

«Basta buttadentro»
L'assessora
dice stop al degrado

«Basta con i "buttadentro" nei ristoranti del centro, sono un segno di degrado», lo ha detto l'assessore alle attività produttive Monica Lucarelli, alla presentazione del «Ristorante tipico romanesco», nuovo marchio di qualità creato dalla [Confcommercio](#).

a pagina 4 Garrone

«Basta buttadentro e cibi precotti nei ristoranti»

Iniziativa di Lucarelli (Commercio). Un marchio di qualità per la cucina romana

La vicenda



● L'assessore comunale alle Attività produttive Monica Lucarelli (nella foto) ha preso parte alla presentazione del «marchio di qualità» per i ristoranti che propongono la vera cucina romanesca

«Basta con la brutta abitudine dei "buttadentro"». Così l'assessore comunale alle Attività produttive Monica Lucarelli, alla presentazione del «Ristorante tipico romanesco», nuovo marchio di qualità creato dalla [Confcommercio](#). «Il nostro impegno - ha aggiunto Monica Lucarelli - è quello di creare un "bollino" a garanzia della qualità. Ho sentito del fenomeno dei "buttadentro" e mi trovo d'accordo con chi è contro questa brutta abitudine. Non c'è bisogno di una delibera o di un lungo iter per bloccare il fenomeno. Chi vuole ricevere il marchio di qualità non deve ricorrere alla pratica del "buttadentro"».

Una figura «di cui Roma non ha bisogno - ha aggiunto il presidente della camera di Commercio Lorenzo Tagliavanti - inoltre, è inaccettabile che al centro di Roma si servano cibi precotti: la Capitale custodisce un grande patrimonio di qualità del cibo. Ecco due piccoli ma importanti accorgimenti in vista del Giubileo 2025».

Nel ristorante Angelino ai Fori lo stato maggiore di [Con-](#)

[fcommercio](#) con il presidente della Camera di Commercio Lorenzo Tagliavanti e gli assessori al Turismo Alessandro Onorato e Monica Lucarelli ha presentato il nuovo riconoscimento per la qualità della cucina tipica: non soltanto un valore identitario e culturale, ma anche un formidabile strumento di attrattiva turistica. Un progetto, agile nella struttura e innovativo per l'utilizzo delle tecnologie digitali, è finalizzato a «certificare» i ristoranti che valorizzano la vera cucina romanesca: per il marchio, fra le caratteristiche richieste, c'è un menù che deve presentare un numero minimo di piatti della cucina romana con almeno tre antipasti, cinque primi, cinque secondi, tre contorni, tre dessert. In più il rilancio nel mercato nazionale ed internazionale ai ristoranti romani e al brand di Roma. «La cucina romanesca è una cosa seria, non improvvisata, è parte integrante della nostra tradizione e quindi va mantenuta e tutelata. È la volontà dei ristoratori romani valorizzare la tradizione», ha commentato il commissario straordinario di [Confcommercio](#) Roma Pier Andrea Chevallard. «Abbiamo creato una commissione per dare dei criteri di valutazione a questi ristoranti», ha spiegato poi il presidente della [Fipe Confcommercio](#) Sergio Paolantoni, mentre l'assessore Onorato ha detto: «Il food è uno dei due assetti fondamentali per rilanciare il turismo».

Lilli Garrone

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Nel cerchio, un «butturadentro» al lavoro con due turiste, davanti a un ristorante del Centro (foto di Giuliano Benvegnù)