

giovedì 9 dicembre

il Resto del Carlino

# Fuori Porta

Appuntamenti e curiosità del weekend in Emilia Romagna

pettacoli@ilcarlino.net

Publicità: spa bolonia@sneweb.it; tel



FuoriPorta APPUNTAMENTI

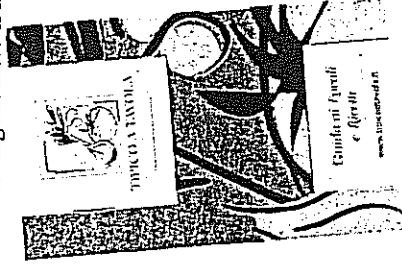
# Guida al 'tipico'

*Una rete di 70 ristoratori emiliano-romagnoli e 200 ricette che reinventano la tradizione culinaria più autentica*

PER IL PRIMO compleanno di *Tipico a Tavola*, la rete regionale dei ristoratori che propongono e rinnovano ricette tradizionali reattivate con prodotti tipici locali, è stata pubblicata la seconda edizione della *Guida ai Locali e Ricette*. Un volume, scaricabile anche dal sito internet [www.tipicoatavola.it](http://www.tipicoatavola.it), che raccoglie e presenta i ristoratori aderenti al progetto che valorizzano, tramandano e mantengono vivi valori e sapori tipici della cultura enogastronomica dell'Emilia-Romagna. In montagna o al mare, in piccoli borghi storici o nelle città d'arte, *Tipico a Tavola* propone per il secondo anno ristoranti, trattorie e osterie in cui è possibile gustare menù tipici della tradizione emiliano-romagnola.

**I 70 RISTORANTI** aderenti al progetto, triplicati in un solo anno, utilizzano prodotti agroalimentari tradizionali, così come definiti dall'elenco annuale pubblicato dalla Regione Emilia-Romagna e la loro provenienza è garantita dai marchi Dop, Igp, Igt, Doc, Docg e Stg. Per questo *Tipi-*

*co a Tavola* si presenta come marchio di garanzia per i consumatori: identifica i ristoranti che assicurano il rispetto dei requisiti di qualità fissati dall'apposito disciplinare e che riguardano il menù,



prodotti, il personale, il locale, la professionalità e le competenze. Un'ulteriore garanzia del marchio scaturisce dalla collaborazione con il *Conservatoire International des Cuisines Méditerranéennes (Cicm)*, un'importante istituzione internazionale che ha tra i suoi scopi quello di proteggere e divulgare il patrimonio del-

le cucine e dei prodotti mediterranei. «Le ricette di *Tipico a Tavola* si legge in una nota del Conservatorio - possono raccogliere un'eredità di prodotti e saperi capace di servire ad una nuova consapevolezza dei tesori gastronomici che abbiamo a portata di mano».

**IL PORTALE** [www.tipicoatavola.it](http://www.tipicoatavola.it) (ora anche in versione inglese: [www.tipicoatavola.com](http://www.tipicoatavola.com)) è il punto di riferimento principale del progetto: sono descritte le caratteristiche culinarie dei quasi 70 locali, si possono trovare più di 200 ricette scritte dagli stessi ristoratori e sono disponibili tutte le informazioni su come, dove, quando trovare e prenotare un pranzo o una cena da soli o in compagnia, in occasione di feste e cerimonie o per pranzi di lavoro. *Tipico a Tavola* vuole quindi esportare la cucina dell'Emilia-Romagna in Italia e nel mondo: le tagliatelle alla bolognese, i tortellini, i cappelletti, la piadina romagnola, la tigella, il sangiovese e il lambrusco, l'aceto balsamico sono l'emblema della nostra regione e sono diventati patrimonio storico e culturale di questa terra.

L'iniziativa di Confesercenti riscuote sempre più adesioni dai ristoratori della regione

## Sulle tavole emiliane trionfa la tipicità

*Sono 67 i locali che si impegnano a usare prodotti locali e ricette tradizionali*

### GASTRONOMIA

Sono diventati 67 i ristoratori dell'Emilia-Romagna che hanno aderito al progetto "Tipico a tavola", pubblicato in una guida stampata in ottomila copie e con un portale Internet ([www.tipicoatavola.it](http://www.tipicoatavola.it)) realizzato anche in lingua inglese ([www.tipicoatavola.com](http://www.tipicoatavola.com)). La rete di ristoranti e trattorie è un progetto iniziato lo scorso anno con 20 locali, dal Cat di Confesercenti Emilia Romagna, patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna e Apt Servizi, che "si impegna a promuovere la cultura enogastronomica locale con la proposta di almeno tre piatti realizzati con ricette e prodotti tipici locali (caratterizzato nel menù da un apposito marchio), tramandando e mantenendo vivi i sapori e l'ospitalità caratteristici di questa terra".

