WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Primo Piano

Osterie d'Italia 2019, la guida delle tradizioni vista da Slow Food

di: Redazione

23 settembre 2018



Presentata questa mattina a **Torino** nella giornata conclusiva di Terra Madre – Salone del Gusto la guida alle **Osterie d'Italia 2019** di **Slow Food Editore**. Numerose le novità del *sussidiario del mangiarbene all'italiana* più famoso della penisola, una delle guide più lette dal pubblico (considerate le "app" su Apple Store, la traduzione in lingua tedesca e le copie vendute tra il canale associati e librerie, forse la prima per numeri), 18 i locali siciliani premiati con il massimo riconoscimento, la "**chiocciola**" e grande spazio ai vini, ancora più in vista di prima grazie al premio "**migliore carta dei vini**".

«*Le osterie italiane sono sempre di più sulla bocca di tutti, perché gli osti sono diventati nuovamente il fulcro del discorso gastronomico italiano degli ultimi tempi. Ma il valore più importante delle osterie recensite nella guida di Slow Food da 29 anni è la diversità, l'originalità, la capacità di interpretare la cucina secondo la propria personalità. Eppure una definizione, per quanto dai confini morbidi, ci vuole. Ed è per questo che abbiamo pensato di condividere con i 200 osti presenti oggi in sala un decalogo,* ***dieci idee*** *sulle quali ci confronteremo a partire da oggi per trovare parole comuni che ci permettano di sintetizzare le 1617 storie della guida e raccontare al meglio a chi la legge cos'è un'osteria secondo Slow Food*» sottolineano i due curatori Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni.



La guida alle Osterie d'Italia 2019 di Slow Food Editore

Il decalogo della osteria perfetta

«*Secondo noi l'osteria è accogliente e conviviale, ha un buon rapporto qualità/prezzo, conosce a fondo la materia prima che usa, lavora prodotti di prossimità, sa proporre il vino, anche se è solo quello della casa, non ha il menù degustazione, non scimmiotta il ristorante importante, è moderna ma non rinnega il passato, non insegue le mode, anzi spesso le anticipa e, last but not least, ha un bravo oste (o anche più di uno)*» continuano i curatori.

I premiati con la "chiocciola" in Sicilia

Gente Di Mare, Aci Castello (Ct)
Terracotta, Agrigento
U Locale, Buccheri (Sr)
Giardino Di Venere, Castelbuono (Pa)
Nangalarruni, Castelbuono (Pa)
Terranova Da Bernardo, Isole Pelagie (Ag)
4 Archi, Milo (Ct)
La Rusticana, Modica (Rg)
Andrea, Palazzolo Acreide (Sr)
Trattoria Del Gallo, Palazzolo Acreide (Sr)
Ai Cascinari, Palermo
U Sulicce'nti, Rosolini (Sr)
Da Luciana, San Piero Patti (Me)
Al Ritrovo, San Vito Lo Capo (Tp)
Acquarius, Santo Stefano Quisquina (Ag)
Fratelli Borrello, Sinagra (Me)
Cantina Siciliana, Trapani
Caupona Taverna Di Sicilia, Trapani

L'altra novità sono i sei premi speciali che per la prima volta la guida attribuisce con queste motivazioni:

Premio Migliore Dispensa, Reis – Frassino (Cn)
Juri Chiotti ha deciso di puntare tutto sulla sua montagna: la grande maggioranza delle materie prime che utilizza proviene dai terreni intorno all'osteria e va a costruire una tavolozza dalla quale Juri attinge per mettere la valle nel piatto.

Premio Migliore Carta dei Vini, Da Cesare – Roma
La carta dei vini di Da Cesare è un esempio di come dovrebbe essere al giorno d'oggi una selezione di etichette. Quella di Leonardo è una proposta identitaria, personale, attenta al territorio e alle produzioni sostenibili, ma senza essere ideologica.

Premio Migliore Novità della Guida, Cacciatori – Cartosio (Al)
Anche se l'osteria di Massimo e Federica Milano ha compiuto 200 anni proprio quest'anno il suo nuovo corso, che ha portato all'attribuzione della chiocciola, ci spinge a considerarla alla stregua di una novità vera e propria.

