

ARRIVA IL CERTIFICATO DI GARANZIA PER I «RISTORANTI ROMANESCHI»

# Sei «tipico» se non usi cibi precotti

••• Almeno tre antipasti, cinque primi piatti, cinque secondi piatti, tre contorni e tre dessert. Ma bisogna anche mettere nel menù materie prime del territorio laziale a marchio Dop, Igp e Sgt della Regione Lazio. Soddisfare questi requisiti è fondamentale per ottenere il riconoscimento di ristorante tipico romanesco, marchio rilasciato da **Fipe Confcommercio** Roma con il contributo della Camera di commercio di Roma. Il certificato sarà rilasciato con la tecnologia della blockchain sulla piattaforma digitale «Ristorante tipico romano» sviluppata dalla start up innovativa «pOsti», specializzata nelle tecnologie emergenti applicate alla ristorazione e al settore agroalimentare. Al momento sono 33 i ristoranti aderenti, ma l'obiettivo è aumentare il numero fino a raccogliere tutti i locali tipici della cucina romanesca. Alla presentazione dell'iniziativa c'erano anche gli assessori ai grandi eventi e al commercio, Alessandro Onorato e Monica Lucarelli e il presidente della Camera di Commercio, Lorenzo Tagliavanti, che non ha mancato di tuonare all'indirizzo di cattive abitudini purtroppo ormai diventate tipiche di certa ristorazione romana, soprattutto in centro e nelle vie maggiormente frequentate dai turisti. «Il "«buttadentro» dei ristoranti, che invita a entrare nel locale chiamando il turista dal marciapiede con il menu turistico in mano, è una figura di cui Roma non ha bisogno». Così come, ha incalzato il presidente dell'Ente di via de' Burrò, «è inaccettabile che al centro di Roma si servano cibi precotti: la Capitale custodisce un grande patrimonio in termini di qualità del cibo». Per Sergio Paolantoni, presidente **Fipe Confcommercio** l'iniziativa «servirà anche a rilanciare la nostra ristorazione dopo due anni a dir poco drammatici».

DAM.VER

©RIPRODUZIONE RISERVATA



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



Superficie 17 %