



## ***PN24 FOOD - Slow Food Editore presenta Osterie d'Italia 2024***

**Milano - 24 ott 2023 (Prima Notizia 24) In libreria dal 25 ottobre, la trentaquattresima edizione della guida che recensisce più di 1750 locali segnalati per la cucina territoriale, la selezione degli ingredienti e l'accoglienza genuina.**

Torna lo storico sussidiario del mangiarbere all'italiana: presentata al Teatro Elfo Puccini di Milano il 23 ottobre e disponibile in tutte le librerie e sullo store online di Slow Food Editore dal 25 ottobre, la trentaquattresima edizione di Osterie d'Italia racconta la ristorazione italiana più autentica e di qualità attraverso le visite e le recensioni di più di 240 collaboratori sparsi in tutta Italia, in una rete fitta e capillare. L'app di Osterie d'Italia 2024, inoltre, sarà disponibile per Android e iOS dall'8 novembre, in italiano e, per la prima volta, in inglese. Le novità dell'edizione 2024 Sono 1752 i locali segnalati nell'edizione 2024: accanto a osterie, ristoranti, enoteche con cucina, agriturismi, compaiono in numero sempre maggiore tipologie ristorative alternative come pasticci, pub e gastronomie le cui caratteristiche, in primis l'attenzione e l'aderenza al territorio, la selezione di materie prime e l'accoglienza, rientrano a tutti gli effetti nell'idea di osteria così come raccontata dalla guida. Tra questi, sono 311 i locali premiati con la Chiocciola, ovvero il massimo riconoscimento assegnato alle insegne che si contraddistinguono per l'eccellente proposta e per l'ambiente, la cucina e l'accoglienza in sintonia con i valori di Slow Food. Il trend di solidità e crescita del modello osteria, già notato nell'edizione precedente, trova conferma anche quest'anno: sono ben 163 i nuovi indirizzi inseriti in guida, a testimonianza di un settore ristorativo in fermento e di una nuova generazione di osti e osterie sempre più folta, che contribuisce in maniera decisiva a tratteggiare i contorni dell'identità dell'osteria, sia nel caso di chi prende il testimone della tradizione di famiglia, sia di chi sceglie di aprire ex-novo un locale con una determinata impronta stilistica e valoriale. Per la prima volta, i riconoscimenti storici della Chiocciola e della Bottiglia e il più recente Bere Bene, a riconoscere una selezione complessiva di bevande alcoliche e non (birre artigianali, distillati, cocktail ma anche succhi, estratti e infusi) scelti con attenzione e personalità, sono stati assegnati anche ai locali segnalati negli inserti, ovvero quei locali la cui offerta e impostazione sono interpreti di una tradizione gastronomica locale, rintracciabili – ai livelli di eccellenza assoluta – esclusivamente nella regione di appartenenza. Gli inserti regalano uno spaccato approfondito di: farinotti, focaccia genovese e focaccia di Recco in Liguria; malghe trentine e törggelen altoatesini; bacari veneti; osmize sul Carso, buffet triestini e rito del tajùt in Friuli Venezia Giulia; piadinerie romagnole; trippai fiorentini; supplì e pizza al taglio in Lazio; arrostiti abruzzesi; fornelli murgesi in Puglia; pizzerie in Campania; morzello in Calabria. Dei 245 locali segnalati negli inserti, sono in 15 ad aver ricevuto la Chiocciola: 1 trippaio fiorentino, 4 indirizzi di supplì e pizza al taglio romani, 2 indirizzi per gli arrostiti abruzzesi, 7 pizzerie campane e 1 indirizzo per il morzello calabrese. Per questo, il numero delle Chioccioline

