

SaronnoNews

Ecco dove sono le migliori osterie di Lombardia

Roberto Morandi · Monday, October 23rd, 2023

Dove sono le migliori osterie di Lombardia? Nella **selezione fatta da Slow Food nella sua guida Osterie d'Italia** spiccano i locali del Cremonese, del Pavese (tra pianura e Oltrepo), del Bresciano.

Complessivamente la guida del mangiare all'italiana – presentata al Teatro Elfo Puccini di Milano lunedì 23 ottobre e disponibile dal 25 ottobre- offre **una scelta ragionata di 93 osterie** in guida di cui **dodici novità e ventitrè Chioccioline d'Italia**, le migliori scelte della ristorazione italiana più autentica e di qualità.

La nuova edizione raccoglie complessivamente **1752 indirizzi di osterie, agriturismi, enoteche con cucina e ristoranti segnalati per la cucina territoriale**, la rigorosa selezione degli ingredienti e il prezzo giusto. Oltre ai simboli e i riconoscimenti canonicamente assegnati alle osterie, di modo da offrire al lettore uno strumento per una conoscenza approfondita dell'offerta, per la prima volta i riconoscimenti storici della Chioccioline e della Bottiglia e il più recente Bere Bene (a riconoscere una selezione complessiva di bevande alcoliche e non, come birre artigianali, distillati, cocktail ma anche succhi, estratti e infusi scelti con attenzione e personalità) sono stati assegnati anche ai locali segnalati negli inserti, ovvero quei locali la cui offerta e impostazione sono interpreti di una tradizione gastronomica locale, rintracciabili esclusivamente nella regione di appartenenza.

Osterie di Lombardia: la panoramica 2024

Come già notato lo scorso anno, sulle osterie lombarde soffia una brezza fresca e leggera. Non è eccessivo dire che questi locali si stanno dimostrando un'avanguardia colta e informale, e vale tanto per le nuove osterie quanto per quelle storiche che continuano a mantenere salda la propria identità, senza cedere alla pericolosa tentazione della nostalgia.

Nelle pagine dedicate alla regione, compaiono diverse nuove Chioccioline: alcune sono felici ritorni, altre sono giovani realtà che rappresentano alla perfezione l'idea di osteria promulgata dalla guida – senza dimenticare l'Antica Trattoria del Gallo di Gaggiano, una novità inserita con Chiocciolina sin dal suo ingresso.

Se lo scorso anno si sottolineava l'ottimo stato di salute delle montagne e delle vallate, quest'anno gran parte dei nuovi ingressi si concentrano, invece, nelle pianure, come a dire che quella brezza di cui sopra non ha confini ma soffia su tutto il territorio. Molte luci, quindi, ma anche qualche ombra, due in particolare: da una parte le città, che continuano a non esprimersi in locali che dimostrino la stessa qualità che si trova in provincia; dall'altro i prezzi che, oltre a essere cresciuti

un po' ovunque negli ultimi due anni, restano in Lombardia tra i più alti della guida.

Una riflessione, infine, va a un'osteria e a un cuoco non più presenti nella selezione di Osterie d'Italia ma al quale la guida stessa continuerà a guardare con ammirazione: La Madia di Brione di Michele Valotti è stata e continua a essere un modello e un esempio di coerenza, creatività e coraggio, a cui però la definizione di osteria, oggi, è un vestito troppo stretto per chi cerca con così tanta energia la libertà.



L'elenco completo delle Chiocchie della Lombardia

Visconti – Ambivere (BG); Le Frise – Artogne (BS); Locanda degli Artisti – Cappella de' Picenardi (CR); La Piana – Carate Brianza (MB); Hostaria Viola – Castiglione delle Stiviere (MN); Tamì – Collio (BS); Finil del Pret – Comezzano-Cizzago (BS); Ristorobie – Cusio (BG); Da Sapi – Esine (BS); Antica Trattoria del Gallo – Gaggiano (MI); Antica Trattoria Piè del Dos – Gussago (BS); Caffè la Crepa – Isola Dovarese (CR); Al Resù – Lozio (BS); Trattoria del Nuovo Macello – Milano (MI); Trippa – Milano (MI); Prato Gaio – Montecalvo Versiggia (PV); Guallina – Mortara (PV); Trattoria dell'Alba – Piacenza Drizzona (CR); Osteria del Miglio 2.10 – Pieve San Giacomo (CR); Polisena l'Altro Agriturismo – Pontida (BG); Via Vai – Ripalta Cremasca (CR); Lago Scuro – Stagno Lombardo (CR); Osteria del Campanile – Torrazza Coste (PV)

La miglior novità tra le osterie e trattorie di Lombardia

Tra i riconoscimenti assegnati durante la presentazione, è stata un'osteria lombarda ad aggiudicarsi il **Premio Miglior Novità**, consegnato da Reale Mutua: si tratta dell'**Antica Trattoria del Gallo** – Gaggiano (MI), con la motivazione: “un ingresso doveroso a celebrare il lavoro solidissimo di questo classico della cucina lombarda. Un luogo dove tradizione, ospitalità, attenzione alla materia prima sono portate ai loro massimi livelli.”

This entry was posted on Monday, October 23rd, 2023 at 4:45 pm and is filed under [Brianza](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.