

L'INIZIATIVA Da oggi a domenica 20 febbraio

Prodotti locali invernali nei ristoranti tipici

Dalla verza al radicchio, l'inverno passa anche dai prodotti dell'agricoltura locale, e che si potranno gustare sulle tavole dei ristoranti tipici. Febbraio è infatti il mese de "Il Ristorante tipico... d'Inverno", quarto ciclo di appuntamenti stagionali promossi dal Comune in collaborazione coi "Ristoranti Tipici" di Verona.

Da oggi e fino a domenica 20, i ristoranti tipici di Verona utilizzeranno i prodotti stagionali come il broccoletto di Custoza, il radicchio rosso, la verza moretta di Veronella, la verza Michelina, l'anatra e la trota, facendoli gustare al pubblico nelle loro diverse

possibilità di utilizzo. Ai piatti sarà anche abbinata un'offerta dei vini, privilegiando le denominazioni e le aziende che producono e imbottigliano nella provincia di Verona.

Obiettivo dell'iniziativa è intraprendere una serie di azioni volte alla promozione e alla valorizzazione dei prodotti tipici locali, inoltre incentivare l'impiego di materie prime del territorio nella preparazione dei piatti, per fare scoprire i sapori della tradizione scaligera.

I ristoranti tipici veronesi sono riconosciuti dal "Regolamento comunale per la valorizzazione dell'enogastronomia veronese". Attraverso la qualità del servizio

e la professionalità del personale diffondono la conoscenza dei prodotti e dei piatti tipici locali, che sono il 50% dell'offerta gastronomica e devono essere preparati utilizzando il 50% di prodotti tipici della provincia di Verona o della regione Veneto.

L'iniziativa è stata presentata al Mercato Coperto di Campagna Amica di Verona. Sono intervenuti l'assessore al Commercio Nicolò Zavarise, il direttore generale di Confesercenti Alessandro Torluccio, la presidente del Consorzio Veronatura Franca Castellani, il presidente dell'associazione ristoranti Confcommercio Leo Ramponi, per Confcommercio Enrico Bosco, per Coldiretti Rosalina Vertuani, la dietista dell'Ulss 9 Tatiana Trandev e per l'associazione Sommelier Veneto Antimo Berretta.