Ogni ristoratore, dopo essere stato ammesso al progetto da una commissione tecnica, deve aderire ad un disciplinare che prevede tra l'altro l'impegno all'utilizzo di prodotti locali per la realizzazione di ricette tradizionali, la partecipazione a corsi di aggiornamento. Nella gui-

da (di 135 pagine) per ogni locale viene riportata anche una ricetta scritta dagli stessi ristoratori (per la maggior parte agenzie familiari), oltre alle informazioni su dove, come e quando trovare e prenotare un pranzo o una cena, anche in occasione di feste e cerimonie o per pranzi di lavoro. Particolare attenzione è dedicata alle famiglie, con menù e spazi per i bambini, ma anche a chi ha problemi di intolleranze alimenta-

ri, e persino a chi ha con sé piccoli animali domestici. Nel portale Internet le ricette sono oltre duecento.

«Confesercenti Emilia-Romagna ha creduto e crede molto in questo progetto che rappresenta un modo nuovo e moderno di essere associazione di imprenditori - ha detto il presidente regionale Roberto Manzoni - Mentre sviluppiamo con la formazione la professionalità dei ristoratori, mettiamo a loro di-



Cappellacci di zucca col ragù

sposizione uno strumento formidabile per rimanere sul mercato in modo competitivo. "Tipico a Tavola" rappresenta bene l'attenzione che le nostre imprese pongono alla clientela, garantendo qualità, trasparenza, tradizione e rispetto delle loro esigenze. Il nostro impegno sarà di incrementare ulteriormente la rete dei ristoratori aderenti».

«La valorizzazione della tipicità e della qualità della nostra ristorazione - ha aggiunto il direttore regionale Stefano Bollettinari - è un asset fondamentale per lo sviluppo del turismo, che vede una domanda sempre più interessata alla scoperta del territorio, delle tradizioni, dell'autenticità dei prodotti e dei piatti di cui è ricca la nostra regione che, oltre ad essere serviti, meritano di essere raccontati ai turisti e ai visitatori dell'Emilia Romagna». "Tipico a tavola" è promosso in collaborazione con il Conservatoire International des Cuisines Mediterranées, organismo francese che si occupa della valorizzazione della gastronomia dei paesi che si affacciano sul Mediterraneo.

GUIDA GASTRONOMICA. ANCHE SUL WEB

## C'è «Tipico a tavola» un marchio di gusto

**INFATTO** di gastronomia di qualità e gran gusto, si sa, le terre tra Piacenza e Rimini, hanno tanto da dire e da insegnare; per valorizzare tale patrimonio i ristoratori di Confesercenti hanno stimolato la nascita del progetto 'Tipico a tavola', promosso con Fiepet (Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici), patrocinato da APT Servizi e Regione Emilia Romagna.

Il punto di riferimento principale è il portale [www.tipicoatavola.it](http://www.tipicoatavola.it), disponibile anche in inglese, che ospita le informazioni e le ricette dei quasi settanta locali aderenti, tutti caratterizzati dalla stretta osservanza della tipicità enogastronomica del territorio. Un progetto che per questo secondo anno di attività si avvale di «una rinnovata ed ampliata guida cartacea, davvero ben curata

— illustra Marco Pasi di CAT Confesercenti — unitamente ad un filmato promozionale di carattere istituzionale».

Andrea Babbi, amministratore di APT Servizi

### IL PORTALE

Ricette e informazioni sui locali, nel sito [www.tipicoatavola.it](http://www.tipicoatavola.it)

Emilia Romagna, sottolinea la valenza per il turismo di questa operazione, «che aiuta il commercio per salvare i centri storici come quello felsineo», mentre Massimo Montanari, gastronomo e docente all'Università di Bologna difende il carattere popolare e variegato del mangiare emiliano-romagnolo: «Le città con le loro specificità culturali e quindi alimentari, sono il vero collante del paese».

