

Guida Osterie d'Italia 2023, presentazione alla Biblioteca Oriani

Questa edizione ha 139 novità rispetto all'anno precedente ed è frutto di visite e recensioni di più di 240 collaboratori. Raccoglie 1730 indirizzi



16 Novembre 2022 Martedì 22 novembre, alle ore 18, nella sala Spadolini della biblioteca A. Oriani, via C. Ricci, 26 la Condotta di Slow Food Ravenna organizza la presentazione della Guida Osterie d'Italia 2023: un caleidoscopio di meraviglie del buon mangiare, bere e capacità di accoglienza di ristoratori, artigiani e agricoltori. Insomma, tutto quello che desideriamo da un locale quando ci sediamo a tavola.

Questa edizione – ben 139 novità rispetto all'anno precedente – è frutto di visite e recensioni di più di 240 collaboratori e raccoglie 1730 indirizzi di osterie, agriturismi, enoteche con cucina e ristoranti segnalati per la cucina territoriale, la selezione degli ingredienti e il prezzo giusto. Molti sono i giovani imprenditori che, dopo varie esperienze, hanno scelto di confrontarsi con la cultura e tradizione enogastronomica del proprio territorio, confermando così la solidità del modello osteria.

Oltre allo storico riconoscimento della Chiocciola, assegnato alle 270 osterie che si distinguono per l'eccellente proposta e per l'ambiente e a quello della Bottiglia – 450 locali – che segnala una proposta di vini articolata, quest'anno compare un nuovo riconoscimento: il Bere Bene assegnato a quei 126 locali che offrono accanto o in sostituzione di vini, birre artigianali, distillati, succhi e infusi.

“Quest'anno i curatori della guida, Francesca Mastrovito ed Eugenio Signoroni – ha detto Carlo Petrini, Fondatore di Slow Food in un videomessaggio agli osti presenti alla premiazione a Milano – hanno voluto soffermarsi sul valore dell'accoglienza, che vuol dire garantire al vostro cliente un atteggiamento di benevolenza”.

Alla presentazione ravennate della guida, che valorizza il lavoro di ostesse e osti, intervengono: Eraldo Baldini e Giuseppe Bellosi, studiosi del folklore e della cultura popolare romagnola. Hanno alle spalle molte ricerche e pubblicazioni dedicate al cibo e al convivio e quindi alla storia delle

osterie, delle sagre e delle feste paesane: un lungo percorso che da luoghi di primitiva ospitalità , aggregazione sociale e di riscatto dalla solitudine ha portato alle osterie che adesso frequentiamo sia come turisti sia come avventori abituali nelle nostre città e paesi alla ricerca del buon cibo; Andrea Rondinelli, titolare dell'Osteria dalla Zabariona, aperta nell'aprile del 2021 , già segnalata ne "Le guide ai sapori e ai piaceri" e facente parte dei Cuochi dell'Alleanza che raccoglie 450 locali; Mauro Zanmarini, slow food, che illustrerà l'evoluzione delle edizioni della guida fino a diventare uno strumento indispensabile per il turismo enogastronomico .

A Barbara Monti, fiduciaria di slow food e Alessandro Luparini, direttore della biblioteca A. Oriani, il compito di accogliere chi vorrà essere presente e, in particolare, una rappresentanza degli studenti e insegnanti dell'istituto tecnico commerciale G. Ginnani, indirizzo turistico.

Alle ore 20, per chi lo desidera, seguirà una Cena all'Osteria dalla Zabariona. Info e prenotazioni: 3394334149



© *copyright la Cronaca di Ravenna*