

IL LANCIO DI "QUALITÀ ROMA"



Marchio doc per i ristoranti romaneschi: no a cibi precotti

Un marchio di qualità, targato Roma, per ristoranti e artigiani d'eccellenza. Lo ha presentato ieri l'assessora capitolina alle attività produttive, Monica Lucarelli: «lanciamo un marchio che valorizzerà le piccole e medie imprese, sarà utile per i turisti ma anche per i cittadini di Roma. Penso ai ristoranti, ma anche ai tanti artigiani della Capitale come le sartorie». Il lancio del Marchio Qualità Roma prevede diversi requisiti, dall'eccellenza dei prodotti all'assenza di cibi precotti o dei cosiddetti "butta dentro" che da qualche anno sono apparsi anche a Roma.

Sulla stessa linea anche la certificazione di "Romanesco- ristorante tipico", lanciata dalla Fipe Confcommercio Roma, da Angelino ai Fori insieme alla Camera di Commercio di Roma e all'assessore capitolino al turismo Alessandro Onorato. Cosa contraddistingue un ristorante romanesco certificato? Innanzitutto usa le materie prime del territorio laziale a marchio Dop, Igp e Sgt della regione Lazio e poi deve avere nel menu un numero minimo di piatti tipici romani, come carbonara e matriciana: almeno 3 antipasti, 5 primi, 5 secondi, 3 contorni e 3 dessert. **(L. Loi.)**

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3020