Daniele Passeri

## Volume e portale internet in regione Cinque ristoranti ferraresi nella guida **Tipico a tavola**

Tra i 67 i ristoratori dell'Emilia-Romagna che hanno aderito al progetto 'Tipico a tavola' ci sono anche cinque locali ferraresi. Si tratta de 'Il Testamento del Porco' e 'La Romantica' di Ferrara, 'Max' di Comacchio, 'Osteria delle Sabbie' di Mirabello e 'La Luna nel Pozzo' di Ostellato. Il progetto comprende una guida stampata in ottomila copie, un portale Internet ([www.tipicoatavola.it](http://www.tipicoatavola.it)) realizzato anche in lingua inglese ([www.tipicoatavola.com](http://www.tipicoatavola.com)). La rete di ristoranti e trattorie è un progetto iniziato lo scorso anno con una ventina di locali, dal Cat di Confesercenti Emilia Romagna, dalla Fiepet (Federazione Italiana esercenti pubblici e turistici), patrocinato dalla Regione e Apt Servizi, che «si impegna a promuovere la cultura enogastronomica locale con la proposta di almeno tre piatti realizzati con ricette e prodotti tipici locali (caratterizzato nel menù da un apposito marchio), tramandando e mantenendo vivi i sapori e l'ospitalità caratteristici di questa terra». Ogni ristorante, dopo essere stato ammesso al progetto da una commissione tecnica, deve aderire ad un disciplinare che prevede tra l'altro l'impegno all'utilizzo di prodotti locali per la realizzazione di ricette tradizionali, la partecipazione a corsi di aggiornamento. Nella guida per ogni locale viene riportata anche una ricetta scritta dagli stessi ristoratori (per la maggior parte a gestione familiare), oltre alle informazioni su dove, come e quando trovare e prenotare un pranzo o una cena, anche in occasione di feste e cerimonie o per pranzi di lavoro. Particolare attenzione è dedicata alle famiglie, con menù e spazi per i bambini, ma anche a chi ha problemi di intolleranze alimentari e gli animali domestici. Nel portale Internet le ricette sono oltre duecento.

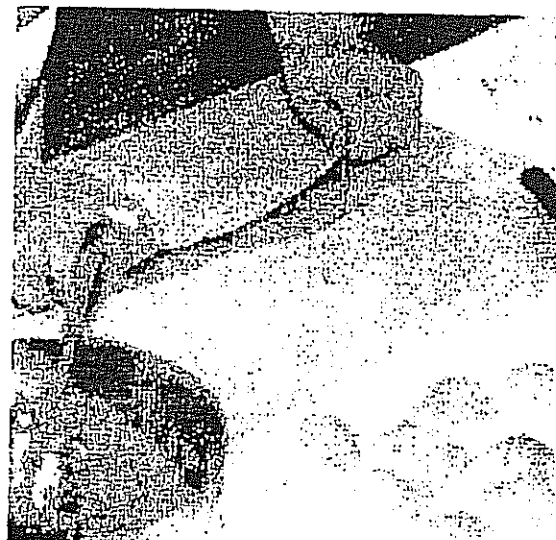
«La valorizzazione della tipicità e della qualità della nostra ristorazione - ha aggiunto il direttore regionale Stefano Bollettinari - è un asset fondamentale per lo sviluppo del turismo».

e-mail: [cronaca.fe@lanuovaferrara.it](mailto:cronaca.fe@lanuovaferrara.it) - Fax 0532/247689 - Centralino 0532/214211

# FERRARA ECONOMIA

LA MERICULINATA

# Sei locali reggiani scelti per essere vetrine della Regione



www.ecostampa.it

**BOLOGNA.** Oltre che con l'arte, la storia e i monumenti, i turisti possono essere catturati in altro modo, «presi per la gola». Le bontà della cucina non mancano e la nostra Regione di specialità ne

ha tante. Così che la Confesercenti ha pensato bene di proporre ai visitatori il «Tipico a tavola», una selezione di luoghi di ristoro garantiti dalla cultura enogastronomica emiliano-romagnola.

L'iniziativa è nata un anno fa da un manipolo di ristoratori che hanno accettato regole molto severe soggette alla verifica di un organismo di controllo super partes, il Conservatorio internazionale della cucina mediterranea di Marsiglia. L'esame per il momento è stato superato da 67 operatori. 6 dei quali rappresentano la nostra provincia. Nello specifico si tratta della «Trattoria da Probo» di Bagnolo, di «Casa Maffei da Natale» di Roteglia, de «La Baita d'oro» di Castelnuovo Monti, del ristorante «La Brace» di Codemondo, dell'albergo ristorante «La Maddalena» di Quattro Castella e della «Osteria di Scandiano».



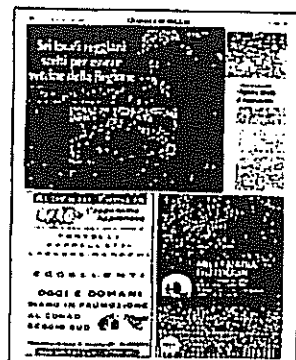
L'ammissione è condizionata al rispetto di un'etica semplice quanto precisa: offrire piatti della cucina tradizionale, utilizzare prodotti locali, curare il rapporto con

la clientela informandola in dettaglio su ciò che sta mangiando, partecipare a percorsi formativi. La Confesercenti regionale si è fatta promotrice dell'iniziativa che ha già portato alla creazione di

I prodotti della nostra tradizione invidiati da tutta Italia

una guida nella quale i ristoratori presentano tre ricette della casa, ad un video che verrà proiettato in eventi di richiamo in Italia e all'estero, alla nascita di un sito ([www.tipicoatavola.it](http://www.tipicoatavola.it)).

