



Le migliori osterie di Bologna, secondo Slow Food

**Dove si mangia bene a Bologna? E, soprattutto, quali sono i locali dove gustare la vera e buona cucina emiliana? Ci viene in aiuto la guida Osterie d'Italia di Slow Food che, anche con l'edizione 2024, ha individuato le insegne più fedeli alla genuinità, alla territorialità e alla sostenibilità**

© Articolo di Martin Campus

Bologna è amatissima per la sua **cultura culinaria**, ricca di tradizioni e sapori autentici. Tra i tesori custoditi tra le vie medievali e le piazze lastricate di pietre, ci sono sicuramente le **osterie**, luoghi

intrisi di storia e convivialità, richiamate in tante [canzoni dei cantautori bolognesi](#). Sono, in pratica, i posti ideali per sperimentare l'**autenticità enogastronomica dell'Emilia-Romagna**.

Quelle tradizioni fatte di genuinità e rispetto, per la natura e per le persone, sono al centro della **filosofia di Slow Food** che – tra le tante iniziative – riconosce e preserva le osterie dove il tempo sembra essersi fermato per lasciare spazio alla freschezza delle tradizioni alimentari. Tra tavoli in legno e ospitalità aperta, nelle osterie di Bologna il cibo è molto più di un semplice nutrimento: è un rituale, un'esperienza condivisa tra amici e familiari, un momento di piacere autentico.

## Le migliori osterie di Bologna, secondo la Guida Osterie d'Italia 2024

Ogni anno i risultati del lavoro di selezione delle insegne che meglio aderiscono ai valori dell'associazione, confluisce nella **Guida Osterie d'Italia** che, nell'edizione 2024, ha segnalato oltre 100 osterie in Emilia-Romagna e, tra queste, 21 hanno ricevuto l'ambita "**Chiocciola di Slow Food**". Si tratta del riconoscimento più importante, assegnato ai locali che in termini di ambiente, cucina e accoglienza, rispettano lo spirito del movimento nato a Bra nel 1986, per iniziativa di Carlo Petrini.

### Osterie bolognesi segnalate da Slow Food

Ma quali sono allora le **migliori osterie di Bologna**? Il lavoro degli ispettori di Slow Food a Bologna non deve essere stato facile, in quanto sotto le Due Torri si registrano oltre 850 osterie e, tra queste, solo 4 sono rientrate nella guida 2024. Tra queste, due hanno il riconoscimento della chiocciola (**Osteria Bottega** e **Trattoria di Via Serra**), mentre la **Trattoria Collegio di Spagna** e **Al Cambio** sono state segnalate in base ad alcuni parametri congrui con il pensiero del movimento piemontese, ad esempio il rispetto e la valorizzazione dei prodotti territoriali.

### Osteria Bottega, in via Santa Caterina 51

L'osteria di **Daniele Minarelli**, in via Via Santa Caterina 51, guadagna un meritatissimo posto tra le 21 chioccioline emiliano-romagnole. Il locale, accogliente e caldo, richiama la tipica atmosfera delle osterie bolognesi: pavimenti in legno, mobili antichi e oggetti d'epoca e sedie in paglia fanno sentire il cliente a proprio agio.

Qui, la cucina bolgnese e un'articolata proposta di vini raccontano il territorio e i suoi protagonisti. La qualità eccellente delle materie prime non si discute, con impeccabili esecuzioni di pasta fatta a mano e una selezione locale di prodotti caseari. Maggiori informazioni su orari e prenotazioni: [www.osteriabottega.it](http://www.osteriabottega.it).





L'interno dell'Osteria Bottega (Foto © Facebook dell'Osteria).

## **Trattoria di Via Serra, via Luigi Serra, 9b**

La **Trattoria di Via Serra**, gestita sapientemente da **Flavio Benassi** e **Tommaso Maio**, è il secondo chiocciolato bolognese.

*«...è un luogo necessario, un presidio in città di quel cibo capace di raccontare in maniera autentica il territorio e la tradizione emiliana.»*

Così la guida Osterie d'Italia 2024 presenta questa realtà in zona Bolognina, dove si può godere di una cucina emiliana sincera, con materie prime autentiche e preparazioni appaganti. Interessanti la proposta di vino al calice, la buona qualità dell'olio extra-vergine di oliva e la varietà di buoni prodotti da forno.

Il **menu cambia mensilmente** ma senza mai dimenticare il solco della tradizione che si concretizza nella *pasta fresca artigianale* (ottimi i *tortelloni ripieni di ricotta bianca modenese* o i *tortellini in brodo di cappone*, solo per fare due esempi), nelle *crescente con pesto montanaro e parmigiano*, nei fritti o nei dolci della tradizione quali *zuppa inglese* e *ravioli*. Non sono le uniche specialità, Flavio e Tommaso offrono molto di più! Ma attenzione: **se non prenotate, rischiate di non trovare posto**. Info: [www.trattoriadiviaserra.it](http://www.trattoriadiviaserra.it)

## Trattoria Collegio di Spagna, via Collegio di Spagna 15b

Il locale di **Sandro Frigerio**, in pieno centro storico ma in un angolo lontano dal traffico e dai rumori, propone una **cucina bolognese schietta e senza fronzoli**, con un menù ristretto ma attento alle materie prime e alla stagionalità.

La carta comprende pochi primi piatti, ben eseguiti, affiancati da una proposta del giorno in base alla stagionalità: non mancano *tagliatelle al ragù di carne*, *tagliatelle di ortica al prosciutto*, *tortelloni al sugo o con burro e salvia* e ovviamente i *tortellini in brodo*. Tra i secondi, la *cotoletta alla petroniana* racconta perfettamente la "vecchia Bologna", come fanno anche il *friggione con uovo*, le *crescentine con salumi e squacquerone* o i dolci tipici. Una particolare nota di merito, secondo Slow Food, è relativa alla **buona proposta di vini al calice**. Info: [Facebook](#)

## Al cambio, via Stalingrado 150

Situato in zona Fiera, di fronte al Parco Nord, fin dal 1991 questo ristorante ha sempre avuto successo per la qualità della proposta e l'efficienza del servizio. Non è un caso che sia sempre ben frequentato durante la settimana (per scelta, chiude nei festivi).

L'interno è sobrio ed elegante, più aderente ad un ristorante che alla visione tradizionale dell'osteria. L'accoppiata vincente tra **Matteo Poggi** in cucina e **Piero Pompili** in sala garantisce un'esperienza soddisfacente al punto che Slow Food ha deciso di premiare questa realtà inserendola nella guida 2024.



La lasagna e i passatelli con crema di parmigiano (Foto © BolognaBO).

Il menu non ha bisogno di presentazione perchè ripercorre i **classici della cucina bolognese**, eseguiti con grande maestria e con un occhio alla bella presentazione. Slow Food ne premia, con l'iconcina del calice, la buona proposta di vini al calice e del territorio. Info:

[www.ristorantealcambio.it](http://www.ristorantealcambio.it)

**Data di creazione**

2024/04/09

**Autore**

redazione