

a cura di Francesca Mastrovito, Eugenio Signoroni

Osterie d'Italia 2023

IN LIBRERIA A OTTOBRE

GUIDE SLOW

Formato 11x20,7 cm
Brossura con bandelle
Pagine 940
Prezzo 24 euro
EAN 9788884997678
CM 52506A

BUONA ACCOGLIENZA

GUIDA AI RISTORANTI PIÙ VENDUTA

PIACERE DELLA CONVIVIALITÀ



Con la **recensione di più di 1700 locali**, l'edizione 2023 del sussidiario del mangiarbere all'italiana offre una panoramica completa e contemporanea sul mondo delle osterie e sulla sua evoluzione, arricchendosi di novità che guidano il lettore attraverso una selezione di qualità.

A fare da contraltare alla **Chiocciola**, il riconoscimento che distingue i locali eccellenti, particolarmente rappresentativi del territorio in cui operano, lo storico simbolo della **Bottiglia**, assegnato ai locali che offrono una curata selezione di vini scelti e raccontati con attenzione.

Vengono inoltre introdotti **due nuovi simboli** per porre ulteriore enfasi sulla centralità dei prodotti e le relazioni con i produttori. Il primo è il **Pane**, assegnato ai locali che pongono grande attenzione all'offerta del cestino del pane, che sia prodotto in casa o da un eccellente panificio del territorio. Il secondo è l'**Olio**, assegnato ai locali che utilizzano oli

extravergini d'oliva di qualità a tavola come in cucina.

Continua a essere centrale l'**attenzione per il prezzo** che a partire da quest'anno sarà **calcolato sulla base di due portate più il dolce e il coperto**, adeguandosi così a un nuovo modo di pranzare o cenare fuori casa.

Quello di *Osterie d'Italia* è un viaggio esteso e capillare nelle cucine di tutto il Paese, dalle città ai borghi, dalle osterie contemporanee agli agriturismi, per assaggiare le espressioni più autentiche della nostra tradizione culinaria.

I CURATORI



Eugenio Signoroni

Sogna di fare il cuoco ma dirotta poi la sua passione per la gastronomia verso la parola scritta. Si laurea presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e dal 2010 cura la *Guida alle birre d'Italia*. Ha pubblicato per Slow Food Editore *Cuocere*. *Dalla scoperta del fuoco ai giorni nostri*.



Francesca Mastrovito

Pugliese trapiantata a Milano, combina gli studi in Semiotica e Scienze gastronomiche per lavorare su strategie di comunicazione e sulla redazione di contenuti, convinta che si possano cavare storie anche dalle rape. Tra le sue collaborazioni, conta quelle con Osteria Francescana e Eataly.

