



cucina**perugina**





## **Anche in Umbria arriva il marchio “Ristorante Tipico”: in 17 locali ricette e prodotti dalla tipicità certificata e garantita.**

Debutta ufficialmente anche in Umbria il primo circuito selezionato di imprese del settore ristorativo che si presentano alla clientela con la garanzia di vera tipicità nelle ricette proposte e nelle materie prime utilizzate.

Sono 17 i ristoranti dei Comuni di Perugia, Corciano, Deruta e Torgiano che - aderendo ad un progetto lanciato a livello nazionale dalla Fipe, la Federazione dei pubblici esercizi della Confcommercio, rilanciato a livello locale dall'STL del perugino, da Confcommercio e Confesercenti della provincia di Perugia, e realizzato sotto il profilo organizzativo dal Consorzio UmbriaSì - si fregheranno infatti del marchio “Ristorante tipico”.

Con questo marchio - uguale in tutta Italia e dunque facilmente riconoscibile anche dal turista - si intende identificare un circuito ristorativo di eccellenza alla base del quale c'è la sottoscrizione da parte degli aderenti di un disciplinare - elaborato dopo un lungo lavoro di ricerca e censimento su piatti e prodotti tradizionali umbri - che impegna alla valorizzazione dei prodotti tipici locali attraverso un'offerta di ricette proprie della cultura del territorio, realizzate secondo procedimenti certificati. I locali che espongono su un'apposita targa il marchio “Ristorante Tipico” - corredato da un certificato rilasciato dall'ente certificatore Quaser di Milano sulla base di una verifica tecnica che verrà ripetuta di anno in anno - si sono assunti l'impegno di inserire nei loro menu, tra la gamma proposta, una maggioranza di piatti tipici presenti nel disciplinare sottoscritto. La carta dei vini dovrà comprendere almeno un'etichetta di vino Igt e Doc del territorio dove si trova il ristorante e almeno 5 altre etichette tra le tipologie di vini Igt, Doc e Docg della regione. Le ricette tipiche dovranno essere realizzate con prodotti e materie prime altrettanto tradizionali: ne è un esempio il carrello degli oli che dovrà garantire la presenza di prodotti Dop dell'Umbria. Tra gli impegni assunti anche quello di realizzare almeno un piatto al cioccolato, elemento ormai fortemente radicato nel patrimonio gastronomico del territorio. Non solo: i ristoranti, attraverso appositi corner, potranno fungere anche da “vetrina” per la valorizzazione di questi stessi prodotti enogastronomici tipici, realizzando concretamente un esempio di “filiera corta” tra produzione e commercio. Legato alla certificazione c'è anche un percorso formativo affidato all'Università dei Sapori di Perugia: entro la fine di maggio partiranno due corsi di 40 ore a cui titolari ed addetti dei Ristoranti Tipici potranno partecipare gratuitamente. Essendo il progetto pluriennale, in questo modo si vuole supportare e motivare costantemente le strutture partecipanti. Ma siccome i corsi sono aperti anche ad altre imprese del settore ristorativo, l'obiettivo è anche quello di stimolare un numero sempre maggiore di operatori verso una qualificazione superiore della propria attività enogastronomia, come eccellenza turistica del territorio, da promuovere in modo integrato con le risorse culturali ed artistiche e altrettanto importante nel determinare il gradimento del visitatore. A fronte dell'onere economico e delle responsabilità che i



ristoranti si assumono, il Sistema turistico locale del perugino programma e sostiene specifiche azioni di promozione e comunicazione quali, in particolare, la produzione di materiale editoriale promozionale da distribuire nei punti di informazione ed accoglienza turistica, e in tutte le altre occasioni utili, o da inviare ai turisti che richiedano informazioni per programmare una loro visita a Perugia, oltre alla presenza nel nuovo portale del Comune di Perugia, e nei portali delle associazioni imprenditoriali coinvolte nell'iniziativa. Insomma, d'ora in poi, quando si parlerà di Ristorante Tipico nella comunicazione istituzionale o di categoria lo si farà solo con riferimento ai locali aderenti al progetto, che dovranno da parte loro costantemente assicurare il mantenimento degli impegni assunti e degli standard di qualità assegnati.

“Perugia è una città di cultura e di arte – ha dichiarato nel corso della conferenza stampa di presentazione del progetto Ilio Liberati, presidente dell'STL del perugino e assessore al Turismo del Comune di Perugia – impegnata nella promozione delle sue eccellenze, tra cui spiccano quelle enogastronomiche. Il progetto Ristorante Tipico certificato rappresenta l'impegno a valorizzare iniziative che possano mettere a sistema la filiera turismo-ambiente-cultura, e a moltiplicare gli elementi di attrazione del nostro territorio”.

“Diamo atto all'STL del perugino – ha aggiunto il presidente della Confcommercio della provincia di Perugia Giorgio Mencaroni – di aver dimostrato una particolare sensibilità nel momento in cui si è posto il problema di una qualificazione dell'offerta ristorativa, aderendo con entusiasmo all'iniziativa del Ristorante Tipico. Il nostro obiettivo, e non solo auspicio, è che si arrivi al coinvolgimento di un maggior numero di imprese e di tutti gli STL, per portare questo marchio in tutta l'Umbria”.

“La ristorazione – ha sottolineato infine Romano Cardinali, presidente dell'Associazione ristoratori Fipe-Confcommercio – è il primo biglietto da visita per una città. Mangiare bene, mangiare veramente tipico, influenza in maniera determinante la decisione di un turista di tornare in un luogo. Una recente ricerca attesta che il livello di soddisfazione delle clientela rispetto alla ristorazione umbra è già molto elevato. Con il progetto Ristorante Tipico facciamo un ulteriore progresso in termini di qualità”.

Perugia, 21 maggio 2007