L'azione è sostenuta anche dalla Federazione italiana esercenti pubblici e turistici ed ha l'appoggio dell'Apt regionale. Tutti soggetti rappresentati alla conferenza illustratrice del progetto che si è svolta nell'insolita cornice di un negozio di illuminazione (Kartell) nel cuore del capoluogo emiliano. Motivazioni e contenuti di «Tipico a tavola» sono stati proposti da Massimo Montanari, scrittore, storico, docente all'ateneo di Bologna, Andrea Babbì dell'Apt regionale, Roberto Manzoni e Stefano Bollettini presidente e direttore di Confesercenti, Giulia Gervasio e Marco Pasi della stessa organizzazione. Tutti concordi sul fatto che se l'Unesco ha appena riconosciuto la dieta mediterranea è giusto e lecito pensare alla nostra cucina come un patrimonio di cultura.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

086775

**CONFESERCENTI**

**La Valmarecchia  
piatto "Tipico a tavola"**

**VALMARECCHIA.** La Valmarecchia la fa da padrona nel progetto "Tipico a tavola" organizzato dalla Confesercenti regionale per promuovere la cultura enogastronomica locale attraverso la proposta di

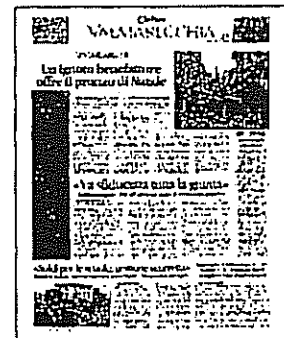
piatti realizzati con ricette e prodotti tipici locali, tramandando e mantenendo vivi i sapori e l'ospitalità caratteristici di questa terra. Tra i locali che hanno aderito ci sono il ristorante albergo Lago Verde di Pennabilli (lago di Soanne), l'osteria La corte di Berengario II di San Leo, la Locanda dell'olmo di Santarcangelo, la Trattoria del Passatore di San-

tarangelo, la Locanda dell'Ambra di Talamello, il Chiosco di Bacco di Torriana, Casa Zanni di Villa Verrucchio.

La rete di ristoranti, in un solo anno, è più che triplicata e ora copre tutte le province dell'Emilia Romagna. Il portale [www.tipicoatavola.it](http://www.tipicoatavola.it) (ora anche in versione inglese: [www.tipicoatavola.com](http://www.tipicoatavola.com)) è il punto di riferimento

principale: quasi settanta i locali, più di duecento le ricette scritte dagli stessi ristoratori, tutte le informazioni su dove come e quando trovare e prenotare un pranzo o una cena da soli o in compagnia, in occasione di feste e cerimonie o per pranzi di lavoro. Particolare attenzione alle famiglie, con menù per bambini, a chi ha intolleranze alimentari, e a chi ha con sé piccoli animali domestici.

www.ecostampa.it



086775

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## Compie un anno il progetto "Tipico a tavola": sono cinque i ristoranti piacentini aderenti

PIACENZA - Ci sono anche cinque ristoranti piacentini nella rete dei ristoratori emiliano-romagnoli che fanno parte di "Tipico a tavola", un progetto del Cat Confesercenti Emilia-Romagna, patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna e da Apt Servizi che si impegna a promuovere la cultura enogastronomica locale attraverso la proposta di piatti realizzati con ricette e prodotti tipici locali, tramandando e mantenendo vivi i sapori e l'ospitalità caratteristici di questa terra. Un elenco

di ristoranti che è cresciuto con il tempo. I cinque locali piacentini sono: l'Antica osteria della Pesa a Scottina di Cadeo, l'Antica osteria al Cavaliere Nero ad Altoè di Podenzano, il ristorante Rio Verde a Casa Bozza di Podenzano, la trattoria Da Carla a Pontedello e l'osteria I Gelsi a Fabiano di Rivergaro.

Il portale [www.tipicoatavola.it](http://www.tipicoatavola.it) (ora anche in versione inglese: [www.tipicoatavola.com](http://www.tipicoatavola.com)) è il punto di riferimento principale: quasi 70 i locali, più di 200 le ri-

cette scritte dagli stessi ristoratori, tutte le informazioni sui locali citati. Una particolare attenzione alle famiglie, con menù e spazi dedicati ai bambini, ma anche a chi ha problemi di intolleranze alimentari, e persino a chi ha con sé piccoli animali domestici.

Per il primo "compleanno" del Tipico a tavola è uscita la seconda e ampliata edizione della "Guida ai locali e ricette", presentata ieri a Bologna.

