

LUNEDÌ 16 SETTEMBRE AL PICCOLO TEATRO DI MILANO OSTERIE D'ITALIA COMPIE TRENT'ANNI

Slow Food Editore presenta Osterie d'Italia 2020, l'edizione del trentennale.

All'evento, presentato da Francesca Romana Barberini, saranno ospiti d'eccezione il Sindaco di Milano Giuseppe Sala, il presidente e fondatore di Slow Food Carlo Petrini e Michele Serra, oltre a più di 300 osti provenienti da tutta Italia.

La presentazione di *Osterie d'Italia* è da trent'anni un momento chiave per tutti i protagonisti e gli appassionati della ristorazione italiana popolare e di qualità. La guida, affettuosamente soprannominata "la gialla", è da tempo il punto di riferimento indiscusso per tutti gli appassionati di cucina di territorio. Un prodotto culturale a tutti gli effetti che con la sua opera coltiva, tramanda e promuove un modello, quello dell'osteria, che oggi più che mai riesce a rendere contemporanea la tradizione.

Non a caso, per ospitare l'evento e gli osti insigniti della Chiocciola, è stato scelto quest'anno un luogo fondamentale per la cultura del nostro Paese come il Piccolo Teatro Strehler. A presentare la kermesse sarà Francesca Romana Barberini, conduttrice e autrice di programmi enogastronomici di qualità. Vista la portata dell'evento e l'occasione del trentennale, interverrà il Sindaco di Milano Giuseppe Sala, per dare il benvenuto nella città meneghina al volto più genuino e gustoso della ristorazione italiana e sottolinearne l'importanza socio-culturale.

Un video che ripercorre la storia della Guida e l'evoluzione dell'osteria aprirà le danze, svelando anche la nuova copertina della guida, che si rinnova profondamente dopo un decennio. Tra gli ospiti anche il direttore editoriale di Slow Food Editore Carlo Bogliotti e il rappresentante del comitato esecutivo di Slow Food Italia Antonio Cherchi. Poi saranno gli osti di Milano a prendere la scena. Cesare Battisti (Ratanà), Juan Lema (Mirta), Angelo Bissolotti (Osteria del Treno) e Pietro Caroli (Trippa) si confronteranno su come l'osteria milanese (in rappresentanza di tutta Italia) sia cambiata in questi trent'anni e proveranno a delineare gli scenari futuri.

Michele Serra ricorderà Gianni Brera, del quale quest'anno ricorre il centenario della nascita, leggendo il testo che il grande giornalista pavese scrisse per introdurre la Lombardia nella prima edizione della Guida uscita nel 1990.

Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni, curatori di Osterie d'Italia, approfondiranno le novità e i contenuti della nuova edizione, cartacea e digitale. Saranno loro ad annunciare i sei premi speciali – Miglior Interpretazione della Cucina Regionale (sostenuto da Reale Mutua), Miglior Giovane (sostenuto da Compagnia dei Caraibi), Miglior Novità della Guida (sostenuto da Ferrarelle), Miglior Carta dei Vini, Miglior Dispensa (sostenuto dal Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano), Miglior Oste (sostenuto da Bertani) – che tornano anche per l'edizione 2020. La presentazione si concluderà con gli interventi di Carlo Petrini, tra gli "inventori" della guida e Presidente di Slow Food, e del già citato Giuseppe Sala.

La presentazione nazionale di Osterie d'Italia 2020 si inserisce tra le iniziative della Milano Food Policy e si svolge con il Patrocinio del Comune di Milano. Official Partner della Presentazione sono Reale Mutua, Bertani, Ferrarelle, Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Compagnia dei Caraibi e Amedei.

Presentazione di Osterie 2020

Lunedì 16 Settembre 2019, ore 11.00

Milano, Piccolo Teatro Strehler, largo Greppi 1, Milano (MM2 Lanza)

Osterie d'Italia 2020 uscirà in libreria martedì 17 settembre.