Premio Migliore Interpretazione della Cucina Regionale, Zenobi – Colonnella (Te)
Patrizia Corradetti da oltre vent'anni interpreta la cucina teramana con conoscenza, passione, personalità. I suoi piatti sono un inno alle colline del teramano ricche di tradizioni pastorali e di grandi artigiani.

Premio Migliore Giovane, Badessa – Casalgrande (Re)
Alberto Ruozzi e Luca Ferrari sono due giovanissimi osti che hanno saputo interpretare la cucina del loro territorio con il massimo rigore. Attenzione maniacale alla stagionalità, scelta dei migliori prodotti che si possono trovare e grande tecnica hanno portato questa osteria a diventare nel giro di pochissimi anni un'eccellenza della provincia reggiana.

Premio Migliore Oste, Osteria Fratelli Pavesi – Podenzano (Pc)
Giacomo Pavesi incarna la figura dell'oste alla perfezione: con poche parole è in grado di raccontare un piatto, un vino, una lunga tradizione o un piatto di fantasia, senza tralasciare alcun dettaglio. Ha l'arguzia dei grandi osti e un'innata capacità di leggere il cliente e renderlo felice.

E poi c'è anche la novità della bottiglia:

«*Questo simbolo è nato negli anni '90, quando il mondo del vino era diverso, adesso che è nata la guida Slow Wine ci siamo fatti aiutare dai curatori – Giancarlo Gariglio e Fabio Giavedoni e tutta la redazione – per ridefinire le caratteristiche che deve avere il riconoscimento dato alla qualità della carta dei vini*» sottolinea Signoroni.

Tra i principi che hanno guidato l'attribuzione l'abbinamento con i vini del proprio territorio; la personalizzazione della carta dei vini secondo il proprio gusto e un lavoro di ricerca personale; meglio poche referenze ben scelte piuttosto che centinaia poco curate e banali; il rapporto qualità prezzo che si deve ritrovare anche per le etichette e così come l'attenzione all'ambiente.

«*Osterie d'Italia, a differenza delle altre guide, anche quelle che attribuiscono punteggi ai ristoranti più blasonati e agli chef protagonisti degli schermi televisivi, è la sola a raccontare un lavoro che troppo spesso rimane nascosto*» sottolinea Carlo Bogliotti, direttore editoriale di Slow Food Editore. «*Voi infatti avete mille cose in più da dire, siete molto più belli degli chef superstar. E noi vogliamo continuare a raccontare le vostre storie con orgoglio*».

A rilanciare il ruolo educativo degli osti è stato Antonio Cherchi, esponente del Comitato Esecutivo di Slow Food Italia e collaboratore storico della guida alle Osterie: «*La guida è uno strumento fondamentale per la nostra associazione per informare ed educare i propri clienti. Oggi in questa sala c'è il meglio della gastronomia italiana. Voi avete un ruolo educativo fondamentale, come nella campagna #foodforchange che lanciamo oggi per sensibilizzare sull'impatto che ha la filiera di produzione industriale del cibo sui cambiamenti climatici*».

«*Questo è un prodotto editoriale che il prossimo anno compie 30 anni, vuol dire che buona parte di questa sala non era ancora nata o era giovanissima e nemmeno immaginava di diventare un giorno oste*» ha evidenziato il presidente di Slow Food Carlo Petrini. Le osterie rappresentano ancora oggi l'espressione dell'italianità più profonda, sono cambiate, si sono evolute ma hanno mantenuto l'ancora ferma, le radici nel territorio. E questo perché gli osti hanno saputo distinguersi, hanno continuato a essere sé stessi. Il giorno in cui le osterie dovessero perdere la loro biodiversità non sarebbero più tali, la biodiversità le fa grandi, mentre l'elemento coercitivo delle guide e i premi appiattisce chi vuole stare dietro a queste mode. Il vostro referente deve rimanere l'affettività con cui accogliete i clienti, affinché si sentano a casa, come in una comunità. Seguite il tema dell'ambiente e della salute perché questa è la domanda che viene dal basso ed è la sensibilità dei vostri futuri avventori: una volta c'erano solo gourmet, oggi invece la sensibilità è cambiata. Fin quando curerete questi due elementi e curate i contadini, i prodotti e i clienti sarete sulla strada giusta.

