

Slow Food, chiocciolina per 13 osterie siciliane

notizia pubblicata **17 Ottobre 2013** alle ore **10:10** nella categoria **Enogastronomia**



Sono tredici le trattorie tipiche siciliane che hanno ottenuto la chiocciolina, simbolo di eccellenza, all'interno della guida alle Osterie d'Italia 2014 edita da Slow Food. La chiocciolina è il riconoscimento che nella guida premia l'ambiente, la cucina e l'accoglienza.

Sono "Don Ciccio" di Bagheria (Palermo), "U Locale" di Buccheri (Siracusa), "Le Lumie" di Marsala (Trapani), "4 Archi" di Milo (Catania), "La Perla" di Naso (Messina), la "Trattoria del Crocifisso da Baglieri" a Noto (Siracusa), "Andrea" e "Trattoria del Gallo" di Palazzolo Acreide (Siracusa), "Piccolo Napoli" di Palermo, "Da Salvatore" di Petralia Soprana (Palermo), "Acquarius" di Santo Stefano Quisquina (Agrigento), "Fratelli Borrello" di Sinagra (Messina) e "Vultaggio" di Trapani. Il volume, che quest'anno recensisce 1.709 locali segnalati da Slow Food, da oltre vent'anni racconta la ristorazione italiana di tradizione e di territorio.