

LA SFIDA. Percorso culinario fino a novembre

L'autunno in tavola Ristoranti insieme per vincere il Covid

I locali tipici si alleano per un menù che abbina prodotti e vini veronesi

Il gusto dolce dei marroni di San Zenò di Montagna, il colore intenso del radicchio di Verona, il sapore delicato della zucca innaffiati da un bicchiere di Bardolino o di Chiarretto, arruolati per ricette anticrisi, contro i tempi duri che stanno mettendo alla prova i ristoratori. Sono questi gli ingredienti di punta dell'edizione autunnale del «Ristorante tipico», promossa dal Comune per valorizzare le eccellenze veronesi e che coinvolge 21 ristoranti tipici della città. La nuova campagna, al via domani e oltre l'8 novembre, è stata presentata ieri dall'assessore al commercio Nicolò Zavarise e dal presidente dell'associazione Ristoratori Leopoldo Ramponi, il presidente del Consorzio di Tutela Bardolino e Chiaretto Franco Cristoforetti (alleanza novità di quest'anno) e Rosalina Vertuani di **Coldiretti**.

Altro punto di forza del progetto è la campagna social che nei prossimi giorni raggiungerà circa un milione di utenti, pensata per informare i cittadini dell'iniziativa e offrire un buono sconto da presentare nei locali aderenti. I ristoranti, da domani e fino a novembre, avranno in menù almeno un piatto a ba-

se di questi ingredienti locali.

«Nonostante il periodo non sia dei più semplici, cerchiamo di guardare avanti. Abbiamo già parecchi progetti. Alcuni abbiamo dovuto stopparli, altri proseguono», ha commentato Ramponi che su tutti ne anticipa uno: introdurre il pandoro come piatto tipico durante tutto l'anno, estate compresa. «È delizioso anche servito in pieno agosto se accompagnato dalle nostre fragole o dalle pesche di Pescantina», ha aggiunto il ristoratore, prima di un'analisi sul duro momento che il settore sta attraversando, soprattutto in un centro città orfano della maggior parte dei turisti. «Quest'estate in qualche modo, grazie ai plateatici, ci siamo salvati in corner. Ora temiamo possa essere peggio: la gente ha paura e non esce. Abbiamo attuato tutto ciò che ci è stato richiesto e anche i clienti sono sempre stati molto rispettosi delle norme. Non capiamo lo spartiacque delle 18 o i tavoli solo da sei». «Proseguire con l'iniziativa è un augurio di ottimismo di cui abbiamo bisogno», aggiunge Zavarise. «È fondamentale fare squadra. La situazione è difficile, sia per gli esercenti e ristoratori che per la comunità». ● I.N.

Concetta Fiorini 23

La pioggia pedice l'aria e lieto bastano il freddo

Ristoranti insieme per vincere il Covid

NERI POZZA

Nel ventunesimo anniversario della prima edizione
di *La ragazza con l'orecchino di perla*, tutti i romanzi di Tracy Chevalier
in una nuova, elegante veste grafica