Ecco alcune testimonianze degli chef raccolte durante la presentazione

Gennaro d'Ignazio, Vecchia Marina, Roseto degli Abruzzi (Te)
Io chiudo l'osteria per tutto il mese di agosto perché con il fermo pesca in atto non potrei offrire pescato di qualità. La gente vuole piatti che partono da una grande materia prima e per questo è importante coinvolgere i produttori nel nostro lavoro, assicurando la continuità dell'acquisto e creando un rapporto di fiducia. E poi quando la materia prima è trattata con rispetto, come nel caso della pesca ecosostenibile, il prodotto è più buono perché non è maltrattato.

Juri Chiotti, Reis, Frassino (Cn)
Per me è diventata quasi una ragione di vita, ho aperto questo agriturismo in Val Varaita per avvicinare il mio mestiere a quello senza il quale il mio mestiere non sarebbe possibile, e cioè l'agricoltura e l'allevamento. E anche per poter utilizzare il meglio che si possa avere nella mia cucina. Credo che sia necessaria una ricongiunzione tra le persone e la provenienza del cibo. Oggi è bellissimo vedere sul mio tagliere la verdura del nostro orto o di quello di mio padre e anche osservare i miei ospiti mentre vagano nell'orto per vedere da vicino le mie verdure. Questo mi dà molto orgoglio! Io sto lavorando per creare una rete di persone che si muova controcorrente per trovare un modo nuovo di fare economia in un territorio come il mio. Oggi ci sono molti giovani che si stanno mettendo in gioco per dare buon cibo e dare soddisfazione a chi viene a trovarci.

Leonardo Vignoli, Da Cesare, Roma
Quando parliamo di giusto prezzo riguardo al menù di un'osteria non possiamo non considerare anche il vino: secondo me stappare una bottiglia non è un lavoro così impegnativo, per questo non ricarico molto il prezzo dei vini che servo. Lo troverei profondamente ingiusto nei confronti di chi davvero lavora duramente per arrivare a ottenete un buon vino.

Patrizia Corradetti Zenobi – Colonnella (Te)
Faccio la cuoca di campagna da venticinque anni e da venti ho la Chiocciola della guida alle Osterie. Quando ho cominciato non sapevo fare niente, ma ho resistito e ho imparato. Oggi ho la fortuna di abitare in campagna, di avere un'azienda agricola di proprietà e di avere i miei figli come collaboratori. Io sono una nonna vera nella cucina di un'osteria e ne sono orgogliosa.

La presentazione è stata organizzata con il sostengo di Bertani, Ferrarelle e Velier.

Curatori Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni
Collana Guide Slow
Pagine 896 – Prezzo 22 euro
1617 locali segnalati
133 nuove segnalazioni
279 chiocciole, locali che meglio incarnano il modello di osteria
213 osterie da visitare per la notevole selezione di formaggi
361 osterie consigliate per la in più
484 locali con un orto di proprietà
370 osterie che propongono un menù vegetariano carta dei vini attenta al territorio
321 osterie con alloggio

Tutte le Chiocciole dell'edizione 2019

Piemonte

Osteria Del Vicoletto, Alba (Cn)

Osteria Dell'arco, Alba (Cn)

Locanda Dell'olmo, Bosco Marengo (Al)

Battaglino, Bra (Cn)

Boccondivino, Bra (Cn)

Violetta, Calamandrana (At)

Il Moro, Capriata D´orba (Al)

Cacciatori, Cartosio (Al)

Madonna Della Neve, Cessole (At)

La Torre, Cherasco (Cn)

Locanda Dell'arco, Cissone (Cn)

Ristorante Del Mercato Da Maurizio, Cravanzana (Cn)

La Speranza, Farigliano (Cn)

Reis, Frassino (Cn)

Lou Pitavin, Marmora (Cn)

Repubblica Di Perno, Monforte D´alba (Cn)

Cantina Dei Cacciatori, Monteu Roero (Cn)

Osteria Alpino, Paesana (Cn)

Corona Di Ferro, Saluzzo (Cn)

Osteria Della Pace, Sambuco (Cn)

Del Belbo Da Bardon, San Marzano Oliveto (At)

La Coccinella, Serravalle Langhe (Cn)

