

Osterie Slow Food, a Bergamo confermate due “Chioccioline”

un piatto della Trattoria Dentella di Bracca

Ha debuttato al Cheese di Bra (Cn) l'edizione 2016 della guida Osterie d'Italia di Slow Food, il volume che racconta la ristorazione italiana di tradizione e di territorio, giunto alla 26esima edizione.

Nella lista delle “Chioccioline”, simbolo attribuito ai locali in particolare sintonia con la filosofia Slow Food per ambiente, cucina e accoglienza, assegnato in totale a 250 insegne, Bergamo ottiene due conferme. Il riconoscimento è infatti andato ancora una volta alla Trattoria Dentella di Bracca e all'Osteria Burligo di Palazzago.

Nella sezione “Formaggi” che raccoglie i locali con un'ottima selezione di prodotti caseari la segnalazione è di nuovo per Dentella, mentre al capitolo “Bottiglie”, che rimarca la presenza di una bella proposta di vini, all'Osteria Burligo si aggiungono il ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo e l'Osteria Al Gigianca di via Broseta a Bergamo.

Queste le anticipazioni emerse in sede di presentazione.

Rispetto al 2015, la guida segnala 146 locali in più, soprattutto in Liguria e a Venezia. Salutando la guida e gli osti presenti, Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, ha definito le osterie «salde espressioni delle passate generazioni e delle nuove originalità dei giovani». «Noi con Osterie d'Italia – ha spiegato – ci siamo impegnati a mantenere alta l'attenzione su questo autentico modo di interpretare la ristorazione, in un momento in cui persino i grandi chef hanno capito che l'alta ristorazione non può

essere tale senza la cura della materia prima, il valore aggiunto del territorio, il prezioso sapere delle conoscenze tramandate. La moda passa, una nuova scuola si può imporre, ma le buone pratiche e la cura per la qualità rimangono sempre».

«Rispetto a 25 anni fa oggi è più difficile fare la guida – hanno affermato i curatori Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni -. Non è più, infatti, solo un lavoro di ricerca, ma di vera e propria selezione per distinguere cosa è identitario e autentico e cosa non lo è».

Tra le novità, il simbolo della “Chiave” assegnata alle osterie che offrono ospitalità per la notte. Sono inoltre segnalate le osterie accessibili anche ai disabili o disponibili a preparare menù senza glutine, quelle che aderiscono al progetto Alleanza Slow Food dei cuochi, che hanno un orto di proprietà o un menù vegetariano. La selezione Scelti per voi, invece, indica i piatti più significativi della regione e le osterie in cui gustarli.

Per ampliare lo sguardo a tutto il mondo della gastronomia, sono segnalati anche bar e pasticcerie per una sosta piacevole e negozi in cui acquistare prodotti locali di qualità. C'è pure la sezione Oltre alle osterie, con locali di particolare eleganza e legati ai principi di Slow Food, ma il cui prezzo è troppo elevato per rientrare nella selezione delle osterie.

I numeri della guida 2016

1.707 Locali segnalati

250 Chiocciole

190 Locali del Buon Formaggio

372 Locali rinomati per i vini

513 Locali con orto di proprietà

458 Locali che propongono un menù vegetariano

282 Osterie con alloggio

146 Nuove segnalazioni rispetto all'edizione 2015

380 Collaboratori