Osterie d'Italia 2020, 30ma edizione della guida di Slow Food Editore

osterie-ditalia-2020-fbd33415

Arriva in libreria il 17 settembre **Osterie d’Italia 2020**, l’iconica guida dello star bene a tavola firmata **Slow Food Editore** che quest’anno entra nella quarta decade di vita e si presenta, si legge in una nota, "più ricca, più comoda, più di servizio".

Per celebrare l’importante anniversario, Osterie d’Italia 2020 si presenta con **una rinnovata veste grafica e un formato leggermente ridotto**, ideale da portare in valigia, in borsa oppure nel portaoggetti dell’auto.

Anche nei contenuti ci sono delle novità: sempre nell’ottica di rendere Osterie d’Italia una perfetta compagna di viaggio, oltre alla tradizionale “chiocciolina” che segnala le eccellenze e alla “bottiglia” che premia le selezioni dei vini più interessanti e rappresentative del territorio, i curatori **Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni** hanno pensato a **nuove icone di servizio** e a indicazioni per identificare le osterie vicine ai caselli autostradali e alle stazioni ferroviarie.

Sono **1656 le osterie recensite** dall’edizione 2020, con un incremento di 184 rispetto all’anno scorso e un ricambio del 20% circa. L’ambita Chiocciola è stata assegnata a 268 locali, mentre sono 399 quelli che si sono meritati la Bottiglia per l’offerta enoica.

Per garantire l’attualità del giudizio e delle informazioni, ogni locale recensito è stato visitato – in forma rigorosamente anonima – negli scorsi 10 mesi. Sono state **quasi 400 le potenziali nuove osterie provate**, per un totale che supera i 2000 locali visitati dagli oltre 300 collaboratori della guida.

La regione più rappresentata è il **Piemonte** con 143 osterie, mentre quella con il maggior numero di nuovi ingressi è la **Campania** con 37.

Da trent’anni Osterie d'Italia racchiude meglio di ogni altra pubblicazione i valori fondanti di Slow Food ed è non a caso una delle guide più vendute d’Europa.

Osterie d’Italia non è soltanto una guida gastronomica ma piuttosto il racconto di un’Italia che a tavola coltiva le proprie tradizioni sapendole però declinare in chiave contemporanea. Proprio come le sue osterie che dopo il declino degli anni Novanta sono oggi – anche grazie all’opera di tutela e promozione di Slow Food – luoghi dell’innovazione e non della nostalgia, della qualità appassionata e non della “cucina alla buona”.

Le osterie selezionate da Slow Food sono in tutto e per tutto luoghi moderni, capaci di proporre un nuovo modello di ristorazione contrapposto alla moda dei consumi globali e fondato prima di tutto sul fattore umano: sul piacere di stare bene a tavola, scoprendo i sapori della tradizione locale più genuina senza rinunciare alla qualità del servizio e dell’ambiente.

Ogni locale è una **finestra su un microcosmo economico, sociale e culturale** dove si pratica quella cultura del territorio che proprio Slow Food da sempre applica e diffonde. Una cultura nella quale il giusto valore torna a prevalere sul prezzo imposto, anche nel listino.

Osterie d’Italia 2020 **verrà presentata il 16 settembre al Piccolo Teatro di Milano**. Nel corso dell’evento verranno presentati gli osti che si sono meritati la Chiocciola e verranno attribuiti sei premi speciali: miglior novità, miglior giovane, miglior carta dei vini, miglior interpretazione della cucina regionale, miglior dispensa, miglior oste.