

Osterie d'Italia 2023: la nuova guida Slow Food

scritto da Silvia Fissore | 24/10/2022

1730 locali consigliati
da Slow Food



osterie d'Italia

2023

SUSSIDIARIO
DEL MANGIARBERE
ALL'ITALIANA

Slow Food Editore

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 forni 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