

Da venerdì al 2 dicembre menù tipici. Protagonisti miele toscano, cipolla di Certaldo e Chianti del Montalbano

I nostri prodotti in trenta ristoranti: al via Intabula

EMPOLI. Trenta ristoranti del Circondario in cui sarà possibile pranzare e cenare a prezzi e menù fissi (costo dai 25 ai 50 euro) degustando le prelibatezze delle nostre zone. È "Intabula", manifestazione di promozione enogastronomica, giunta alla seconda edizione.

La manifestazione prenderà il via venerdì e si concluderà il 2 dicembre. Quattro settimane all'insegna del gusto e della creatività, durante le quali i ristoranti aderenti al progetto proporranno ai clienti menù in cui i veri protagonisti saranno 16 prodotti tipici locali selezionati (presenti nella guida ai prodotti tipici dell'Empolese Valdelsa promossa e pubblicata dal Circondario e dall'Agenzia per lo Sviluppo) a cui verranno abbinati 6 vini dei vitigni del Circondario.

"Intabula" si colloca all'interno del progetto regionale "Vertrina Toscana", promosso dalla Regione e vede il contributo promozionale ed economico di

Circondario, Camera di Commercio, Agenzia per lo Sviluppo, ristorante aderenti, Confesercenti, Cia, Coldiretti e Unione provinciale Agricoltori. I prodotti tipici utilizzati nelle ricette saranno miele toscano, cipolla di Certaldo, castagne e marroni, zafferano, tartufi, funghi porcini, pane toscano, biscotti di Prato, suino cinto toscano, pecorino, ricotta di pecora, vitellone bianco, finocchio, cece nostrale, olio extravergine d'oliva, fico dattato e verdino. Per quanto riguarda i vini, invece, si potrà gustare chianti dei colli fiorentini, chianti di Montespertoli, chianti di Montalbano, bianco dell'Empolese, colli dell'Etruria

L'iniziativa varcherà i confini con trasmissioni su tv nazionali

centrale, colli della Toscana centrale.

«La seconda edizione di "Intabula" - spiega Tiziano Cini, direttore dell'Agenzia per lo sviluppo - sarà più lunga dello scorso anno e rispetto al 2006 è stato variato il periodo, passando da aprile-maggio a novembre-dicembre. L'iniziativa coinvolge 30 ristoranti locali che proporranno piatti con prodotti tipici locali scelti tra i 66 promossi nella guida ai prodotti di zona. Come complemento ad essa, poi, nei prossimi giorni pubblicheremo anche la seconda parte, cioè l'elenco delle aziende che effettuano produzione e vendita diretta dei prodotti menzionati».

Un progetto che vede il sostegno convinto di Confesercenti. «Abbiamo dato il nostro appoggio - spiega il segretario Andrea Bertini - ad un'iniziativa che permette di valorizzare la qualità dei nostri prodotti e dei ristoranti locali. Abbiamo in ponte nuovi progetti che cercheremo di presentare nei prossimi mesi, tra i quali anche uno legato alla valorizzazione dei vini locali». "Intabula" si rivolge ai cittadini, ma anche ai turisti.

La promozione di "Intabula" varcherà i confini regionali. «Nelle quattro settimane dell'iniziativa - conclude Claudia Palmieri di Assoturismo - Italia 7 dedicherà uno speciale all'evento nell'anteprima al telegiornale alle 19, con la presenza di cuochi di zona. Il primo appuntamento è in programma domani sera».

Marco Fani