

25 SET 2017 / 11:09



Osterie d'Italia 2018. Alla ricerca dell'identità della vera cucina tradizionale

La guida di Slow Food premia da più di 30 anni la cucina semplice delle tavole autentiche e originali scovate in tutta la Penisola, assegnando la Chiocciola alle insegne che meritano per servizio, cucina, atmosfera, ospitalità dell'oste. Tutti i premiati dell'edizione 2018.



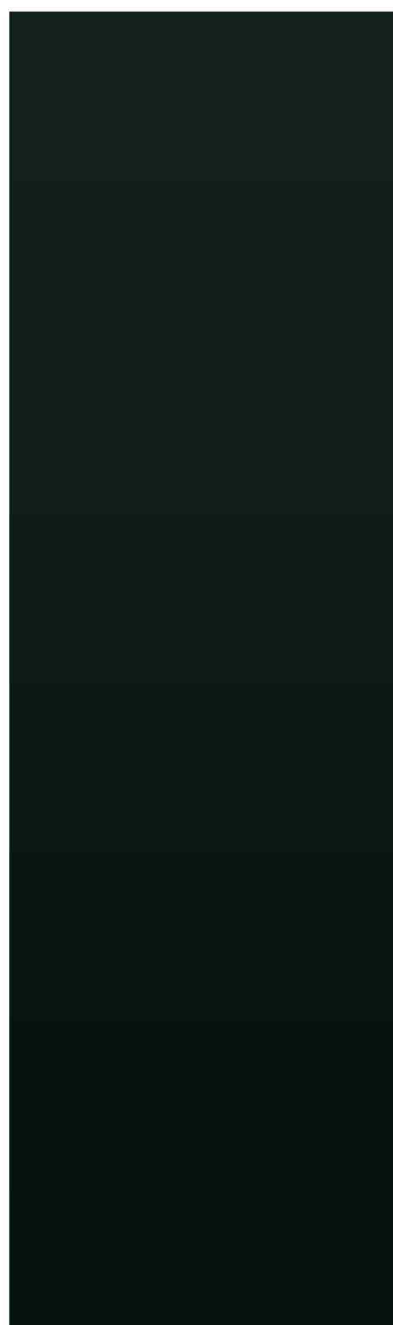
osterie
d'Italia
guida
2018

L'osteria oggi

Sul concetto di osteria, un'etichetta che molti, in tempi di revival, tendono a rivendicare per sé e per la propria attività, Slow Food e la sua storica guida alla ristorazione italiana riflettono da molti anni. Nell'era in cui il ritorno alla tavola delle origini è diventato vanto da esibire al motto di "si stava meglio quando si stava peggio", il rischio di incappare in una superficiale variazione sul tema è sempre più alto. E tanto più necessario dirimere il contenzioso tra apparenza e sostanza, sgombrando il campo dalle imitazioni. Perché, e la longevità della guida



TEMI CALDI



Osterie d'Italia di Slow Food (da oltre 30 anni in libreria) lo dimostra, di osterie autentiche, che valgono il viaggio, l'Italia è piena per davvero. "Ma come vorremmo che fosse la cucina delle osterie d'Italia?" si chiedono allora i curatori della guida **Eugenio Signoroni** e **Marco Bolasco**? Tradizione e territorio, feticci onnipresenti nella moderna narrazione del cibo, rischiano di non essere più sufficienti, o perlomeno non così dirimenti per sciogliere il dilemma. Ecco perché, seguendo il ragionamento dell'introduzione a Osterie d'Italia 2018, lo snodo essenziale diventa l'identità, che poi è espressione della personalità unica e irripetibile di ciascuno degli osti e delle insegne segnalate tra le pagine, e specialmente di tutte quelle tavole che per accoglienza premurosa, servizio puntuale, cucina semplice ma non per questo priva di originalità possono vantare la Chiocciola di Slow Food.

Cucine in cerca d'identità

Parlano, non a caso, di "cucina italiana che non cerca di uniformarsi in un unico stile" Bolasco e Signoroni, che "sottolinea le differenze e non si piega alle mode", "equilibrata" ma "sempre riconoscibile". E così si prosegue sulla strada tracciata un anno fa, quando in guida esordiva la politica del "giusto prezzo", privilegiando il criterio identitario senza rinunciare alla gratificazione del buon rapporto qualità/prezzo, e però accantonando la scure del tetto di spesa imposto per regalare una lettura di più ampio respiro, e nuove sfumature che raccontassero gli esiti molteplici delle buone tavole tradizionali d'Italia. Insomma, come ogni anno, la guida si rinnova, senza tradire il suo spirito, con l'idea di segnalare "i migliori indirizzi in cui trovare la cucina di tradizione e il cibo buono, pulito e giusto", senza preclusioni di sorta, perché le osterie di un tempo possono convivere con quelle moderne, purché siano luoghi dove non solo si mangia bene, ma si sta bene. Oltre duemila locali visitati in tutta la Penisola per selezionarne 1616, i più meritevoli di rappresentare il sussidiario del mangiarbene all'italiana.

Osterie d'Italia 2018 | a cura di Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni | Slow Food Editore | 896 pp. | 22 euro

a cura di Livia Montagnoli

Tutte le Chiocciole 2018, divise per regione

VALLE D'AOSTA

LA VRILLE
Verrayes (AO)

PIEMONTE

OSTERIA DEL VICOLETTO
Alba (CN)
OSTERIA DELL'ARCO
Alba (CN)