la Rassegna.it
Fondata nel 1906

Osterie d’Italia, i locali bergamaschi sulla nuova guida

written by Redazione
28 Settembre 2016

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

la Rassegna.it
Fondata nel 1906

La trattoria Dentella di Bracca

Le “vere” osterie in Bergamasca? Sono cinque e tutte conferme. È il responso della guida Osterie d’Italia 2017, la pubblicazione regina di Slow Food, giunta all’edizione numero 27. Ad aggiudicarsi la “Chiocciola”, il riconoscimento più significativo, assegnato ai locali con un’atmosfera che rispecchia appieno lo stile e la filosofia del movimento, sono ancora Burligo di Palazzago e Dentella di Bracca. Burligo ottiene anche una “Bottiglia” per le proposte eccellenti della cantina e viene segnalato per la presenza dell’orto, mentre Dentella riceve oltre alla Chiocciola il “Formaggio” che indica le osterie che propongono una selezione di prodotti caseari.

In città l’unico esponente è Al Gigianca, di via Broseta 111, premiato con la Bottiglia e segnalato per l’orto. La cinquina si completa con la Taverna di Arlecchino di San Giovanni Bianco, frazione Oneta, e Ai Burattini di Adrara San Martino,

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

«Abbiamo deciso di puntare sulla riscoperta dei locali autentici e, soprattutto, sull'accoglienza e l'ospitalità, il vero segno di riconoscimento che contraddistingue gli indirizzi presenti in Osterie d'Italia – hanno spiegato i curatori Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni in occasione della presentazione alla Reggia di Venaria -. Con questa nuova edizione desideriamo rimanere il più fedeli possibile al concetto di osteria, per questo abbiamo scelto di ridurre notevolmente le pagine della guida e raccontare, invece, tutti quei locali che racchiudono in sé l'idea tradizionale: luoghi informali, semplici, accoglienti e la cui cucina si rifà alla tradizione».

Sono 153 le novità recensite, di cui la maggior parte con un menù che non supera i 35 euro: «Abbiamo scelto di non inserire i ristoranti che per costi, spirito e proposte in carta non rappresentano il concetto tradizionale di osteria, togliendo la storica sezione Oltre alle osterie – hanno evidenziato Bolasco e Signoroni -. Abbiamo comunque mantenuto alcuni locali storici che propongono menù completi sopra i 35 euro, ma che continuano a essere vere e proprie osterie d'altri tempi». La guida è stata alleggerita anche dagli Inserti regionali: sono rimasti solo quelli che raccontano la cultura del cibo e le modalità di preparazione legate al territorio e alla tradizione, come i cibi di strada siciliani, gli arrosticini abruzzesi, il morzello di Catanzaro, i trippai di Firenze e le malghe del Trentino Alto Adige.

L'attenzione al prezzo è rappresentata anche dal nuovo simbolo del bollino con un euro e una freccia, che semplifica la consultazione, e la ricerca è agevolata dai tre indici organizzati per prezzo, luogo geografico e ordine alfabetico dei locali. Rinnovate anche le schede di presentazione delle osterie: divise in due sezioni, raccontano da una parte la storia del locale e dall'altra quella dei suoi piatti. Osterie d'Italia diventa così una guida interattiva con elementi digitali, come i simboli, gli indici e le schede, che facilitano gli avventori nella lettura. Segnalate anche le osterie con un'accessibilità agevolata per i disabili, i locali gluten free e quelli con l'orto. In evidenza anche gli chef che aderiscono al progetto

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

dell'Alleanza Slow Food dei cuochi.

«Il futuro è l'alleanza tra ristoratori, mondo contadino e cittadini – ha affermato il fondatore di Slow Food Carlo Petrini -. E sono proprio le relazioni che Osterie d'Italia riesce a creare che distinguono "la gialla" dal resto delle pubblicazioni presenti. relazioni tra gli osti, relazioni tra i produttori e i cuochi, e soprattutto, relazioni tra clienti e ristoratori».

I numeri della guida

1.570 Locali segnalati
263 Chiocciole
199 Locali del Buon Formaggio
375 Locali celebri per i vini
479 Locali con orto di proprietà
428 Locali con menù vegetariano
277 Locali con alloggio
153 Nuove segnalazioni rispetto all'edizione 2016
340 Collaboratori

L'appuntamento con l'applicazione per i sistemi Android e iOs è per la fine di ottobre.

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162