



“Osterie d’Italia 2025”, a Casalecchio si presenta la guida Slow Food

Lunedì 2 dicembre presso l’Alberghiero Veronelli, la Condotta Slow Food Valli Reno Lavino Samoggia presenta la trentacinquesima edizione del “Sussidiario del mangiarbere all’italiana” che quest’anno include dieci ristoranti del territorio Saranno presenti gli osti premiati, la stampa e alcune autorità locali

Lunedì 2 dicembre, presso l’IPSAR Luigi Veronelli di Casalecchio di Reno in via Cimabue n.2, la **Condotta Slow Food Valli Reno Lavino Samoggia** presenta la guida “**Osterie d’Italia 2025**”, che quest’anno include ben dieci ristoranti del territorio di competenza, tra Chiocciole e Segnalazioni.

All’evento speciale parteciperanno **gli osti premiati** che si racconteranno e offriranno una degustazione delle loro specialità, in abbinamento ai vini locali inseriti nella guida **Slow Wine 2025**

; a chiusura, l'**Albero del Caffè di Alessio Baschieri** offrirà le sue miscele in tre preparazioni: drip, moka e, cialde. Saranno impegnati nel servizio anche gli **allievi dell'Istituto Alberghiero ospitante**, coordinati dalla dirigente scolastica **Rosalba De Vivo**.

Osterie d'Italia 2024: l'evento a Casalecchio

La trentacinquesima edizione del “*Sussidiario del mangiarbere all’italiana*” di Slow Food, presentata lo scorso ottobre al Teatro Strehler di Milano, **offre diverse novità** ma conferma che l’osteria italiana mantiene una forte identità, pur evolvendosi al passo con i tempi. Da sempre, la guida non è un semplice elenco di insegne suddiviso per regioni, ma **racconta la ristorazione più autentica e di qualità**, tenendo conto di criteri quali la territorialità, la selezione degli ingredienti, la sostenibilità e la genuinità dell'accoglienza.

I **250 collaboratori sparsi in tutta Italia**, hanno visitato in anonimato tantissime insegne e, per il 2025 hanno segnalato **1917 locali nazionali**, di cui 324 hanno ottenuto il massimo riconoscimento della Chiocciola. Accanto alle osterie, ai ristoranti, alle enoteche con cucina e agli agriturismi, quest’anno è stata inserita la **nuova sezione** chiamata “**Locali Quotidiani**” che raggruppa tutte le tipologie ristorative alternative come pastifici, pub, enoteche e gastronomie le cui caratteristiche aderiscono all’idea di osteria raccontata da Osterie d’Italia. I Locali Quotidiani sono 134 e, sommandosi a tutte le altre novità, portato a **460 i nuovi ingressi in Italia**, a testimonianza di un settore che continua a crescere e rinnovarsi.

Le migliori osterie del territorio Valli Reno Lavino Samoggia

Il territorio **Valli Reno Lavino Samoggia** ha conquistato **tre Chiocciole**: alla conferma di “**Amerigo dal 1934**” e “**Trattoria del Borgo**”, entrambe a Savigno, “**La Roverella**” di Zola Predosa (BO) è stata promossa passando dalla Segnalazione alla Chiocciola.

Sette, invece, le Segnalazioni, con la “*new entry*” di “**Fattorie Zivieri**” a Sasso Marconi. Confermate “**Trattoria dai Mugnai**” e “**Agriturismo Gradizzolo**”, entrambe a Monteveglio, “**Agriturismo Mastrosasso**” a Savigno (BO), “**La Zaira Enoteca con cucina**” a Bazzano (BO), “**Osteria di Sperticano**” a Sperticano (BO) e “**Antica Trattoria Belletti**” a Montepastore (BO).

Inoltre, è stato invitato un oste “fuori zona”, a testimonianza del dialogo e della comunione di intenti che unisce i ristoratori che esaltano la bellezza del convivio, secondo la filosofia Slow Food. Quest’anno sarà presente **Flavio Benassi**, titolare della “**Trattoria di Via Serra**”, una delle Chiocciole di Bologna.

Informazioni: www.slowfood.it

Data di creazione

2024/11/30

Autore

redazione