottobre è uscito il nuovo "Sussidiario del mangiar bene all'italiana", la guida di Slow Food Editore dedicata alle osterie. Le regioni più rappresentate sono la Campania (177), la Toscana (145) e il Piemonte (136), seguite da Emilia Romagna (124) e Puglia (111)

La pubblicazione della trentaduesima edizione di **Osterie d'Italia 2022**, la guida di Slow Food Editore, accompagna il momento di rinascita del settore dell'ospitalità, più o meno in tutte le regioni italiane. Un po' di numeri possono sottolineare questa tendenza di crescita che ha donato ossigeno ad un comparto fortemente danneggiato dalla pandemia.

Osterie d'Italia 2022, esce il nuovo Sussidiario del mangiar bene all'italiana

Su **1713 locali recensiti** (in Osterie d'Italia 2021 erano stati 1697), la Guida conta **ben 120 novità** tra cui compaiono molte nuove insegne avviate negli ultimi due anni. Non si tratta solo di ristoranti veri e propri ma gli ispettori hanno valutato anche realtà con caratteristiche specifiche di ogni regione: ne sono esempio le **pizzerie in Campania**, i **fornelli in Puglia**, le **piadinerie in Emilia Romagna** e, da quest'anno, i forni e gli indirizzi dove acquistare le focacce di Genova e di Recco.

Inferiore a quanto ci si potesse aspettare, è il numero di attività che – nell'ultimo anno – sono uscite dalla Guida perchè hanno chiuso o modificato il proprio percorso. Questo è il segno che, nonostante le difficoltà causate del Covid-19, le osterie italiane hanno retto il colpo.

Le regioni che contano più osterie rappresentate sono la **Campania (177)**, la **Toscana (145)** e il **Piemonte (136)**, seguite da **Emilia Romagna (124)** e **Puglia (111)**.

> «L'ottimo risultato delle osterie, anche quando messe a confronto con altre realtà del settore ristorativo, è un diretto riflesso della struttura delle stesse. – ha commenta uno

dei due curatori della Guida, **Eugenio Signoroni** – La maggior parte infatti sono locali gestiti a livello familiare o amicale, il che ha permesso una flessibilità e un adattamento notevole durante periodi di grande cambiamento come quello appena vissuto, perché liberi da logiche economiche molto più rigide, impostate. Un altro elemento è dato dalla peculiare accoglienza di questi luoghi, facilmente riconosciuti dal pubblico: alla riapertura dei ristoranti, siamo stati testimoni di una letterale presa d'assalto delle osterie che ha portato a un numero di download dell'App di Osterie d'Italia pari solo al numero di download che registriamo nel periodo natalizio. Non per ultimo, resta il fatto che le osterie siano (e siano anche riconosciute) come luoghi più accessibili, nel prezzo come nel servizio, nel modo di porsi, nella cucina. Come già dimostrano i numeri della Guida 2022, siamo convinti che quello dell'osteria sarà il modello ristorativo che meglio reggerà.»

L'evoluzione delle osterie italiane dopo la pandemia

I numeri di **Osterie d'Italia 2022** offrono chiari indizi del modo in cui il settore si è evoluto durante e dopo il periodo di emergenza sanitaria: a una **diminuzione del numero dei coperti e a un cambio negli orari di apertura** è corrisposta innanzitutto una **grande diffusione dei dehors**, ma anche un generalizzato aumento del prezzo medio dei locali presenti in guida.

La scelta dei curatori è stata di registrare il dato e non intervenire, limitandosi a osservare come un trend del genere possa evolversi in futuro – ma pur sempre evidenziando con il simbolo "Prezzo più" le situazioni in cui si paga più della media.

«Il 2022 sarà l'anno della riscossa e la pandemia lo ha già dimostrato: la prova di resilienza che le trattorie e osterie italiane hanno dato dimostra quanto queste siano la vera spina dorsale della ristorazione italiana. Forse alcune di loro non sono ancora protagoniste sui media, ma anche questo sta velocemente cambiando. Perché le nostre osterie stanno cambiando, e in fretta. D'altro canto già da un po' i cuochi stellati in cerca di una tavola si fanno consigliare dagli amici una valida trattoria. Vorrà pur dire qualcosa», ha commenta **Marco Bolasco**, curatore della Guida con Eugenio Signoroni.

Il ritorno della "Chiocciola"

Il ritorno del massimo riconoscimento alle osterie, la Chiocciola, segna simbolicamente il ritorno alla tanto auspicata normalità. Dopo la sua sospensione nell'edizione dello scorso anno, l' **assegnazione delle Chiocciole ai locali che più piacciono e convincono per l'ambiente, la cucina e l'accoglienza** in sintonia con Slow Food equivale anche al ritorno sul campo della fitta e capillare rete di più di 200 collaboratori che, durante l'anno dell'uscita, hanno visitato in anonimato tutti i locali inclusi – modalità che definisce l'essenza della Guida sin dalla sua prima edizione. La regione che si **aggiudica il maggior numero di Chiocciole è ancora una volta la Campania (23)**, seguita da Toscana e Piemonte (22) e Puglia ed Emilia Romagna (19) nel totale di 246 Chiocciole in tutta Italia.

I premi speciali di Osterie d'Italia 2022

Alla presentazione di **Osterie d'Italia 2022** sono stati inoltre annunciati i **sei premi speciali** che, per la prima volta, sono attribuiti anche a locali che non si sono già aggiudicati la Chiocciola in guida: questo, per evidenziare come le Chiocciole non siano semplicemente locali risultanti da una somma di caratteristiche positive, e come altrettante osterie possano fare da modello per certi particolari elementi della loro offerta.

- **Premio al Miglior Oste** è stato consegnato da Bertani a **Il Grillo è Buoncantore** – Chiusi (SI) – TOSCANA
- **Premio Vittorio Fusari Franciacorta al Miglior Giovane** è stato consegnato dal Consorzio Franciacorta a Epiro Roma – Roma – LAZIO
- **Premio per la Miglior Carta dei Vini** è stato consegnato da San Bernardo a **Consorzio – Torino** – PIEMONTE
- **Premio alla Miglior Interpretazione della Cucina Regionale** è stato consegnato da Pentole Agnelli a **Lerchner's in Runggen** – San Lorenzo di Sebato (BZ) – ALTO ADIGE
- **Premio alla Miglior Dispensa** è stato consegnato da Parmigiano Reggiano a **Arrogant Pub** – Reggio Emilia – EMILIA ROMAGNA
- **Premio alla Miglior Novità** è stato consegnato da Reale Mutua a **Columbus Capri** – Anacapri (NA) – CAMPANIA.

Osterie d'Italia 2022
Editore: ? Slow Food Editore
Uscita: 27 ottobre 2021
Lingua: Italiano
Copertina flessibile: 488 pagine

Data di creazione
29/10/2021
Autore
redazione