«La valorizzazione sempre maggiore della tipicità e della

qualità della nostra ristorazione a cui punta questo progetto - ha spiegato Stefano Bollettinari, direttore Confesercenti Emilia-Romagna - rappresenta un asset fondamentale per lo sviluppo del turismo, che vede una domanda sempre più interessata alla scoperta del territorio, delle tradizioni, dell'autenticità dei prodotti e dei piatti di cui è ricca la nostra regione che, oltre ad essere serviti, meritano di essere raccontati ai turisti e ai visitatori dell'Emilia-Romagna».

Il marchio dell'iniziativa di Confesercenti Emilia-Romagna, al centro di un incontro ieri a Bologna



**TIPICO A TAVOLA**

Guida ai locali e ricette

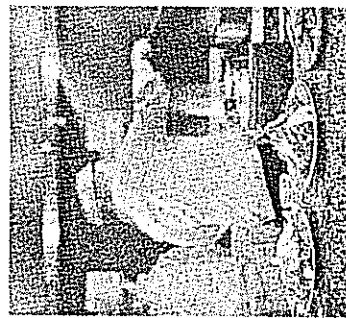


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Corriere di Bologna Giovedì 2 Dicembre 2010

# Cultura & Tempo libero



In cucina Chef al lavoro

La pubblicazione

## «Tipico a tavola», una guida che promuove il territorio

Più che triplicata, e ora si estende anche da Piacenza a Rimini la rete dei ristoranti emiliano-romagnoli di «Tipico a Tavola», che ha da poco pubblicato «Guida ai locali e ricette», seconda edizione del volume nato da questo progetto di Confindustria Emilia Romagna, patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna e da Apt Servizi Emilia-Romagna per promuovere la cultura enogastronomica locale. Diffuso in ottomila copie, il manuale, che nella prima edizione ospitava solo venti locali, ora annovera sessantasette tra ristoranti, trattorie e osterie, presenti con una ricetta tipica del loro menu e scritta dagli stessi gestori, oltre alle informazioni di base per individuare l'esatta collocazione e la filosofia gastronomica. La loro presenza su queste pagine è motivata

da un preciso codice di autodisciplina seguito dal personale, che si impegna a frequentare corsi formativi e a proporre almeno tre piatti tradizionali, preparati con prodotti del territorio. Per Bologna sono indicati il Ristorante Ciacco, la trattoria Casa Buia in via dell'Arcoveggio, l'Osteria 900 e l'Osteria del Vicolo Nuovo da Ambra e Rosa di Imola, la Trattoria del Borgo e la Trattoria dai Mugnai a Montevoglio e infine Trattoria Tubino a San Pietro in Casale. Unitamente alla guida è partito anche il portale [www.tipicoatavola.it](http://www.tipicoatavola.it) (ora anche in versione inglese: [www.tipicoatavola.com](http://www.tipicoatavola.com)).

**Andrea Rinaldi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## In Emilia Romagna cresce Tipico a tavola

In un solo anno è più che triplicata e ora copre tutte le province dell'Emilia Romagna, la rete dei ristoratori regionali che hanno aderito a «Tipico a tavola», progetto del Cat Confesercenti Emilia Romagna, patrocinato dalla Regione e dall'Apt Servizi E.R. Un circuito di ristoranti che si impegna a promuovere la cultura enogastronomica locale attraverso piatti realizzati con ricette e prodotti tipici locali, tramandando i sapori e l'ospitalità caratteristici di questa terra. «Tipico a tavola, Emilia-Romagna, tradizioni e sapori mediterranei» è promosso anche da Fiepet, la Federazione italiana esercenti pubblici e turistici, con la collaborazione del Conservatoire international des cuisines méditerranéennes. Collegato alla rete del «Tipico a tavola», il portale [www.tipicoatavola.it](http://www.tipicoatavola.it) (ora anche in inglese) raccoglie e divulga le informazioni riguardanti il progetto, tra cui la guida dei ristoranti aderenti, i piatti proposti, le informazioni sui prodotti del territorio. Una particolare attenzione alle famiglie, con menù e spazi dedicati ai bambini, ma anche a chi ha problemi di intolleranze alimentari.



