

FINO AL 14 NOVEMBRE

Il menù si colora d'autunno

Torna l'appuntamento con "Il Ristorante Tipico...in Autunno"



Ricette con zucca, broccoli, radicchio, ma anche castagne e melagrana, il menù delle tavole scaligere si colora delle tinte calde di questa stagione. E dei sapori che accompagnano l'arrivo dei mesi freddi. Torna l'appuntamento con 'Il Ristorante Tipico...in Autunno'. Dal 30 ottobre al 14 novembre, le cucine veronesi proporranno piatti e pietanze con i prodotti che caratterizzano il raccolto stagionale e le lavorazioni del territorio. Dal "Formaggio Monte fritto con radicchio rosso di Verona in agrodolce", ai "Bigoli al torchio con broccolo e sarde del lago di Garda", o al "Filetto al melagrano". Specialità per palati sovrappiù.

L'iniziativa è nata tre anni

La presentazione dell'iniziativa

fa per esaltare i sapori della veronesità, in collaborazione con i 20 'Ristoranti tipici' inseriti nell'omonimo elenco istituito dal Comune di Verona con il Regolamento comunale per la valorizzazione dell'enogastronomia veronese.

Un progetto che 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 locali di ogni stagione. Nei 'Ristoranti tipici', infatti, i piatti tradizionali rappresentano il 50% dell'offerta gastronomica e devono essere preparati utilizzando almeno il 50% di prodotti della provincia di Verona o, comunque,

della Regione Veneto. Anche l'offerta dei vini privilegia le denominazioni e le aziende che producono e imbottigliano sul territorio.

Tutti i prodotti dell'autunno saranno forniti dall'Azienda Poli Graziano di Oppeano ed altre aziende di Campagna Amica.

L'iniziativa è stata presentata questa mattina all'interno del nuovo mercato coperto dei Filippini dall'assessore al Commercio Nicolò Zavarise, insieme al presidente dell'associazione Ristoratori Leopoldo Ramponi e alla vicepresidente di **Coldiretti** Verona Franca Castellani. Presenti Alessandro Torluccio di Confesercenti, Sandra Hreiz di Confcommercio, Sara Cavaliere dell'Ulss.