Impero, Sizzano (No)

Antiche Sere, Torino

Consorzio, Torino

Locanda Del Falco, Valdieri (Cn)

Liguria

Cian De BiàBadalucco (Im)

Magiargè Vini E CucinaBordighera (Im)

Mse TuttaCalizzano (Sv)

ArmandaCastelnuovo Magra (Sp)

A ViassaDolceacqua (Im)

Da Ö CollaGenova

La MolinellaIsolabona (Im)

La BrincaNe (Ge)

Da FiorellaOrtonovo (Sp)

U GiancuRapallo (Ge)

Gli AmiciVarese Ligure (Sp)

Lombardia

Al PonteAcquanegra Sul Chiese (Mn)

Le FriseArtogne (Bs)

AltavillaBianzone (So)

La MadiaBrione (Bs)

Locanda Degli ArtistiCappella De´ Picenardi (Cr)

Hostaria ViolaCastiglione Delle Stiviere (Mn)

Il GabbianoCorte De´ Cortesi Con Cignone (Cr)

Locanda Delle GrazieCurtatone (Mn)

Caffè La CrepaIsola Dovarese (Cr)

Al ResùLozio (Bs)

MirtaMilano

RatanàMilano

TrippaMilano

Prato GaioMontecalvo Versiggia (Pv)

Osteria Del CrottoMorbegno (So)

GuallinaMortara (Pv)

BurligoPalazzago (Bg)

Osteria Della VillettaPalazzolo Sull´oglio (Bs)

Trattoria Dell'albaPiadena (Cr)

Lago ScuroStagno Lombardo (Cr)

LamartaTreviso Bresciano (Bs)

Trentino

Locanda Delle Tre ChiaviIsera (Tn)

BoivinLevico Terme (Tn)

Osteria Storica MorelliPergine Valsugana (Tn)

Cant Del GalPrimiero San Martino Di Castrozza (Tn)

NerinaRomeno (Tn)

Alto Adige Südtirol

KürbishofAnterivo-Altrei (Bz)

Alter FausthofFiè Allo Sciliar-Voels Am Schlern (Bz)

PitzockFunes (Bz)

SignaterhofRenon-Ritten (Bz)

Lamm MitterwirtSan Martino In Passiria Sankt Martin In Passeier (Bz)

WaldruheSesto-Sexten (Bz)

DurnwaldValle Di Casies-Gsies (Bz)

Veneto

Alla RosaAdria (Ro)

ZamboniArcugnano (Vi)

Locanda BaggioAsolo (Tv)

Alle CodoleCanale D´agordo (Bl)

PironetomoscaCastelfranco Veneto (Tv)

Al PorticoCona (Ve)

Dai MazzeriFollina (Tv)

Enoteca Della ValpolicellaFumane (Vr)

Al PonteLusia (Ro)

MadonnettaMarostica (Vi)

Il SognoMirano (Ve)

Da PaetoPianiga (Ve)

ArcadiaPorto Tolle (Ro)

Locanda SolagnaQuero Vas (Bl)

Al FornoRefrontolo (Tv)

ZolinSandrigo (Vi)

Antica Trattoria Al BoscoSaonara (Pd)

San SiroSeren Del Grappa (Bl)

Dalla Libera SernagliaDella Battaglia (Tv)

Da DoroSolagna (Vi)

La TavolozzaTorreglia (Pd)

IsettaVal Liona (Vi)

Al BersagliereVerona

Friuli Venezia Giulia

Ai CacciatoriCavasso Nuovo (Pn)

Borgo PoscolleCavazzo Carnico (Ud)

Al CastelloFagagna (Ud)

Borgo ColmelloFarra D´isonzo (Go)

RosenbarGorizia

Ai CiodiGrado (Go)

Ivana & SecondoPinzano Al Tagliamento (Pn)

DevetakSavogna D´isonzo-Sovodnje Ob Soci (Go)

Da AfroSpilimbergo (Pn)

Sale E PepeStregna-Srednje (Ud)

Da AlviseSutrio (Ud)

Stella D'oroVerzegnis (Ud)

Emilia-Romagna

Osteria BottegaBologna

Trattoria Di Via SerraBologna

La Lanterna Di DiogeneBomporto (Mo)