distribuite per regione varia sensibilmente portando la Campania a essere la regione con il maggior numero di locali chiocciolati (39), seguita dalla Toscana (28) e dal Piemonte (26). Oltre i riconoscimenti di Chiocciola, Bottiglia e Bere Bene, Osterie d'Italia 2024 conferma il suo impianto di simboli che guidano il lettore nel racconto della proposta di ogni osteria – come l'orto di proprietà, una selezione di formaggi di qualità e identitaria, una buona offerta vegetariana, di vini al calice e tanti altri, senza dimenticare i due simboli più recenti, ovvero il simbolo del pane, assegnato alle osterie con un eccellente cestino del pane e di prodotti da forno, autoprodotti o reperiti da fornai di qualità?, e il simbolo dell'olio, ai locali che valorizzano l'olio extravergine d'oliva sia a tavola che in cucina, secondo una selezione oculata di prodotti d'eccellenza e rappresentativi del territorio. La presentazione "La guida Osterie d'Italia è un romanzo italiano che racconta il nostro Paese. Nelle sue pagine non ci sono classifiche o giudizi, ma storie: leggendo le schede dei ristoranti segnalati vi sembrerà di essere seduti ai loro tavoli" ha detto Carlo Bogliotti, amministratore delegato di Slow Food Editore, aprendo la presentazione al Teatro Elfo Puccini di Milano, dedicata a Sergio Staino. "Questa pubblicazione è la pietra angolare della nostra casa editrice, il nostro fiore all'occhiello: un vero e proprio best seller, e lo testimoniano i dati Gfk secondo cui, per il secondo anno consecutivo, Osterie d'Italia ha superato la guida Michelin nelle vendite in libreria". "Per noi Osterie d'Italia è sì un prodotto editoriale, ma anche un progetto associativo – ha sottolineato Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia. Lo dimostra il fatto che tanti dei cuochi segnalati aderiscano all'Alleanza Slow Food. Osti e osterie che, oltre ad essere ambasciatori del mondo produttivo di qualità, ne sono alleati: perché scelgono di rifornirsi da contadini, allevatori, casari che difendono la biodiversità. Questo significa essere parte di una comunità". "Cinquanta dei cuochi segnalati sulla prima edizione di Osterie d'Italia sono ancora nelle pagine di questa guida – ha aggiunto Carlo Petrini, fondatore di Slow Food -. Altri hanno fatto scelte e imboccato strade diverse. Da allora il mondo è cambiato, ma voi che siete qua – ha proseguito rivolgendosi alla platea di osti e osterie – siete il presidio dell'alimentazione del nostro Paese: quelli a cui l'Italia deve riconoscere di aver conservato il suo patrimonio gastronomico". I premi speciali Durante la presentazione, i due curatori, Francesca Mastrovito ed Eugenio Signoroni hanno annunciato i sette premi speciali. Il premio Miglior Oste è stato consegnato da Matteo Cavicchioli, National Sales Manager di Paderno, a XFood – San Vito dei Normanni (Br), con la motivazione: "Se l'accoglienza è il valore alla base dell'identità dell'oste, un'osteria la cui accoglienza parte dai componenti della brigata quanto dell'impresa non può che risultare in uno dei progetti più interessanti, d'ispirazione e di esempio per un nuovo modo di essere osti". "Da quasi cento anni, Paderno offre prodotti unici per resistenza e affidabilità a cucine di ristoranti e alberghi. Crediamo che i nostri prodotti possano ispirare nuova creatività e sostenere l'ingegno di chi li utilizza come propri strumenti espressivi", dichiara Cavicchioli. "Con Osterie d'Italia premiamo oggi il Miglior Oste 2024 con il quale – oltre al saper fare e passione per la cucina – condividiamo dedizione e attenzione al miglioramento continuo, verso il proprio territorio d'appartenenza sia in ambito territoriale che sociale"; La Responsabile Marketing Elena Tassone ha consegnato il premio Miglior Carta dei Vini a Trattoria di Campagna – Sarre (Ao), per "una carta ampia, variegata e coerente, in cui il territorio è messo in mostra con doverosa attenzione, e il resto d'Italia viene

raccontato in profondità e senza scorciatoie, alla ricerca del meglio". Antonio Biella, direttore generale di Acqua S.Bernardo, ha commentato: "Con piacere, S.Bernardo contribuisce da protagonista alla presentazione di Osterie d'Italia per il terzo anno di fila. Anche in questa edizione consegniamo un riconoscimento al locale che presenta la miglior carta dei vini. Non si tratta di un accostamento casuale: S.Bernardo è da sempre affine al mondo del vino e del gusto, perché la nostra acqua, grazie al pH neutro, riesce ad esaltare i sentori di cibo e vino. Da diversi anni, d'altronde, siamo al fianco di Slow Food perché siamo affascinati e rispettosi del mondo del cibo buono, pulito e giusto. Siamo quindi felici di poter contribuire a sviluppare idee e attività che pongano attenzione verso l'ambiente, la qualità e il corretto stile di vita". Il Premio Miglior Giovane "Vittorio Fusari" Franciacorta è stato consegnato da Silvano Brescianini, presidente del Consorzio Franciacorta, a Gianmarco Casadei di Piccola Osteria Tera – Sogliano al Rubicone (FC), per "un bellissimo esempio di accoglienza il cui racconto è in grado di filtrare e, allo stesso tempo, rendere omaggio, alla storia di famiglia ai fornelli, così come a quelle tradizioni magniloquenti e possenti delle zone di confine da cui prende vita, grazie a un carattere e a un animo gentile". Brescianini ha dichiarato: "Franciacorta è molto orgogliosa di sostenere Il Premio Miglior Giovane Vittorio Fusari anche per il 2024, questo premio è dedicato a Vittorio, grande amico della Franciacorta e di noi produttori. Dobbiamo molto a lui e ai suoi insegnamenti: premiare un giovane emergente è il miglior modo per ricordarlo e soprattutto per portare il suo esempio ai ragazzi che decidono di intraprendere il percorso della cucina. Il suo rigore, la sua ricerca, la sua passione sono un monito per tutti i produttori, gli agricoltori, gli artigiani e i pescatori in Italia. Franciacorta insieme a Slow Food con la Guida Osterie d'Italia hanno la volontà di portare avanti i suoi valori che per anni ha trasmesso a tutti noi". Il Premio Miglior Novità è stato consegnato da Mattia Negro, Brand & Sponsorships Manager di Reale Mutua, all'Antica Trattoria del Gallo – Gaggiano (MI), con la motivazione: "Un ingresso doveroso a celebrare il lavoro solidissimo di questo classico della cucina lombarda. Un luogo dove tradizione, ospitalità, attenzione alla materia prima sono portate ai loro massimi livelli". "Questo riconoscimento all'Osteria Antica Trattoria del Gallo è un passo importante verso la promozione di una cultura del mangiare bene, un valore che ci sta molto a cuore per la tutela della salute" ha dichiarato Andrea Bertalot, Vicedirettore Generale di Reale Mutua. "Oltre a celebrare le tradizioni e la territorialità, questo premio sottolinea l'importanza di alzare l'asticella e cercare sempre il 'Next Level'. Anche se l'Osteria esiste da molto tempo, è una meravigliosa new entry che ha dimostrato un impegno eccezionale per ottenere questo ambito riconoscimento. Come Reale Mutua ci impegniamo a sostenere professionisti come osti e produttori che lavorano instancabilmente per garantire standard qualitativi elevati". Ginger People&Food – Agrigento si è aggiudicato Il premio Miglior Interpretazione della Cucina Regionale, consegnato da Roberto Calugi, Direttore Generale FIPE – Confcommercio con la motivazione: "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." "Il Premio "Miglior interpretazione della Cucina Regionale" che consegniamo oggi rispecchia l'impegno della Federazione nella promozione delle specificità territoriali della ristorazione, che testimoniano al meglio l'autenticità della cucina italiana: una cucina autentica, diretta e in grado di valorizzare sia i prodotti

