



Valli del Reno, Lavino e Samoggia: ecco i 10 ristoranti presenti nella Guida Slow Food 2025

Il 2 dicembre, presso l'IPSAR Luigi Veronelli di Casalecchio di Reno, la Condotta Slow Food Valli Reno Lavino Samoggia ha presentato la trentacinquesima edizione della guida "Osterie d'Italia 2025". Quest'anno, il volume include dieci insegne del territorio, fra Chiocciole e Segnalazioni

Lunedì 2 dicembre, presso l'IPSAR Luigi Veronelli di Casalecchio di Reno (BO), la **Condotta Slow Food Valli Reno Lavino Samoggia** ha presentato la guida "**Osterie d'Italia 2025**", che quest'anno include **dieci ristoranti** del territorio di competenza, tra Chiocciole e Segnalazioni.

Guida Osterie d'Italia 2025: le novità introdotte da Slow Food

La trentacinquesima edizione del "*Sussidiario del mangiare all'italiana*" offre **diverse novità** ma conferma che **l'osteria italiana mantiene una forte identità** pur evolvendosi al passo con i tempi. I **criteri seguiti per la valutazione** restano quelli della territorialità, della selezione degli ingredienti, della sostenibilità e dell'accoglienza genuina, tuttavia quest'anno è stata aggiunta una nuova tipologia di insegne. Accanto a osterie, ristoranti, enoteche con cucina e agriturismi, è comparsa la **sezione** chiamata "**Locali Quotidiani**" che raggruppa tutti gli indirizzi alternativi

come pasticci, pub, enoteche e gastronomie le cui caratteristiche aderiscono all'idea di una ristorazione autentica e di qualità.

Per il 2025, i **250 collaboratori di Slow Food Editore sparsi in tutta Italia** hanno visitato in anonimato tantissime realtà inserendo in totale **1917 locali nazionali**, dei quali 324 hanno ottenuto il massimo riconoscimento della Chiocciola.

Unione dei Comuni Valli del Reno, Lavino e Samoggia: i 10 locali premiati da Slow Food

Nella Guida Osterie d'Italia 2025 sono **tre sono le Chioccioline** assegnate nell'**Unione dei Comuni Valli del Reno, Lavino e Samoggia**: alla conferma di **"Amerigo dal 1934"** e **"Trattoria del Borgo"**, entrambe a Savigno, quest'anno si è aggiunta **"La Roverella"** di Zola Predosa (BO), già presente con una Segnalazione.

Sette, invece, le Segnalazioni del 2025, con la *"new entry"* di **"Fattorie Zivieri"**, storica azienda di Sasso Marconi. Confermate **"Trattoria dai Mugnai"** e **"Agriturismo Gradizzolo"**, entrambe a Monteveglio, **"Agriturismo Mastrosasso"** a Savigno (BO), **"La Zaira Enoteca con cucina"** a Bazzano (BO), **"Osteria di Sperticano"** a Sperticano (BO) e **"Antica Trattoria Belletti"** a Montepastore (BO).



Da sn, Flavio Benassi, Raffaella Melotti, Rosalba de Vivo ed Elisa Azzimondi (Foto ©)

DoppioQuarto).

«Trentacinque anni di storia non sono pochi, e non sono pochi per una pubblicazione che ha ancora un formato tattile, la carta. – ha affermato **Elisa Azzimondi della Redazione Slow Food** – Ci si è interrogati a lungo se il cartaceo avesse ancora un senso ma è stato deciso di mantenere questo presidio, ovviamente accostandolo alla guida digitale, come è giusto che si faccia oggi. Osterie d'Italia si è adattata ai tempi, si è allungata e sono cambiati alcuni criteri di valutazione, tuttavia ha preservato l'attitudine a dar voce al percorso degli osti e delle ostesse che, ogni giorno, si impegnano per creare un dialogo e valorizzare materie prime e territori. Il loro lavoro ha effetti a cascata su quello di tantissimi agricoltori, allevatori e casari, che faticano moltissimo per creare prodotti di qualità e sostenibili e, nello stesso tempo, devono fronteggiare la concorrenza della grande distribuzione, un nemico non facile. La scelta di mangiare in un ristorante piuttosto che in un altro, quindi, è un atto sociale, un atto politico e la guida Slow Food è una delle soluzioni per dare voce proprio a questo percorso».

Accolti dalla dirigente scolastica **Rosalba De Vivo**, e accompagnati nel percorso dalla Presidente della Condotta Slow Food dell'Unione **Raffaella Melotti**, gli osti premiati hanno offerto una degustazione delle loro specialità, in abbinamento ai vini locali inseriti nella guida **Slow Wine 2025** mentre l'**Albero del Caffè di Alessio Baschieri** ha offerto le sue miscele di caffè biologico di alta qualità.

Alla presentazione è stato invitato **Flavio Benassi**, come oste "fuori zona", a testimonianza del dialogo e della comunione di intenti che unisce i ristoratori di un territorio in piena continuità tra provincia e città. La sua "**Trattoria di Via Serra**" a Bologna si fregia della Chiocciola, proprio per la capacità di esaltare qualità e bellezza del convivio, secondo la filosofia Slow Food.

Informazioni: www.slowfood.it

Data di creazione

03/12/2024

Autore

enzo-radunanza