CampaniniBusseto (Pr)

Locanda MariellaCalestano (Pr)

LaghiCampogalliano (Mo)

BadessaCasalgrande (Re)

La BaitaFaenza (Ra)

EntràFinale Emilia (Mo)

La CampanaraGaleata (Fc)

Antica Locanda Del FalcoGazzola (Pc)

Osteria Del Vicolo Nuovo Da Rosa E AmbraImola (Bo)

Antica Trattoria CattivelliMonticelli D´ongina (Pc)

Osteria Di RubbiaraNonantola (Mo)

Ai Due PlataniParma

Antichi SaporiParma

Santo StefanoPiacenza

Ostreria PavesiPodenzano (Pc)

Osteria Dei FratiRoncofreddo (Fc)

Amerigo Dal 1934Valsamoggia (Bo)

Trattoria Del BorgoValsamoggia (Bo)

Toscana

AiuoleArcidosso (Gr)

La LinaBagnone (Ms)

Il TirabusciòBibbiena (Ar)

Da GhigoCampiglia Marittima (Li)

I DiavolettiCapannori (Lu)

Pasta E VinoCascina (Pi)

Antica Fattoria Del GrottaioneCastel Del Piano (Gr)

La Taverna Del Pian Delle MuraCastiglione D´orcia (Si)

Il Grillo È BuoncantoreChiusi (Si)

Solita ZuppaChiusi (Si)

Sbarbacipolla BiosteriaColle Di Val D´elsa (Si)

Osteria Del TeatroCortona (Ar)

Da BurdeFirenze

Il Cibreo TrattoriaFirenze

Mangiando MangiandoGreve In Chianti (Fi)

BuatinoLucca

Il MecenateLucca

La Tana Dei Brilli MassaMarittima (Gr)

Da Roberto Taverna In MontisiMontalcino (Si)

L'oste DispensaOrbetello (Gr)

La Tana Degli OrsiPratovecchio Stia (Ar)

Caciosteria Dei Due PontiSambuca Pistoiese (Pt)

Antico Ristoro Le ColombaieSan Miniato (Pi)

Da GaglianoSarteano (Si)

La Botte PienaTorrita Di Siena (Si)

Piccola Trattoria GuastiniTorrita Di Siena (Si)

Il Conte MattoTrequanda (Si)

Umbria

L'acquarioCastiglione Del Lago (Pg)

La Miniera Di GalparinoCittà Di Castello (Pg)

I BirbiPerugia

StellaPerugia

La Locanda Di Colle OmbrosoPorano (Tr)

BaciafemmineScheggino (Pg)

Marche

Agra MaterColmurano (Mc)

Da MariaFano (Pu)

Gallo RossoFilottrano (An)

Osteria Dell'arcoMagliano Di Tenna (Fm)

PonterosaMorrovalle (Mc)

OphisOffida (Ap)

Vino E CiboSenigallia (An)

Coquus FornacisSerra De´ Conti (An)

Lazio

Nu’ Trattoria Italiana Dal 1960Acuto (Fr)

Lo StuzzichinoCampodimele (Lt)

Trattoria Del CiminoCaprarola (Vt)

Osteria Del Tempo PersoCasalvieri (Fr)

L’oste Della Bon’oraGrottaferrata (Rm)

Taverna MariGrottaferrata (Rm)

A Casa Di AssuntaIsola Di Ponza (Lt)

Sora Maria E ArcangeloOlevano Romano (Rm)

La PolledraraPaliano (Fr)

Osteria Del Vicolo FatatoPiglio (Fr)

Da ArmandoAl Pantheon Roma

Da CesareRoma

Grappolo D’oroRoma

Pro Loco D.O.L.Roma

Il CasalettoViterbo

Abruzzo

PervogliaCastellalto (Te)

ZenobiColonnella (Te)

La BilanciaLoreto Aprutino (Pe)

Borgo SpoltinoMosciano Sant´angelo (Te)

Sapori Di CampagnaOfena (Aq)

Taverna De Li CaldoraPacentro (Aq)

Taverna 58Pescara

Font’artanaPicciano (Pe)

Vecchia MarinaRoseto Degli Abruzzi (Te)

La CorteSpoltore (Pe)