che il territorio", ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, Presidente di FIPE-Confcommercio. "FIPE è da sempre attiva nel valorizzare la ricchezza del patrimonio enogastronomico del nostro Paese attraverso diverse iniziative sul territorio mirate a sviluppare le competenze professionali e promuovere la cultura dell'innovazione. In questo senso, la collaborazione con Slow Food rafforza il percorso di consolidamento di un network imprenditoriale finalizzato a diffondere i valori delle tradizioni locali quali diverse espressioni di un'unica cultura, quella italiana", ha concluso Stoppani. Il premio Miglior Dispensa è stato consegnato da Pietro Rovatti, responsabile comunicazione di Parmigiano Reggiano, a Da Maria – Fano (PU), "per l'attenzione e la cura della dispensa marina che non sono tanto una scelta di ristorazione, quanto più una scelta di vita. Se il pesce che desidera non arriva al mattino, Maria non apre". "Dopo Cheese 2023, in cui abbiamo annunciato il sostegno della nostra Dop al progetto "Salviamo i prati stabili", siamo felici di riconfermare la storica collaborazione con Slow Food per la guida Osterie d'Italia 2024 e di conferire il premio Miglior dispensa", ha dichiarato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. "Se pensiamo che nel solo 2022 le filiere dell'agroalimentare italiano hanno fatturato 580 miliardi di euro, ovvero il 25% del PIL italiano, che nel 2021 un turista straniero su due ha visitato il nostro Paese in funzione dell'enogastronomia, e che il turismo equivale al 15% del nostro PIL, è evidente quale peso abbia la ristorazione più autentica nella promozione non solo della nostra tradizione culinaria, ma dell'intera Italia nel mondo. Siamo convinti che i valori della nostra Dop non siano solo la biodiversità, la naturalità, la versatilità di utilizzi: ma anche la condivisione e la celebrazione dei momenti con la famiglia e gli amici, come quelli passati in osterie, agriturismo, enoteche con cucina e ristoranti. Perché il Parmigiano Reggiano non è solo un pezzo di formaggio: è parte delle nostre vite e un simbolo del nostro stile di vita amato in tutto il mondo". Il Premio Selezione Bere Bene è stato consegnato da Claudio Arneodo, amministratore delegato di Bordiga, a Me' Cumpari Turiddu – 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". "Fin dai tempi del Cavalier Pietro Bordiga, la distilleria ha sempre posto una forte enfasi sulla qualità e naturalezza delle materie prime, un principio fondamentale che ha costantemente guidato i successi della casa produttrice nel corso degli anni. Per questo, Bordiga è felice di supportare con il suo amaro St Hubertus, che ricalca gli stessi valori etici e territoriali di Slowfood, osti e ostesse che sulla meticolosa ricerca di materie prime e della loro autenticità fondano le proprie radici e i propri successi", ha dichiarato Claudio Arneodo, amministratore delegato di Bordiga.

*(Prima Notizia 24) Martedì 24 Ottobre 2023*