

Ristoranti e menu, arriva il pass “tipico romanesco”

NASCE IL PROGETTO TECNOLOGICO PER CERTIFICARE I LOCALI TRA ANTIPASTI, PRIMI, SECONDI CONTORNI E DESSERT

TURISMO

Pane, amore e cucina romanesca “certificata”. Della serie, turismo “al dente” o preso per la gola. Magari non troppo mordi e fuggi. L’appeal della Capitale e della sua regione è una questione (anche) di gusto e sapori, perché la bellezza va a spasso con la tradizione gastronomica. Ecco allora prendere il via il progetto “Ristorante Tipico Romanesco”, un sistema di riconoscimento per la qualità della cucina tipica. Una sorta di bollino verde promosso dalla **Fipe Confcommercio** Roma con la Camera di Commercio di Roma. Il progetto, che ricorre a tecnologie digitali, è finalizzato a certificare i ristoranti che valorizzano la vera cucina romanesca, riscattando (soprattutto dopo la crisi del Covid) la ristorazione romana autentica e il brand gastronomico di Roma. In concreto, si tratta di una piattaforma digitale “Ristorante tipico romano”, sviluppata dalla start up innovativa romana «pOsti», specializzata nelle tecnologie emergenti applicate alla ristorazione e all’agrifoodtech. «Uno stru-

mento per tutti coloro che vogliono avvicinarsi alla cucina romana», dice il commissario straordinario di **Confcommercio** Roma Pier Andrea Chevallard. Un’operazione in linea con il riconoscimento incassato da Roma come «migliore destinazione per i food lovers, ossia gli amanti del cibo» decretata da Tripadvisor, il famoso portale “guru” di viaggi, con la sua classifica dei Travellers’ Choice Awards 2022. «Dalle stelle Michelin alle stelle nascenti, i ristoranti in questa città sono così buoni che i viaggiatori continuano a tornare», scriveva a gennaio il “gigante” del turismo internazionale.

I REQUISITI

Quali sono allora i requisiti per ottenere il riconoscimento di “romanità” per i ristoranti e trattorie? Il menù deve presentare un numero minimo di piatti della cucina romana con almeno tre antipasti, cinque primi, cinque secondi, tre contorni, tre dessert. Tutto qui? Tutt’altro. È richiesto anche di utilizzare prodotti tradizionali e a marchio Dop, Igp e Sgt della regione Lazio. «Il nostro obiettivo è mettere insieme i ristoratori che valorizzano il grande patrimonio della cucina romanesca», avverte il presidente della Camera di commercio di Roma Lorenzo Tagliavanti. «Il food - conclude l’assessore capitolino al Turismo Alessandro Onorato - è uno dei due asset fondamentali per rilanciare il turismo insieme al patrimonio monumentale».

Laura Larcán

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 88

