

L'iniziativa

Asparagi, «bisi», fragole Nei ristoranti Tipici la primavera è nel piatto

VERONA «Da aprile a oggi è piovuto poco e l'allerta siccità c'è sempre. Ma per ora non abbiamo subito particolari perdite sul prodotto di stagione, come fragole o asparagi. Rimane la difficoltà di produrre con costi triplicati». Così Franca Castellani, presidente del Consorzio Veronatura e vice presidente di Coldiretti, lei che insieme al Comune e Confesercenti ha presentato ieri la nuova edizione di «Il Ristorante tipico... a Primavera». L'iniziativa parte sabato, si chiude domenica 22 e prevede che nei locali dell'associazione Ristoranti Tipici — prodotti locali o veneti a rappresentare il 50% dell'offerta gastronomica — sia servito un menù che valorizza prodotti stagionali come l'asparago, i «bisi» di Colognola ai Colli e le fragole, abbinando ai piatti anche un'offerta dei vini del territorio. «L'obiettivo è incentivare l'impiego di materie prime del territorio nella preparazione dei piatti, per fare scoprire i sapori della tradizione e anche per diffondere la conoscenza dei prodotti tipici di ogni stagione». (m.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

