



Territorio e sapori



L'iniziativa di Confesercenti, Associazione Cuochi e gruppo Facebook "Mangiar Bene". Migliaia di voti

# Crostini neri incoronati re dei piatti tipici

di Alessandro Bindi

► AREZZO - Piatto tipico: vincono i crostini neri. Sul podio anche maccheroni al sugo di ocio e fegatelli. Pioggia di voti per le prelibatezze della nostra tavola. Si è conclusa la fase di votazione del progetto "Piatto tipico, mangiar bene Arezzo" promosso da Confesercenti, dall'Associazione Cuochi e dal gruppo Facebook "mangiar bene" di Patrizio e Isabella Gabutti.

Migliaia i voti per indicare il miglior piatto aretino tra la bistecca con l'acciugata, i crostini neri, i fegatelli, l'acquacotta, la scottiglia, i tortelli di patate, il coniglio in porchetta, i maccheroni con l'ocio, le pulenze e salsicce, le tagliatelle con il sugo di coniglio, i roccolini di sedano con il sugo di pollo, lo stufato sangiovanese, la minestra di ceci coi tagliolini, il baldino, i bringoli al sugo finto, i crostini con il cavolo nero, la farinata gialla (infarinata) e i grifi.

A conquistare il palato di chi ha partecipato alla sfida a colpi di like sono stati i crostini neri.

Il piatto tipico trionfa sui maccheroni al sugo di ocio. Terzo posto invece per i fegatelli.

Un entusiasmante concorso che è solo il primo passo di un progetto ben più ampio avviato per promuovere nei menù dei ristoranti del nostro territorio - aretino e di tutta la provincia - i piatti e le prelibatezze cucinate secondo antiche ricette.

Adesso tra i tavoli dei ristoranti che aderiscono al progetto "Piatto tipico, mangiar bene Arezzo" saranno distribuiti ai clienti e visitatori anche le brochure con le ricette tradotte anche in lingua inglese. L'iniziativa si pone come obiettivo quello di far co-



noscere, e far spiccare all'interno dei menù, le eccellenze della nostra cucina che unisce sapori alla cultura e all'arte della terra aretina. "Si è conclusa con successo - spiega Mario Checchaglini -

direttore di Confesercenti - la prima fase che ha visto incoronare come miglior piatto i crostini neri. La votazione ha interessato migliaia di persone a testimonianza di quanto interesse ruota intor-



Entusiasmante concorso Progetto per promuovere nei menù dei ristoranti di Arezzo e delle vallate i piatti e le prelibatezze del territorio secondo le antiche ricette. Il maggior numero di preferenze è andato ai Crostini neri

no ai sapori e alle prelibatezze aretine. Centrata quindi la missione di dare risalto ai piatti che sono la storia della cucina della nostra provincia. D'ora in avanti l'auspicio è che la clientela riesca a individuare meglio i piatti tipici del territorio all'interno dei menù in modo da promuoverli e valorizzarli". "C'è soddisfazione - aggiunge Patrizio Gabutti - sull'interesse che ha suscitato l'iniziativa che ha tenuto per settimane vivo l'interesse intor-

no ai 18 piatti tra i visitatori e gli iscritti della pagina facebook 'mangiar bene'. La selezione ha indicato il migliore e quello più buono secondo i votanti ma ad essere valorizzata sarà la nostra cucina all'interno dei ristoranti che aderiscono al progetto. Il logo infatti contrassegnerà i piatti selezionati e per tutti sarà più facile

conquistare il palato dei turisti che si siederanno a tavola".

E soddisfazione anche da parte di Gianluca Drago, presidente dell'Associazione Cuochi di Arezzo che invita i ristoranti "ad esporre le vetrofanie in modo

da valorizzare e promuovere i piatti tipici tra i clienti e i turisti".

Sul podio maccheroni al sugo d'ocio e fegatelli

I locali che vogliono far parte del circuito "Piatto tipico Mangiar bene" possono farsi avanti e riceveranno gratis il materiale

## Vetrofanie e brochure ai ristoranti che aderiscono

► AREZZO

(ale. bin.) - La tipicità nel piatto. I sapori e i valori di un tempo 'cucinati' dai ristoratori aretini. Il progetto di Confesercenti, dell'Associazione Cuochi, e di Mangiarbene si pone l'obiettivo di valorizzare i piatti tipici di una volta risvegliando il piacere di assaporare prodotti dal sapore unico.

La genuinità è quindi al centro del piatto, ed è 'condita' dalla sapienza dei cuochi e dei ristoratori la cui laboriosità affonda le origini in antiche ricette e nella tradizione del nostro territorio.

"Piatto tipico Mangiar bene" racchiude un menù ricco di sapori ma anche di storia e cultura capace di risvegliare il palato ma anche il piacere di sedersi a tavola per assaporare, in un boccone, una storia lunga secoli racchiusa in pietanze prelibate tramandate da generazioni. Ed ecco come aderire: i ristoranti che intendono aderire al progetto "Piatto tipico, mangiar bene Arezzo" promosso da Confesercenti, dall'Associazione Cuochi e dal gruppo Facebook "mangiar bene" di Patrizio e Isabella Gabutti possono rivolgersi nelle sedi di Confesercenti Arezzo, Valdarno, Valtiberina, Casentino e Valdichiana oppure all'Associazione Cuochi.

L'adesione è completamente gratuita. "Consegneremo - spiegano da Confesercenti - ai ristoranti interessati le vetrofanie e il materiale promozionale tra cui la brochure in italiano e in lingua inglese".



con il patrocinio della Provincia di Arezzo