Cibo MattoVasto (Ch) N

Molise

Locanda MammìAgnone (Is) N

La Grotta Da ConcettaCampobasso

Moriello 2.0Termoli (Cb) N

Puglia

L’aratroAlberobello (Ba)

Le MacareAlezio (Le)

Antichi SaporiAndria

PerbaccoBari

Casale FerroviaCarovigno (Br)

CibusCeglie Messapica (Br)

‘U VulesceCerignola (Fg)

La CuccagnaCrispiano (Ta)

Canneto Beach 2Margherita Di Savoia (Bt) N

Masseria BarberaMinervino Murge (Bt)

MedioevoMonte Sant´angelo (Fg)

L’antica LocandaNoci (Ba)

Peppe ZulloOrsara Di Puglia (Fg)

La PiazzaPoggiardo (Le)

Botteghe AntichePutignano (Ba)

La CostaSan Nicandro Garganico (Fg)

La Fossa Del GranoSan Severo (Fg)

La Locanda Di Nonna MenaSan Vito Dei Normanni (Br)

Ristorante LilithVernole (Le)

Campania

La PignataAriano Irpino (Av)

Valleverde Zi’ PasqualinaAtripalda (Av)

NunziaBenevento

Tre SorelleCasal Velino (Sa)

Gli ScacchiCaserta

La PergolaGesualdo (Av)

Fenesta VerdeGiugliano In Campania (Na)

La MarchesellaGiugliano In Campania (Na)

Il FocolareIsola D’ischia (Na)

Lo StuzzichinoMassa Lubrense (Na)

Di PietroMelito Irpino (Av)

MastrofrancescoMorcone (Bn)

UmbertoNapoli

Famiglia Principe 1968Nocera Superiore (Sa)

Osteria Del Gallo E Della VolpeOspedaletto D’alpinolo (Av)

AngiolinaPisciotta (Sa)

PerbaccoPisciotta (Sa)

AbraxasPozzuoli (Na)

La Ripa RoccaSan Felice (Av)

‘E CurtiSant´anastasia (Na)

‘O RomanoSarno (Sa)

La PiazzettaValle Dell´angelo (Sa)

Il Cellaio Di San GennaroVico Equense (Na)

Basilicata

PezzollaAccettura (Mt)

GagliardiAvigliano (Pz)

Al Becco Della CivettaCastelmezzano (Pz)

Da PeppeRotonda (Pz)

La MangiatoiaRotondella (Mt)

Luna RossaTerranova Di Pollino (Pz)

Calabria

Pecora NeraAlbi (Cz)

Il Tipico CalabreseCardeto (Rc)

L’aquila D’oroCirò (Kr)

La Taverna Dei BrigantiCotronei (Kr)

La CollinettaMartone (Rc)

CalabrialcuboNocera Terinese (Cz)

Le Fate Dei FioriSanto Stefano In Aspromonte (Rc)

Il Vecchio CastagnoSerrastretta (Cz)

Sicilia

Gente Di MareAci Castello (Ct)

TerracottaAgrigento

U LocaleBuccheri (Sr)

Giardino Di VenereCastelbuono (Pa)

NangalarruniCastelbuono (Pa)

Terranova Da BernardoIsole Pelagie (Ag)

4 ArchiMilo (Ct)

La RusticanaModica (Rg)

AndreaPalazzolo Acreide (Sr)

Trattoria Del GalloPalazzolo Acreide (Sr)

Ai CascinariPalermo

U Sulicce’ntiRosolini (Sr)

Da LucianaSan Piero Patti (Me)

Al RitrovoSan Vito Lo Capo (Tp)

AcquariusSanto Stefano Quisquina (Ag)

Fratelli BorrelloSinagra (Me)

Cantina SicilianaTrapani

Caupona Taverna Di SiciliaTrapani

Sardegna

Su CarduleuAbbasanta (Or)

La Locanda Dei Buoni E CattiviCagliari

Su Tzilleri E Su DogeCagliari

Santa RugheGavoi (Nu)

Su Recreulttiri (Ss)

Il PorticoNuoro

Il RifugioNuoro

Antica Dimora Del GruccioneSantu Lussurgiu (Or)

Sas BenasSantu Lussurgiu (Or)