

ENOGASTRONOMIA L'iniziativa è promossa dal Comune. Zavarise: «Segnale di speranza»

La città torna ristorante tipico con i piatti della tradizione

Dopo il lungo stop, i 21 ristoranti propongono i loro menù primaverili

●● Con la riapertura dei ristoranti, riprende anche l'iniziativa del menù dedicato alla tradizione e ai prodotti tipici. A partire da oggi, per due settimane, protagonisti delle cucine scaligere saranno l'asparago e i "bisi" di Colognola ai Colli. Torna l'appuntamento con Il Ristorante tipico, ovviamente in questo periodo "a primavera". Iniziativa avviata tre anni fa per esaltare i sapori della veronesità, in collaborazione con i 21 «Ristoranti tipici» inseriti nell'elenco istituito dal Comune per la valorizzazione dell'enogastronomia veronese.

Il progetto punta a incentivare l'impiego di materie prime del territorio nella preparazione dei piatti, per fare scoprire i sapori della tradizione scaligera e diffondere la conoscenza dei prodotti tipici di ogni stagione. Nei «Ristoranti tipici», infatti, i piatti tradizionali rappresentano il 50 per cento dell'offerta gastronomica e devono esse-

re preparati utilizzando il 50 per cento di prodotti della provincia di Verona o, comunque, del Veneto. Anche l'offerta dei vini privilegia le denominazioni e le aziende che producono e imbottigliano sul territorio.

L'iniziativa è stata presentata ieri mattina a Palazzo Barbieri dall'assessore al Commercio Nicolò Zavarise, insieme al presidente dell'associazione Ristoratori Leopoldo Ramponi e a Rosalina Vertuani per Coldiretti Verona. Presenti anche il sindaco Federico Sboarina e il primo cittadino di Colognola ai Colli Claudio Carcereri De Prati, oltre ai rappresentanti di Confesercenti, Confcommercio e Associazione italiana sommelier.

«Da ormai diversi anni proponiamo questo appuntamento stagionale con i ristoranti tipici, che sono l'anima e i custodi della nostra tradizione enogastronomica», commenta Zavarise, «e, mai come in questo momento, l'u-



Ristorante tipico La presentazione dell'iniziativa a Palazzo Barbieri

nione fa la forza. Vogliamo dare un segnale di speranza, ecco perché partiamo subito, incentivando i veronesi a tornare nei ristoranti per assaporare nuove ricette realizzate con i prodotti di questa stagione. Da un anno esercenti e ristoratori sono in forte difficoltà, fare sinergia avviando circuiti virtuosi è la via

per ripartire tutti insieme».

Nel sito dedicato www.ristorantetipicoverona.com si possono trovare tutte le informazioni necessarie e l'elenco completo dei 21 ristoranti.

Tra i protagonisti delle precedenti edizioni ci sono stati il broccetto di Custoza, il radichio rosso e la verza morretta di Veronella. **E.S.**

