



Slow Food Editore

### ***Il Lazio secondo Osterie d'Italia 2023***

Tutti i numeri della regione nella trentatreesima edizione della guida,  
in libreria e online su [slowfoodeditore.it](http://slowfoodeditore.it) a partire dal 26 ottobre

[Scarica la cover e le immagini della presentazione nazionale qui](#)

110 osterie in guida di cui 7 novità e 18 chioccioline: questi i numeri della regione nella nuova edizione di Osterie d'Italia. Torna lo storico sussidiario del mangiare bene all'italiana: presentata come ormai di consueto al Piccolo Teatro Strehler di Milano il 24 ottobre e disponibile in tutte le librerie e sulle store online di Slow Food Editore dal 26 ottobre, la trentatreesima edizione di Osterie d'Italia racconta la ristorazione italiana più autentica e di qualità attraverso le visite e le recensioni di più di 240 collaboratori sparsi in tutta Italia, in una rete fitta e capillare. La nuova edizione raccoglie 1730 indirizzi di osterie, agriturismi, enoteche con cucina e ristoranti segnalati per la cucina territoriale, la rigorosa selezione degli ingredienti e il prezzo giusto, e introduce tre nuovi simboli per raccontare in modo più ampio e dettagliato l'offerta dei locali recensiti: il simbolo del pane, assegnato alle osterie con un eccellente cestino del pane e di prodotti da forno, autoprodotti o reperiti da fornai di qualità; il simbolo dell'olio, ai locali che valorizzano l'olio extravergine d'oliva sia a tavola che in cucina, secondo una selezione oculata di prodotti d'eccellenza e rappresentativi del territorio; il riconoscimento del Bere Bene, assegnato a quelle osterie che offrono, accanto o in sostituzione a una valida proposta di vini, una selezione di bevande alcoliche e non – birre artigianali, distillati, cocktail ma anche succhi, estratti e infusi – scelti con attenzione e personalità.

#### **Il premio speciale**

Tra i riconoscimenti ottenuti dalle osterie della regione spicca il premio **Miglior Interpretazione della Cucina Regionale**, assegnato all'osteria Sora Maria e Arcangelo – Olevano Romano (RM) con la seguente motivazione: “una cucina domenicale accogliente, piena e riconoscibile, che si lascia ispirare dai prodotti e dai

grandi classici del proprio territorio ma che non ha timore dei tocchi di contemporaneità, per un risultato misurato, di grande gusto e memorabile”.

### **Lazio: la panoramica 2023 secondo la redazione**

Il piacere della convivialità e la voglia di uscire, di condividere la tavola hanno premiato quest'anno le osterie, incluse quelle che hanno optato per una fruizione più estesa lungo l'arco della giornata con aperitivi e cocktail, o che hanno creato una proposta parallela di pizze dei maestri dell'arte bianca, condite con ottimi prodotti locali. La scelta di materie prime di qualità sono il denominatore comune di osterie, ristoranti e agriturismi, per un territorio a servizio della tradizione.

La crisi dovuta al Covid ha portato alcuni proprietari a riorganizzare gli spazi per ospitare ricevimenti, spesso a scapito di un'atmosfera colloquiale e informale. Ci sono piaciuti molto i locali con impostazione di trattoria popolare, solidi nella loro proposta di piatti della tradizione, al pari di cuochi che seguono la strada dell'innovazione, pur mantenendo un clima familiare. Apprezziamo tutto quanto sia riconducibile al mondo dell'osteria che vanta un'anima schietta, genuina nell'ambiente e nei piatti, con un'identità da presidiare.

### **Le chiocciole del Lazio**

Nu' Trattoria Italiana dal 1960 -*Acuto (FR)*

Iotto - *Campagnano di Roma (RM)*

Lo Stuzzichino - *Campodimele (LT)*

Il Calice e la Stella - *Canepina (VT)* - **nuova chiocciola**

Trattoria del Cimino - *Caprarola (VT)*

Locanda del Ditirambo - *Castro dei Volsci (FR)*

La Piazzetta del Sole - *Farnese (VT)*

'Na Fojetta - *Frascati (RM)* - **nuova chiocciola**

L'Oste della Bon'Ora - *Grottaferrata (RM)*

Sora Maria e Arcangelo - *Olevano Romano (RM)*

Osteria del Vicolo Fatato - *Piglio (FR)*

Da Armando al Pantheon - *Roma*

Da Cesare - *Roma*

Grappolo d'Oro - *Roma*

Pennestri - *Roma* - **nuova chiocciola**

Pro Loco D.O.L. - *Roma*

Santo Palato - *Roma* - **nuova chiocciola**

Il Casaletto - *Viterbo*

## **I numeri della guida**

-1730 osterie, agriturismi, enoteche con cucina e ristoranti segnalati

- più di 240 collaboratori sparsi su tutto il territorio italiano

- 139 novità

- 270 locali premiati con la Chiocciola per l'eccellente proposta e per l'ambiente, la cucina e l'accoglienza in sintonia con Slow Food

- 126 locali premiati con il Bere Bene, un nuovo riconoscimento per la curata selezione di bevande: birre artigianali, succhi, infusi, cocktail e distillati

- 450 locali premiati con la Bottiglia per la curata selezione di vini

Maggiori informazioni

**Osterie d'Italia 2023**

a cura di Francesca Mastrovito ed Eugenio Signoroni

Pagine: 940

Collana: Guide Slow

Prezzo al pubblico: 24,00 euro

In libreria dal 26 ottobre 2022

La guida Osterie d'Italia 2023 è sostenuta da:

MAIN PARTNER

---



per maggiori informazioni:  
Ufficio Stampa Slow Food Editore  
ufficiostampaeditore@slowfood.it  
+39 320 6210718  
[www.slowfoodeditore.it](http://www.slowfoodeditore.it)