

OSTERIE D'ITALIA, L'ABRUZZO PUNTA A FARE DI PIÙ NELLA GUIDA DI SLOW FOOD

17 Settembre 2018



L'AQUILA – Se nell'edizione 2018 l'Abruzzo non aveva deluso, nella guida *Osterie d'Italia* 2019 di Slow Food punta a fare di più.

Il sussidiario del mangiare bene all'italiana sarà presentato lunedì 24 settembre alle 11 in Sala Gialla a Lingotto Fiere, al termine del Salone del Gusto.

Un'occasione unica per ripercorrere i 29 anni di un volume che ormai non può mancare nella libreria degli appassionati di gastronomia. Nessuno all'epoca poteva immaginare che l'osteria non solo non era finita, ma, al contrario, era più viva che mai e stava evolvendosi, espandendosi, assumendo nuove forme, a quei tempi imprevedibili e inattese.

Tradizione e territorio sono diventati concetti propri dell'osteria tanto quanto della ristorazione d'avanguardia. La cultura del vino (e delle bevande in genere) è cresciuta ed è ormai raro trovare locali in cui la proposta si limiti a un anonimo vino bianco o rosso. La ricerca di sapori e prodotti lontani ha lasciato il posto a nuove forme di localismo e in ogni cucina d'Italia si ragiona di prodotti di prossimità e di ricette della nonna; a cambiare è

soprattutto il livello di astrazione dal prodotto e dalla ricetta di partenza: limitato nelle cucine delle osterie, ben più ampio nei ristoranti di cucina creativa.

Per tutti questi motivi il concetto di osteria è oggi ancora più liquido di quanto già non fosse in quella prima visionaria edizione. Tra le pagine della guida *Osterie* convivono locali di estrema semplicità che propongono pochi piatti di strettissima tradizione, e altri che puntano su ricette di fantasia e prodotti lontani dalla propria cultura gastronomica, ristoranti dove dietro i fornelli ci sono la mamma lombarda e la nuora cinese che porta nelle ricette un po' dei suoi sapori.

E ancora, ci sono le osterie guidate da giovanissimi e quelle cittadine, dove il tema del territorio è più sfumato e difficile da definire. La guida *Osterie d'Italia* racconta questo caleidoscopio fatto di tanti piccoli frammenti che uniti sono la migliore immagine possibile di quale sia oggi lo stato della cucina italiana.

Nell'edizione 2019 si è deciso di aprire con un decalogo che celebra le caratteristiche dell'osteria per eccellenza, partendo dall'accoglienza, che resta la pietra angolare, per proseguire con l'attenzione verso un corretto rapporto tra qualità e prezzo e la capacità dell'oste di scegliere le materie prime e di utilizzarle in modo corretto.

A tale proposito, quest'anno – ed è la prima novità – sono stati raccolti i locali particolarmente attenti nella scelta dell'olio extravergine proposto a tavola e adoperato in cucina. Rinnovata l'attenzione per il simbolo della bottiglia, il primo a essere comparso nel 1993 che segnala quali osterie si distinguono per la selezione dei vini.

Oltre alla bottiglia, come in ogni edizione, si trovano le chioccioline, per i locali che colpiscono per l'ambiente, la cucina e l'accoglienza, e i formaggi, per quelli con una valida selezione di latticini. Non mancano le segnalazioni dei locali che hanno qualche camera per soggiornare, un orto di proprietà, di quelli che offrono piatti vegetariani o adatti a chi non può consumare glutine.