

## PIER OTTAVIO DANIELE

Nato a Canelli nel 1978. è calamandranese doc, della frazione Garbazzola. Esperto e studioso di manifestazioni, gastronomia, territorio, musica e memoria popolare piemontesi, collabora alla realizzazione di eventi e nelle pubbliche relazioni con aziende vitivinicole ed enti di promozione. è autore di iniziative editoriali di cucina e territorio per il Gruppo Feltrinelli e collabora con Slow Food Editore per le guide "Osterie d'Italia" e "Locande d'Italia"

### "OSTERIE D'ITALIA 2016"

La qualità al giusto prezzo, cioè meno di 36 € a persona. È la formula apprezzatissima della guida di Slow Food alle Osterie d'Italia giunta alla 26ma edizione in grande spolvero.

Slow Food da trent'anni difende la cucina di tradizione e il cibo buono, pulito e giusto. Le Osterie d'Italia sono un approdo sicuro per assaggiare i piatti di territorio più autentici. La guida vi racconta 1.707 locali, tra conferme e novità: il meglio della cultura gastronomica italiana.

1.707 osterie segnalate in guida  
250 chioccioline, i locali che meglio incarnano i valori di Slow Food  
190 osterie da visitare per la notevole selezione di formaggi  
372 osterie consigliate per la carta dei vini attenta al territorio  
in più 346 indirizzi dove acquistare prodotti di qualità, gustare un buon gelato o fermarsi per un piacevole aperitivo  
513 locali con un orto di proprietà  
458 osterie che propongono anche un menù vegetariano  
282 osterie con alloggio



Domenica 8 Novembre

Ore 11.30