

INIZIATIVE Fino al 21 agosto venti locali proporranno piatti veronesi

Menù con prodotti nostrani

L'Estate dei ristoranti tipici

Dal melone della pianura al pesce e al crudo di Soave. Almeno il 50% delle ricette conterrà sapori nostrani

●● Prosegue il quarto ciclo degli appuntamenti stagionali dedicati alla promozione e la valorizzazione dei prodotti del territorio veronese.

Venti ristoranti tipici proporranno i menù con protagonisti i prodotti dell'Estate e con ricette tipiche della tradizione sia tradizionali che rivisitate.

Il pesce di lago, il prosciutto crudo di Soave, il melone della Pianura Veronese e le pesche. Sono questi i protagonisti dell'iniziativa «Il Ristorante tipico... d'Estate», appuntamento stagionale promosso dal Comune in collaborazione con venti locali della città inseriti nell'elenco «Ristorante tipico», che si svolgerà fino a domenica 21 agosto.

L'iniziativa, che rientra negli appuntamenti stagionali avviati nella primavera 2018, ha come obiettivo la promozione e la valorizzazione dei prodotti tipici locali, incentivando l'impiego di materie prime della nostra provincia

nella preparazione dei piatti. Il tutto per far scoprire i sapori della tradizione scaligera e promuovere dei prodotti tipici di ogni stagione.

Nei ristoranti che aderiscono all'iniziativa, come stabilito dal «Regolamento comunale per la valorizzazione dell'enogastronomia veronese», i piatti tradizionali rappresentano il 50% dell'offerta gastronomica, e devono essere preparati utilizzando il 50% di prodotti tipici del Veronese o della Regione garantendo inoltre qualità del servizio e professionalità del personale.

Tutte le informazioni sull'iniziativa si possono trovare sul sito www.ristorantetipico-verona.com

Il progetto è stato presentato in Sala Arazzi dall'assessore alle Attività produttive e Commercio Italo Sandrini. Sono intervenuti Rosalina Vertuani di Coldiretti Verona, Alessandro Torluccio di Confesercenti, il vicepresidente di Confcommercio Nicola Baldo, per i «Ristoranti tipici» era presente Leopoldo Ramponi, Alessandro Fiorini dell'Associazione Italiana Sommelier AIS Veneto, Gra-

ziano Poli, titolare dell'omonima azienda agricola, oltre a rappresentanti di enti e categorie commerciali.

«Iniziative come queste servono a valorizzare i prodotti tipici del territorio, ovviamente non nell'ottica conservativa, ma con l'obiettivo di farli conoscere, anche attraverso l'innovazione», ha sottolineato l'assessore Sandrini.

Ha quindi sottolineato le problematiche del momento e del recente passato: «Dopo un periodo difficile, caratterizzato dalla pandemia, l'Amministrazione comunale cercherà per quanto possibile di dare visibilità e agevolare tutte le iniziative che possono aiutare le categorie economiche a ripartire. In questo caso sostenendo i ristoranti tipici, che offrono un servizio di qualità rispettando un regolamento con determinati criteri valoriali. Verona», ha concluso, «deve avere una visione a 360 gradi, la parte che si occupa del turismo è importante, ma lo è anche chi cura l'ospitalità delle persone, offrendo loro una determinata qualità. Questo dovrà essere un aspetto da non sottovalutare mai».

