

Per valorizzare la cucina locale attraverso l'introduzione di un sistema di qualità delle attività cittadine: distribuite le 'vetrofanie'

Debutta il nuovo circuito del 'Ristorante tipico ferrarese'

Un'iniziativa del Comune con l'associazione 'Strada dei vini e dei sapori', Cna, Ascom, Confartigianato e Confesercenti

E' stato presentato ieri, in Municipio a cura dell'assessorato alle attività produttive fiere e mercati e dell'assessorato al Turismo insieme all'associazione Strada dei vini e dei sapori della provincia di Ferrara, il circuito 'Ristorante tipico ferrarese'. L'obiettivo del circuito è valorizzare la cucina locale attraverso l'introduzione di un sistema di qualità delle attività ristorative, elaborato e condiviso con i privati e le associazioni di categoria. All'incontro di presentazione sono intervenuti l'assessore al commercio e turismo del Comune di Ferrara Matteo Fornasini, il presidente dell'associazione 'Strada dei vini e dei sapori' Massimiliano Urbinati e i rappresentanti di Cna, Ascom, Confartigianato e Confesercenti insieme con ristoratori che faranno parte del circuito. «Si tratta di un ulteriore progetto di valorizzazione turistica e commerciale

per le nostre attività di ristorazione - sottolinea Fornasini - dopo il grande successo della seconda edizione del Ferrara Food Festival e di tutta la serie di iniziative collaterali inerenti. Questo più ampio progetto di promozione delle nostre tipicità e dei nostri prodotti enogastronomici del territorio attraverso la valorizzazione dei ristoranti vuole rendere sempre più attrattiva la nostra città e il nostro territorio e tessuto produttivo. Per questo ringrazio tutti gli operatori e tutti i ristoranti - aggiunge l'assessore - che hanno aderito e un ringraziamento al Servizio Commercio che ha lavorato per la realizzazione di questo importante progetto assieme alla Strada dei Vini e dei Sapori». Massimiliano Urbinati si è detto «molto orgoglioso di presentare questo progetto identitario che vuole valorizzare l'imprenditorialità e la tradizione culturale ferrare-

se». Grazie alla collaborazione con le sigle sindacali di riferimento (Ascom Confcommercio, Cna, Confesercenti, Confartigianato), il progetto ha coinvolto una decina di operatori «pilota» che hanno elaborato una linea guida per poter essere inserito nel circuito Ristorante Tipico Ferrarese. Consegnate le vetrofanie di riferimento e l'attestato di 'Ristorante Tipico' ai primi ristoratori che hanno voluto aderire: Bisboccio ristobar; Ristorante della bocciofila La Ferrarese; Brodogigò; Ristorante Molto più che Centrale; Trattoria Bar Gigina dal 1901; Antica Trattoria da Max; Cucina e Butega; Birreria Giori; Tiffany Restaurantino; Trattoria La Romantica; Locanda 22; Osteria degli Adelfardi; Cucina Aldighieri; Ristorante Castello di Fossadalbero; Perlita Sea Food&Wine.

Lauro Casoni



Grande festa in Comune con i titolari dei primi ristoranti che si possono fregiare del titolo



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416