

IL PANIERE DEI PRODOTTI

Iniziativa a go go per le prelibatezze

— URBINO —

SIRIEMPIE anche quest'anno il «Paniere dei Prodotti»: l'iniziativa che oltre alle comunità montane dell'Alto e Medio Metauro, ente capofila del progetto, del Catria e Nerone e del Montefeltro, ha trovato il sostegno dell'Ente Parco Sasso Simone e Simoncello e del Distretto turistico «Urbino e il Montefeltro», partirà con il primo evento gastronomico lunedì prossimo 22 set-

tembre e terminerà dopo mesi di degustazioni, concorsi tra ristoratori, meeting formativi, a maggio 2009. Il «Paniere dei prodotti», seconda edizione dopo un buon successo e consenso di pubblico ed operatori del settore nel 2007, è stato presentato ieri mattina ad Urbino dai rappresentanti dei partners: l'assessore Donato Demeli per il comune di Urbino, Gabriele Giovannini per la comunità montana dell'alto e medio Metauro, il sindaco di Acqualagna Bruno Capanna per quella del Catria a Nerone, il sindaco di Carpegna Gianfranco Soriani per l'Ente Parco, Guerrino Bonalana presidente del consorzio Urbino e il Montefeltro, hanno firmato il

Urbino

il Resto del Carlino

VENERDÌ 19 SETTEMBRE 2008

protocollo d'intesa per la realizzazione del progetto, che si propone la promozione dei prodotti del territorio dal prosciutto di Carpegna alla Casciotta di Urbino, il tartufo bianco pregiato, il pane di Chiaserna, le amarene di Cantiano, la patata rossa e il pane allo zafferano di Borgo Pace, il vino santo di Sant'Angelo in Vado, il miele di Belforte all'Isauro, le castagne di Lunano, le carni Igp dell'Appennino Centrale, pregiati salumi e profumati prodotti del bosco e del sottobosco.

IL COSTO di mesi di manifestazioni in tutto il territorio delle Comunità montane è di 31.280 euro ed «anche in un periodo di crisi e in una situazione nebulosa come quella che stanno vivendo le Comunità montane non potevamo sottrarci dal dare impulso a questa iniziativa che promuove anche l'accoglienza, il territorio comprensoriale, la natura, la tavola», ha dichiarato il presidente Giovannini. «Il Paniere è uno scrigno di sapori noti e sconosciuti — ha aggiunto il curatore Giuseppe Cristini — che farà scoprire anche le bellezze architettoniche dei Comuni in cui ci muoveremo, dando soddisfazione al palato e a chi duramente lavora nella ristorazione».

Lo.