

**LA RIPRESA** Dal 24 luglio al 15 agosto iniziativa dei 20 locali «doc»

## Ristoranti tipici, parte la sfida dei menu estivi

Proporranno le delizie caratteristiche del Veronese

●● Nell'ottica di salvaguardare i prodotti tipici del territorio, dal 24 luglio al 15 agosto, le cucine dei 20 ristoranti tipici inseriti nell'omonimo elenco comunale per valorizzare l'enogastronomia veronese, proporranno le delizie che caratterizzano il raccolto stagionale scaligero.

«L'enogastronomia veronese è fortemente identitaria ed è fondamentale valorizzare la tipicità proponendo prodotti come il pesce di lago, il prosciutto crudo di Soave e della Lessinia o ancora il melone e i fagiolini della pianura», spiega l'assessore al commercio Nicolò Zavarise, presentando la nuova edizione de «Il Ristorante tipico...d'Estate» nel nuovo mercato coperto della **Coldiretti** ubicato all'ex Macello. Tra ristoranti e Campagna Amica, infatti, sta prendendo piede una nuova significativa sinergia.

«Il mercato **Coldiretti** rappresenta un fiore all'occhiello della città che può contribuire alla ripartenza di un



**Menu tipici** La presentazione dell'iniziativa

settore messo fortemente in crisi dalla pandemia», aggiunge Zavarise. «Bisogna trovare il coraggio di creare sinergie anche per tutelarsi dalla prepotenza di determi-

nate multinazionali che, pur offrendo posti di lavoro, minano il grande patrimonio locale».

Franca Castellani, vicepresidente di **Coldiretti** Verona,

delega volentieri ai ristoratori la valorizzazione del tipico, trasformato e servito nel piatto nella sua migliore elaborazione, a seconda della creatività degli chef.

«Da tempo si poneva l'esigenza di un ampio mercato coperto in città», fa notare Leopoldo Romponi, presidente dell'associazione Ristoratori. «Il piacere di chi cucina sta anche nell'acquistare personalmente i prodotti, sceglierli, vederli ed evitare di ordinali online, in un mondo globalizzato e asettico».

Il sostegno a contadini, pescatori, macellai del territorio è quindi pronto a declinarsi nell'elaborazione di spume di melone da accoppiare a prosciutti nostrani, o in timballi di fagiolini da sposare a persici e lavarelli lacustri.

L'iniziativa, nata tre anni fa per esaltare i sapori locali, durerà tre settimane, una in più rispetto alle precedenti edizioni, per incentivare e dare visibilità a un settore penalizzato dall'emergenza sanitaria.

Nei 'Ristoranti tipici' i piatti tradizionali rappresentano il 50% dell'offerta gastronomica e devono essere preparati utilizzando il 50% di prodotti della provincia di Verona o comunque veneti. Anche l'offerta dei vini privilegia le denominazioni e le aziende che producono e imbottigliano sul territorio.

● **C.Bazz.**