Source: DIRE

Category: Regionale - Emilia-Romagna

**(ER) TURISMO. 'TIPICO A TAVOLA', LA CUCINA LOCALE E COL  
'BOLLINO'**

GUIDA, PORTALE E MARCHI DOC PER 70 RISTORANTI DELL'EMILIA ROMAGNA

(DIRE) Bologna, 1 dic. - In montagna o al mare, in piccoli borghi storici o nelle città d'arte, "Tipico a tavola" propone per il secondo anno ristoranti, trattorie e osterie in cui è possibile gustare menu' tipici della tradizione emiliano-romagnola. Il progetto, patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna e da Apt, è stato ideato e realizzato da Cat Confesercenti Emilia-Romagna e dalla Fiepet (Federazione Italiana esercenti pubblici e turistici) ed è stato presentato oggi da Massimo Montanari, storico e docente dell'Università di Bologna, con l'Ad Apt Andrea Babbi, dal presidente e segretario Confesercenti Roberto Manzoni e Stefano Bollettinari e da Giulia Gervasio, di Cat Confesercenti Emilia-Romagna. "Tipico a tavola. Emilia-Romagna, tradizioni e sapori mediterranei", nasce per promuovere e valorizzare la cultura gastronomica del territorio dell'Emilia-Romagna. I 70 ristoranti emiliano-romagnoli aderenti al progetto, triplicati in un solo anno, propongono o rinnovano le ricette della tradizione regionale utilizzando i prodotti tipici locali e la creatività degli chef.

I prodotti utilizzati per la preparazione dei piatti, come è stabilito nel disciplinare sottoscritto dai locali aderenti, sono prevalentemente freschi e di origine locale. Sono prodotti agroalimentari tradizionali, così come definiti dall'elenco annuale pubblicato dalla Regione Emilia-Romagna e la loro provenienza è garantita dai marchi Dop, Igp, Igt, Doc, Docg e Stg. Per questo, "Tipico a tavola" è un marchio di garanzia per i consumatori: identifica i ristoranti che assicurano il rispetto dei requisiti di qualità fissati dall'apposito disciplinare e che riguardano il menu', i prodotti, il personale, il locale, la professionalità e le competenze. (SEGUE)

(Mco/ Dire)  
17:50 01-12-10

NNNN

Received at: 17:50 (GMT+1) in date: 2010-12-01 via line N.: 1

News printed on Thursday, 2nd  
of December 2010 using  
Telpress T-Web

Source: DIRE

Category: Regionale - Emilia-Romagna

**(ER) TURISMO. 'TIPICO A TAVOLA', LA CUCINA LOCALE E COL  
'BOLLINO' -2-**

(DIRE) Bologna, 1 dic. - Un'ulteriore garanzia del marchio scaturisce dalla collaborazione di "Tipico a tavola" con il Conservatoire International des Cuisines Me'diterrane'ennes (Cicm), un'importante istituzione internazionale che ha tra i suoi scopi quello di proteggere e divulgare il patrimonio delle cucine e dei prodotti mediterranei. "Le ricette di 'Tipico a tavola'- si legge in una nota del Conservatorio- possono raccogliere un'eredita' di prodotti e saperi capace di servire ad una nuova consapevolezza dei tesori gastronomici che abbiamo a portata di mano".

Il portale [www.tipicoatavola.it](http://www.tipicoatavola.it) (ora anche in versione inglese: [www.tipicoatavola.com](http://www.tipicoatavola.com)) e' il punto di riferimento principale del progetto: sono descritte le caratteristiche culinarie dei quasi 70 locali, si possono trovare piu' di 200 ricette scritte dagli stessi ristoratori e sono disponibili tutte le informazioni su come, dove, quando trovare e prenotare un pranzo o una cena da soli o in compagnia, in occasione di feste e cerimonie o per pranzi di lavoro. Per il primo compleanno di "Tipico a Tavola" e' stata pubblicata la seconda edizione della "Guida ai Locali e Ricette" che raccoglie e presenta i ristoranti aderenti al progetto, "i quali ogni giorno, con il loro lavoro, valorizzano, tramandano e mantengono vivi i valori e sapori tipici della cultura enogastronomica dell'Emilia-Romagna". (SEGUE)

(Mco/ Dire)  
17:50 01-12-10

NNNN

Received at: 17:50 (GMT+1) in date: 2010-12-01 via line N.: 1

News printed on Thursday, 2nd  
of December 2010 using  
Telpress T-Web

Source: DIRE

Category: Regionale - Emilia-Romagna

**(ER) TURISMO. 'TIPICO A TAVOLA', LA CUCINA LOCALE E COL  
'BOLLINO' -3-**

(DIRE) Bologna, 1 dic. - Al termine dell'incontro si e' tenuta una degustazione del "Tipico a tavola", curata dagli chef Salvatore e Stefano del Ristorante "Ciacco" di Bologna e Giuliana e Michela della "Locanda al Gambero Rossi" di San Piero in Bagno (FC).

