

Bolliti d'Italia, 13 ristoranti con piatti di qualità

Confesercenti ha presentato il progetto che durerà un mese e abbinerà economia e turismo

L'INIZIATIVA

MOMBAROCCIO Dopo la brillante intuizione di inventare un festival che promuovesse il brodetto di pesce, piatto povero dei marinai, Confesercenti lancia una nuova sfida con un altro piatto della tradizione, questa volta di terra: il bollito. Declinato in modi differenti in ogni regione, il bollito, esattamente come il brodetto, è un piatto di recupero, legato ad una cucina nella quale nulla doveva andare sprecato. Come per il suo cugino di mare, anche in questa pietanza la differenza è fatta dagli ingredienti: dalla varietà delle carni ai diver-

si tipi di tagli utilizzati, solitamente più nobili e saporiti per il bollito e meno nobili, ottenuti dal quarto anteriore dell'animale, per il lesso. «Non solo la nostra cucina, ma anche la storia e la cultura dei nostri paesi si basano su grandi piatti che meritano di essere riscoperti e rilanciati perché rappresentano una vera e propria ricchezza per l'economia ed il turismo» sottolinea Giorgio Bartolini direttore provinciale di Confesercenti.

L'anno zero

Anno zero dunque per "Bolliti d'Italia" realizzata da Confesercenti Pesaro Urbino, con il patrocinio del Comune di Pesaro, in collaborazione con Bovinmarche, Unpli Comitato Provinciale, Adusbef, Accademia Italiana della Cucina, Slow Food Urbino, Compagnia del Monte-



La presentazione dell'iniziativa

feltro, Camera di Commercio Pesaro Urbino, Consorzio Legumi di San Sisto e Tour Operator Tuqui Tour. Dall'1 aprile al primo maggio, dal venerdì alla domenica, si potrà degustare un

menù a base di bollito in 13 ristoranti della nostra provincia con un prezzo che va dai 20 euro per il solo piatto di bollito, fino a 27 euro per il pasto completo di capelletti.

La garanzia

A garanzia della qualità del progetto i ristoratori sono tenuti a rispettare un rigido disciplinare che, tra le altre cose, prevede di realizzare il piatto solo con carne certificata Bovinmarche utilizzando almeno 5 tagli scelti tra muscolo di coscia, spalla, fiocco di punta, cappello del prete, lingua, testina con musetto, cotechino, pancia, coda nervetti, cappone e gallina. Sono bandite, inoltre, le salse industriali, obbligatorio l'utilizzo di olio extravergine di oliva Cartoceto Dop o dei frantoi locali, l'abbinamento con verdure cotte e legumi di

San Sisto e con i vini marchigiani o della vicina Emilia Romagna. Grazie alla collaborazione del Tour Operator di Fano Tuqui Tour, l'iniziativa proporrà anche un tour alla scoperta di luoghi.

Chi aderisce

Nei week end di aprile e maggio i viaggiatori del gusto potranno visitare Urbania e Urbino, la Riserva Naturale Statale della Gola del Furlo e Acqualagna, con pacchetti turistici da una o due notti. I ristoranti aderenti con prenotazione obbligatoria sono Da Oreste (Casinina), Locanda Quinto Canto (Gradara), La Coppa (Mombaroccio), Il Giardino (San Lorenzo in Campo), Frantoio del Trionfo (Cartoceto), Braverja (Urbania), Dalla Peppa (Fano), Piccolo Mondo (Mombarroccio), Casa del Sole (Montelabbate), Gipsy (Acqualagna), Lago Verde (Pennabilli), Le Fontane (Cagli), Nenè (Urbino).

Elisabetta Marsigli

© RIPRODUZIONE RISERVATA