



osterie d'Italia

guida
2019

Sussidiario
del mangiare
all'italiana

1.617 locali consigliati
da Slow Food



Slow Food Editore

**L'INDISPENSABILE COMPAGNA DI VIAGGIO
PER SCOPRIRE LA CUCINA DELLA TRADIZIONE REGIONALE**

Convivio

Osteria moderna

Largo Granatello-via Ospedale

Tel. 0982 621023

Chiuso il lunedì

Orario: mezzogiorno e sera

Ferie: 10-20 ottobre

Coperti: 40

Prezzi: 25-30 euro

Carte di credito: AE, BM, CS, DC, MC, Visa



era
Ferragosto
i
clusi
CS, MC, Visa

una piccola fra-
una manciata di
go, in questo ri-
radizione auten-
rio, insieme alla
oglie i suoi ospi-
ndo i piatti tipici
erizia e giusto ri-
ne.

il consigliatissi-
(€) composto da
de: salumi fatti
e formaggi pe-
frittelle con le
rto di famiglia,
rne, **tortino di**
lane e sottoli di
carrellata co-
vi introdurrà
nia calabrese.
ti (6 €): assag-
o le pennette
lla, pancetta e
ondi, anch'essi
e: **agnello cot-**
rame (*tjella*) e
lo con patate
di prosciutto
tutti artigia-

L'OSTERIA – Il piccolo borgo di Fiume-
freddo Bruzio è una perla incastonata
su un promontorio che affaccia a picco
sul Tirreno. Il maestro Salvatore Fiume-
lo elesse a suo buen retiro per gli ulti-
mi anni della vita, lasciando qui grandi
sculture e affreschi. L'osteria, ricavata
in un antico palazzo del centro storico, è
accogliente e familiare come soltanto gli
antichi locali sanno essere. I tavoli sono
ben disposti, con un tovagliato semplice
ed essenziale.

LA CUCINA – Ampia la scelta degli anti-
pasti: friselle con *'nduja cotichella*, ca-
ciocavallo di Ciminà e pecorino del Mon-
te Poro (entrambi Presidi Slow Food), sa-
lumi locali e la **frittata di patate senza**
uova tanto per cominciare. Nei primi si
spazia tra la classica **pasta *chjina*** e gli
spaghetti di farina biologica con guan-
ciale, pomodorini e *'nduja cotichella* (8
€), ma sono invitanti anche le taglia-
telle di grano senatore Cappelli e ceci,
gli **spaghetti con mollica di pane, ali-**
ci e peperoncino. Tra i secondi preva-
le il pesce nelle sue tantissime prepara-
zioni. Merita senza dubbio l'assaggio il
cartoccio di baccalà con olio al berga-
motto (13 €) oltre alle classiche prepa-