"Confesercenti Emilia Romagna- dichiara Manzoni- ha creduto e crede molto in questo progetto che rappresenta un modo nuovo e moderno di essere associazioni di imprenditori. Mentre sviluppiamo, infatti, attraverso la formazione, la professionalita' dei ristoratori, mettiamo a loro disposizione uno strumento formidabile per rimanere sul mercato in modo competitivo. 'Tipico a tavola', rappresenta inoltre l'attenzione che le nostre imprese pongono alla loro clientela, garantendo loro qualita', trasparenza, tradizione e rispetto delle loro esigenze. Per questo lavoreremo nel futuro per incrementare ulteriormente la rete dei ristoranti italiani".

"La valorizzazione sempre maggiore della tipicita' e della qualita' della nostra ristorazione a cui punta questo progetto- spiega Bollettinari- rappresenta un asset fondamentale per lo sviluppo del turismo, che vede una domanda sempre piu' interessata alla scoperta del territorio, delle tradizioni, dell'autenticita' dei prodotti e dei piatti di cui e' ricca la nostra regione che, oltre, a essere serviti, meritano di essere raccontati ai turisti e ai visitatori dell'Emilia-Romagna".(SEGUE)

(Mco/ Dire)

17:50 01-12-10

NNNN

Received at: 17:50 (GMT+1) in date: 2010-12-01 via line N.: 1

News printed on Thursday, 2nd  
of December 2010 using  
Telpress T-Web

Source: DIRE

Category: Regionale - Emilia-Romagna

**(ER) TURISMO. 'TIPICO A TAVOLA', LA CUCINA LOCALE E COL  
'BOLLINO' -4-**

(DIRE) Bologna, 1 dic. - L'Azienda di promozione turistica-  
afferma l'Ad Andrea Babbi- "ha voluto sostenere questo progetto  
perche' ha un valore internazionale. 'Tipico a tavola' richiama  
sul territorio dell'Emilia-Romagna i turisti, e Bologna in  
particolare ha bisogno di attenzioni per tornare a essere 'la'  
Bologna che tutti quanti conosciamo. In momento di crisi come  
questo le imprese si salvano solo se sono appoggiate da una rete  
di sinergie. E' necessario quindi promuovere e fare in modo che  
altre iniziative come queste siano realizzabili".

"Tipico a tavola" vuole quindi esportare la cucina  
dell'Emilia-Romagna in Italia e nel mondo: le tagliatelle alla  
bolognese, i tortellini, i cappelletti, la piadina romagnola, la  
tigella, il sangiovese e il lambrusco, l'aceto balsamico sono  
l'emblema dell'Emilia-Romagna e sono diventati patrimonio storico  
e culturale di questa terra.

(Mco/ Dire)  
17:50 01-12-10

NNNN

Received at: 17:50 (GMT+1) in date: 2010-12-01 via line N.: 1

News printed on Thursday, 2nd  
of December 2010 using  
Telpress T-Web

## Emilia Romagna: compie un anno la rete ristoratori 'Tipico a tavola'

Bologna, 1 dic. - (Adnkronos) - In un solo anno e' piu' che triplicata, e ora copre tutte le province dell'Emilia Romagna, la rete dei ristoratori emiliano romagnoli che hanno aderito al Tipico a Tavola'. Si tratta di un progetto del Cat Confesercenti Emilia Romagna, patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna e da Apt Servizi, che si propone di promuovere la cultura enogastronomica locale attraverso la proposta di piatti realizzati con ricette e prodotti tipici locali, tramandando e mantenendo vivi i sapori e l'ospitalita' caratteristici di questa terra. In particolare la rete di 'Tipico a Tavola' propone ristoranti, trattorie, osterie in cui e' possibile gustare menu' tipici locali, realizzati secondo ricette tradizionali, o rivisitate dalla creativita' degli chef, utilizzando prodotti del territorio. Il portale [www.tipicoatavola.it](http://www.tipicoatavola.it) (ora anche in versione inglese: [www.tipicoatavola.com](http://www.tipicoatavola.com)) e' il punto di riferimento principale: quasi settanta i locali, piu' di duecento le ricette scritte dagli stessi ristoratori, tutte le informazioni su dove come e quando trovare e prenotare un pranzo o una cena da soli o in compagnia, in occasione di feste e cerimonie o per pranzi di lavoro. Una particolare attenzione alle famiglie, con menu' e spazi dedicati ai bambini, ma anche a chi ha problemi di intolleranze alimentari, e persino a chi ha con se' piccoli animali domestici. Per il primo 'compleanno' e' uscita la seconda e ampliata edizione della 'Guida ai Locali e Ricette', presentata oggi a Bologna. (segue)


Emilia Romagna: compie un anno la rete ristoratori 'Tipico a tavola' (2)(Adnkronos) - "Noi imprenditori siamo molto entusiasti di questo progetto - afferma Andrea Cavallina, presidente Fiepet, Federazione italiana esercenti pubblici e turistici dell'Emilia Romagna - che rappresenta forti elementi di innovazione pur valorizzando la nostra migliore tradizione. E' un progetto di crescita per noi ristoratori e offre elementi di qualita' e garanzia ai consumatori. Per questi motivi riterremmo molto importante che tutti i soggetti istituzionali, a partire dalla Regione, prendessero come punto di riferimento la rete del Tipico a Tavola nei vari eventi di promozione del nostro territorio e della sua offerta turistica, in Italia e all'estero".

