

Il convegno**Ristoranti tipici,
ecco l'assist
del Comune**

VERONA «Siamo quello che mangiamo». Con queste parole l'assessore alle attività economiche Francesca Toffali ha introdotto l'importanza dei piatti legati alla produzione enogastronomica locale, durante il convegno «Il ristorante tipico in primavera», svoltosi ieri alla Gran Guardia. È solo il primo dei quattro appuntamenti annuali, a cadenza stagionale, con cui l'Amministrazione intende promuovere le tipicità culinarie veronesi. «Il mio sogno è che ogni periodo dell'anno porti a esaltare i piatti della nostra cultura, in modo che anche i visitatori sappiano che a maggio possono assaggiare gli asparagi di nostra produzione, a luglio il pesce di lago e via dicendo – continua l'assessore – ecco perché, avvalendomi dell'art.10 del regolamento per la valorizzazione enogastronomica del 2013, intendo promuovere tutti gli ambasciatori di quest'iniziativa». Sono ben 15 gli esercizi commerciali che oggi rispondono ai requisiti previsti dal circuito «Ristoranti tipici di Verona», presto online su un sito dedicato, ma l'augurio è che possano presto aumentare di numero, coinvolgendo attività anche fuori dal centro storico. «Quando aumenta il flusso di turisti, sorge il problema dell'omologazione – sostiene Claudio Valente, il presidente di Coldiretti Verona – ecco perché è fondamentale il dialogo costante tra produttori e

ristoratori». A partire da oggi si apre la stagione degli asparagi, di cui Verona è la seconda produttrice del Veneto (dopo Padova) e la settima rispetto all'Italia. «Un primato che contribuisce al successo della nostra città nel mondo», sottolinea il vice segretario generale della Camera di Commercio Riccardo Borghero.

Marianna Peluso

© RIPRODUZIONE RISERVATA

