



## Osterie d'Italia 2018: le chiocciole Slow Food in ogni regione

da un ora su [www.dissapore.com](http://www.dissapore.com)

"Osterie d'Italia 2018", la guida di Slow Food, arriva puntuale ai primi sintomi d'autunno, insieme a caldarroste, melagrane e all'inevitabile raffreddore.

Grandicella ormai, quest'anno compie 28 anni, è ancora curata dai prodi Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni, che pare abbiano sguinzagliato su e giù per la penisola oltre 300 collaboratori.

1.616 osterie recensite, di cui la maggior parte -sostengono fino a prova contraria i curatori- con un menù che non supera i 35 euro.

Nel rassicurante dondolio del sempre simile a se stesso, che t [\[...leggi\]](#)

tags : **cantina roero barbera grillo piave chianti sambuca nocera ligure cortona**

Condividi: Mi piace 0

### BLOG

Dissapore  
[www.dissapore.com](http://www.dissapore.com)

<http://www.dissapore.com/feed/>

#### Articoli correlati:



#### Portare il Tavernello alla Fiera dei Vini Veri per vedere l'effetto che fa. Perché lo fa, eh

Sabato 6 aprile, Cerea. Sono appena entrato alla manifestazione dei Vini Veri e mi avvicino al banchetto di un produttore di Barolo che conosco. Alla cieca, mi serve un vino da sotto al tavolo e [...]

tags : **pinot barolo chardonnay vini punti champagne degustazione**  
dal 17 April 2013 su: [www.intravino.com](http://www.intravino.com)



#### Bologna vince su Modena: il tortellino più buono è alla Taverna del Cacciatore

Il tortellino è bolognese. Non solo: il tortellino è donna. A vincere la sfida del tortellino è stata Lucia Antonelli, chef de La Taverna del Cacciatore di Castiglione dei Pepoli. La [...]

### BLOG TAGS

aglio bianco birra brodo burro  
cantina cioccolato classico cottura  
degustazione di doc dolci farina  
formaggio forno frutta fuoco  
grano **ingredienti**  
internazionale italiana latt lievito  
mescolare naturale noce padella pane  
parmigiano pentola pomodori prosciutto  
**ricetta** ricette ricotta riso risotto  
ristorante sala salsa secco sugo  
temperatura toscana verdure **vini**  
wine zona zucchero

Per inserire il tuo blog in CIBVS segnalalo a:  
[info@cibvs.com](mailto:info@cibvs.com)

Per aggiungere CIBVS al tuo sito guarda la pagina [Badges](#) dove puoi trovare i codici per includere le icone, i loghi, i badges e la ricerca di CIBVS.