



Dalla bistecca con l'acciugata ai grifi
Ecco i magnifici 18 a tavola

▶ AREZZO

Ecco i diciotto piatti da leccarsi i baffi che saranno inseriti nei menù dell'iniziativa "Piatto tipico mangiar bene Arezzo".

L'elenco comprende bistecca con l'acciugata, crostini neri, fegatelli, acquacotta, scottiglia, tortelli di patate, coniglio in porchetta, maccheroni con l'ocio, pulezze e salsicce, tagliatelle con il sugo di coniglio, rocchini di sedano con il sugo di pollo, stufato sangiovese, minestra di ceci coi tagliolini, baldino, bringoli al sugo finto, crostini con il cavolo nero, farinata gialla (infarinata) e grifi.

Presentata da Confesercenti, Associazione Cuochi e Mangiare Bene l'iniziativa per promuovere le eccellenze sulle tavole della ristorazione

Piatti tipici aretini "Bollino" sul menù per farsi... mangiare

di Alessandro Bindi

▶ AREZZO - Sul menù spiccano i piatti tipici della provincia di Arezzo all'interno dei ristoranti. Una sinergia tra Confesercenti, l'Associazione Cuochi di Arezzo e Patrizio e Isabella Gabutti di "Mangiarebene" per promuovere le eccellenze a tavola. Presentata ieri mattina in Confesercenti l'iniziativa "Piatto tipico mangiar bene Arezzo", il progetto di valorizzazione dei piatti tipici nei ristoranti.

"L'idea - sottolinea Checchagnini - è di Patrizio Gabutti che, con il suo gruppo facebook, gestito con la moglie Isabella, anima il dibattito sulla nostra ristorazione. Idea che ha esposto all'annuale meeting dell'Associazione Cuochi presieduta da Gianluca Drago. In quella serata di qualche mese fa Patrizio ha lanciato l'idea della necessità di valorizzare, in taluni casi riscoprire, piatti della nostra tradizione. Chi meglio dei soggetti promotori dell'iniziativa: Confesercenti, Associazione di Ristoratori, Associazione Cuochi, Patrizio e Isabella poteva varare l'iniziativa".

Una iniziativa che si prefigge l'obiettivo di promuovere la buona cucina e le eccellenze del nostro territorio attraverso i piatti e le ricette tradizionali. "Il progetto - spiega Mario Checchagnini, direttore di Confesercenti - ha l'obiettivo di dare risalto ai piatti che sono la storia della cucina della nostra provincia ed è destinato a cambiare le abitudini della clientela tra i tavoli dei ristoranti. All'interno dei menù d'ora in avanti saranno facilmente identificabili da una scheda, tradotta in tre lingue, i piatti tipici del territorio". "E' anche un modo - prosegue Checchagnini - per accogliere i turisti presso i nostri ristoranti: far conoscere loro facil-



mente il piatto che possono assaggiare solo da noi e che non troveranno da nessuna altra parte. Perché capita a tutti, da turisti, di recarsi in ristoranti in una zona che non si

conosce con la curiosità di assaggiare il piatto tipico di quella realtà. La nostra iniziativa facilita e va incontro a questa curiosità. E' perciò un modo per un ristoratore di of-

fruire attenzione alle aspettative del turista. Naturalmente anche oggi il ristoratore al turista che chiede cosa può assaggiare di tipico gli fornisce tutte le indicazioni: ma talvol-

ta la lingua, talvolta la fretta, non sempre questo è possibile. Questo è un modo semplice che indica attenzione al consumatore".

Per riconoscere i ristoranti che aderiscono all'iniziativa, in vetrina saranno appesi dei loghi. "Le vetrofanie - spiega Gianluca Drago, presidente dell'Associazione Cuochi di Arezzo - indicheranno quali ristoranti aderiscono al progetto ed è poi sedendosi a tavola che sarà facilmente visibile per i clienti e per i turisti quali pietanze sono da ricondurre alla storia e alla nostra tradizione. Chi aderirà al pro-



getto può scegliere tra ben 18 piatti, selezionati dall'Associazione Cuochi, che stagionalmente saranno inseriti all'interno dell'offerta gastronomica del ristorante. Sul menù, tra quelli elencati, i

piatti proposti dal ristorante come tipici, saranno evidenziati dal logo 'Piatto tipico: Mangiar bene Arezzo', un bollino adesivo accanto al nome del piatto. Un'iniziativa destinata al turista, ma anche all'aretino, affinché anch'esso riscopra i sapori di una volta, i piatti andati spesso dimenticati. Tentiamo così di apprezzare le antiche ricette".



Piatti tipici sotto i riflettori Presentata l'iniziativa da Confesercenti, Associazione Cuochi e Mangiare Bene

Il progetto di Patrizio Gabutti e Maria Isabella Borrelli. E il gruppo fb eleggerà il piatto tipico più rappresentativo della tradizione locale Mangiare Bene Arezzo, una community con 7.500 iscritti

▶ AREZZO

Assieme a Confesercenti e all'Associazione Cuochi di Arezzo in prima fila nel progetto ci sono Patrizio Gabutti e Maria Isabella Borrelli che hanno creato una community con 7.500 iscritti interessati a sapere cosa e dove mangiare bene ad Arezzo. "Il gruppo ideato e pensato per pochi - spiega Patrizio Gabutti - ha avuto invece un successo incredibile ed è diventato per molti un nuovo modo di scegliere dove mangiare ad Arezzo e provincia. Il gruppo facebook consente una piacevole interattività, praticamente simultanea tra i membri, per cui tutti i chiarimenti sui locali, vengono approfonditi immediatamente; ma la vera novità è stata e continua ad essere il neopilogo di tutte le proposte o recensioni, in un sito/blog che si chiama 'Mangiare Bene Arezzo'. L'intento del gruppo era quello di



costituire un gruppo di amici e conoscenti che si consigliassero e proponessero reciprocamente locali di gradimento. Oggi è diventata una vera vetrina per i ristoranti e il progetto ambizioso di Piatto tipico avviato assieme a Confesercenti e al-

l'Associazione Cuochi di Arezzo può essere un format da estendere in tutta Italia". "I piatti - aggiunge Patrizio Gabutti - che finiranno all'intero dei menù con l'indicazione di Piatto tipico: Mangiar bene Arezzo selezionati

dall'associazione cuochi sono 18. Poi, col bollino adesivo, saranno indicati quelli realizzati in quel momento dal ristorante. Tra i 18 piatti è avviata anche una selezione - che durerà fino al 15 di maggio - attraverso il gruppo facebook "Mangiare bene e spendere poco, idee per Arezzo e provincia", che eleggerà il piatto tipico rappresentativo della cucina tipica della provincia aretina. Un modo per curiosare anche nei gusti degli aretini che partecipano al gruppo che sono tantissimi, al momento 7.700. In sostanza sapremo quale piatto gli aretini considerano il piatto tipico per "eccellenza". Numerosissime le iniziative allo studio per valorizzare al meglio il progetto ed i ristoranti che aderiranno in forma assolutamente gratuita, rendendo assai appetibile far parte del progetto".

Ale. Bin.