

PRESENTATE LE NOVITÀ DELL'EDIZIONE AUTUNNALE

Ristorante tipico con Bardolino e Chiaretto

Una massiccia campagna social avviata per informare i cittadini e un buono sconto



La presentazione dell'iniziativa e i prodotti stagionali locali

Il prodotto stagionale quest'anno viene servito con un bicchiere di Bardolino e Chiaretto. E' questa la novità dell'edizione autunnale del 'Ristorante tipico', promossa dal Comune per valorizzare le eccellenze del territorio e che coinvolge i ventuno ristoranti tipici di Verona. Altro punto di forza del progetto, è la massiccia campagna social avviata per informare i cittadini, oltre ad un buono sconto pensato ad hoc.

Anche a fronte della delicata situazione legata al Covid, i ristoranti tipici hanno infatti stretto una collaborazione con il Consorzio per la Tutela del Bardolino e del Chiaretto, con l'obiettivo di arricchire l'iniziativa e migliorare l'offerta a cittadini e turisti. Confermato il sodalizio con **Coldiretti** Verona che fornisce i prodotti stagionali direttamente dai produttori della zona.

Dal 24 ottobre all'8 novembre, saranno quindi la zucca, le castagne e il radicchio rosso i protagonisti dei menù prepa-



rati nelle cucine dei ristoranti tipici. Prelibatezze locali al cento per cento che verranno proposti in diverse varianti, negli antipasti come nei primi piatti, nei secondi ma anche nei dolci.

L'abbinamento con un bicchiere di vino Bardolino e Chiaretto completerà il menù. Sul sito del Consorzio del Bardolino è possibile scaricare un coupon per usufruire di uno

sconto sulla cena in uno dei ristoranti tipici.

Nonostante il periodo non sia dei più semplici, i ristoratori veronesi guardano avanti e lavorano già a nuovi progetti, uno tra tutti quello che per introdurre il pandoro come piatto tipico durante tutto l'anno, estate compresa.

Le novità dell'edizione autunnale sono state presentate oggi dall'assessore alle Attivi-

tà produttive Nicolò Zavarise. Presenti, nel punto stampa in streaming, il presidente dell'associazione Ristoratori Leopoldo Ramponi, il presidente del Consorzio di Tutela Bardolino e Chiaretto Franco Cristoforetti e Rosalina Vertuani per **Coldiretti** Verona.

"La collaborazione tra ristoranti tipici e il Consorzio Bardolino e Chiaretto è un valore aggiunto per l'iniziativa - ha detto Zavarise-. Oggi più che mai è fondamentale fare squadra. La situazione è difficile, sia per gli esercenti e ristoratori che per tutta la comunità, fare sinergia è l'unico modo per affrontarla e cercare di superarla. La voglia di fare non manca, tant'è che stiamo già pensando alle iniziative per l'estate e per valorizzare alcuni prodotti di vera eccellenza tutto il tempo dell'anno". Nel sito dedicato "ristorantetipicoverona.com" si possono trovare tutte le informazioni necessarie e l'elenco completo dei 21 ristoranti tipici veronesi.