

Giovedì convegno in Gran Guardia

Cucina, tipicità e salute Le virtù degli asparagi esaltate dalla tradizione



Mazzi di asparagi coltivati nella provincia di Verona

Far conoscere a cittadini e turisti i ristoranti tipici veronesi, i produttori e il territorio, con focus sulle tipicità stagionali e le loro qualità. È l'obiettivo del convegno aperto a tutti «Il ristorante tipico a primavera», che si svolge giovedì 26 aprile, dalle 10 alle 13, in Gran Guardia, il primo dei quattro appuntamenti annuali, con cui l'Amministrazione intende promuovere le tipicità enogastronomiche veronesi anche a livello turistico. Veronesi e turisti hanno una scelta ulteriore nel panorama locale privilegiando prodotti veronesi di qualità. Sarà presentato il sito web che mette in rete le realtà cittadine interessate al concetto di prodotto tipico e che contiene le schede e i link dei 14 ristoranti tipici veronesi, che con i loro menù, valorizzano la tradizione scaligera. Il primo incontro verterà sull'asparago, ortaggio primaverile, sui suoi valori nutrizionali e la produzione locale. Si parlerà di salute, di quanto faccia bene mangiare bene, dell'importanza della qualità del prodotto e della sicurezza alimentare. Su

questi e altri temi parleranno esperti del settore agroalimentare, ristoratori, nutrizionisti e rappresentanti delle categorie. Il convegno è stato presentato a Palazzo Barbieri dall'assessore alle Attività economiche Francesca Toffali, con il presidente provinciale di Coldiretti Claudio Valente, il vicesegretario generale della Camera di Commercio Riccardo Borghero, Fabio Vecchia di Confesercenti Verona, la dirigente Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Ulss 9 Linda Chioffi, il presidente della cooperativa Asparago d'Oro di Arcole, Angelo Zambon e i titolari dell'Osteria ai Osei e della trattoria al Bersagliere Marco Ronca e Leopoldo Ramponi. «L'invito a partecipare all'incontro in Gran Guardia è rivolto ai cittadini e ai turisti che, oltre ad ammirare e apprezzare le bellezze artistiche della nostra città, vogliono conoscerne anche le ricchezze della cucina tradizionale, legata al territorio e alla stagionalità», spiega l'assessore Toffali. «Al momento i ristoranti tipici sono 14, ma l'obiettivo è aumentarne il numero, coinvolgendo attività anche fuori dal centro storico».