"Confesercenti Emilia Romagna ha creduto e crede molto in questo progetto che rappresenta un modo nuovo e moderno di essere associazione di imprenditori", spiega Roberto Manzoni, presidente Confesercenti Emilia Romagna. "Mentre sviluppiamo, infatti, attraverso la formazione, la professionalita' dei ristoratori, mettiamo a loro disposizione - sottolinea - uno strumento formidabile per rimanere sul mercato in modo competitivo. Tipico a Tavola rappresenta bene, inoltre, l'attenzione che le nostre imprese pongono alla loro clientela, garantendo loro qualita', trasparenza, tradizione e rispetto delle loro esigenze. Per questo lavoreremo nel futuro per incrementare ulteriormente la rete dei ristoratori

aderenti". "La valorizzazione sempre maggiore della tipicita' e della qualita' della nostra ristorazione a cui punta questo progetto -aggiunge Stefano Bollettinari, direttore Confesercenti Emilia Romagna- rappresenta un asset fondamentale per lo sviluppo del turismo, che vede una domanda sempre piu' interessata alla scoperta del territorio, delle tradizioni, dell'autenticita' dei prodotti e dei piatti di cui e' ricca la nostra regione che, oltre ad essere serviti, meritano di essere raccontati ai turisti e ai visitatori dell'Emilia Romagna".

ADNKRONOS  
1 DIC

## GASTRONOMIA: CRESCE "TIPICO A TAVOLA", RETE RISTORATORI E. ROMAGNA

 [Condividi](#)  [Invia ad un Amico](#)  [Stampa](#)  [A<sup>+</sup>](#) [A<sup>-</sup>](#) [Dimensione del testo](#)

16:05 01 DIC 2010

### [Annunci Google](#)

#### **Prestiti Agevolati INPDAP**

Fino 80.000€ con Rata e Tasso Fisso Credi Orz  
Preventivo! No Autocrit.  
Madafin/Prestiti\_Dipendenti

(AGI) - Roma, 1 dic. - In un solo anno e' piu' che triplicata, e ora copre tutte le province dell'Emilia Romagna, la rete dei ristoratori emiliano romagnoli che hanno aderito al TIPICO A TAVOLA - un progetto del CAT Confesercenti Emilia Romagna, patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna e da APT Servizi E.R.

che si impegna a promuovere la cultura enogastronomica locale attraverso la proposta di piatti realizzati con ricette e prodotti tipici locali, tramandando e mantenendo vivi i sapori e l'ospitalita' caratteristici di questa terra. Un vero successo per la cucina della tradizione e dell'ospitalita' emiliano romagnola, immagine e sostanza della creativita' e dell'operosita' del mondo della

ristorazione di una regione conosciuta ovunque per l'attenzione alla buona tavola. In montagna o al mare, nelle campagne o tra le colline, in piccoli borghi storici o nelle citta' d'arte, TIPICO A TAVOLA propone ristoranti, trattorie, osterie in cui e' possibile gustare menu' tipici locali, realizzati secondo ricette tradizionali, o rivisitate dalla creativita' degli chef, utilizzando prodotti del territorio. Offrendo l'ospitalita' caratteristica della nostra regione, nell'illustrare e raccontare i piatti, le ricette e gli ingredienti, gli stessi ristoratori si fanno mediatori culturali dell'enogastronomia di questa terra, custodendola e divulgandola al contempo.

"TIPICO A TAVOLA, Emilia-Romagna, tradizioni e sapori mediterranei" e' promosso da CAT Confesercenti Emilia-Romagna e dalla FIEPET Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici, con la collaborazione del Conservatoire International des Cuisines Me'diterrene'ennes.

Il portale [www.tipicoatavola.it](http://www.tipicoatavola.it) (ora anche in versione inglese: [www.tipicoatavola.com](http://www.tipicoatavola.com)) e' il punto di riferimento principale: quasi settanta i locali, piu' di duecento le ricette scritte dagli stessi ristoratori, tutte le informazioni su dove come e quando trovare e prenotare un pranzo o una cena da soli o in compagnia, in occasione di feste e cerimonie o per pranzi di lavoro. Una particolare attenzione alle famiglie, con menu' e spazi dedicati ai bambini, ma anche a chi ha problemi di intolleranze alimentari, e persino a chi ha con se' piccoli animali domestici.(AGI) Bru (Segue)