

E' stato organizzato dalla Camera di Commercio AIA di Ascoli Piceno e dall'Accademia italiana della cucina.

A questa iniziativa, che si svolgerà dal 21 agosto al 30 settembre 1995, sono stati invitati a partecipare 370 esercizi, tra ristoranti e trattorie, della nostra provincia.

Gli scopi della manifestazione sono principalmente quelli di favorire la conoscenza, fra il pubblico, di quei ristoranti e trattorie che operano nel pieno rispetto dei canoni di professionalità e di genuinità della cucina tradizionale locale.

Ci si propone, inoltre, di migliorare il rapporto tra ristoratori e clientela, con servizi sempre più accurati e prezzi adeguati, noti ed onnicomprensivi. Relativi a menu fissi, che consentano di comprendere immediatamente il carattere della nostra cucina locale.

Ma l'idea della Camera di Commercio con l'Accademia della cucina, ha anche per scopo l'ampliamento della cerchia dei locali meta dei movimenti turistici, equilibrando il rapporto fra le zone litoranee e l'entroterra e fra grandi e piccoli centri.

Ma in che cosa consiste il mese della "buona tavola picena"? I ristoratori dovranno presentare una proposta di menu, che rimarrà fisso per tutto il periodo della manifestazione, indicando come preferenziale per almeno due giorni la settimana.

Il menu dovrà essere com-

Primo mese della "buona tavola" picena

di Alessandro M. Proserpi



pleto ed equilibrato, a base di prodotti locali, accompagnato da vini locali e dal prezzo ben chiaro e tutto compreso.

I partecipanti dovranno inoltre presentare le ricette dei piatti prescelti, specificando le eventuali modifiche apportate dal cuoco.

Una commissione tecnica giudicherà gli esercizi, valutando i livelli di qualità in rapporto con i prezzi.

A tutti i partecipanti meritevoli verrà consegnato un attestato di partecipazione, mentre verranno offerti premi speciali agli esercizi che si

Un momento della presentazione del "Mese della buona tavola" picena. Da destra: Ennio Gibellieri (pres. Confindustria); Sergio Sedetti (delegato prov.le dell'Accademia della cucina), Nazario Ramadori (pres. CCAA) e Pietro Pietroni (accademico)



distingueranno, sulla base di un'indagine che verrà svolta tra i clienti.

La Camera di Commercio e l'Accademia della cucina pubblicheranno, senza alcun onere per i ristoratori, il mese della "buona tavola" picena attraverso TV, giornali, manifesti e locandine.

Evidenziando il calendario, i menu, i prezzi e le località in cui si trovano gli esercizi interessati.

A conclusione del mese della "buona cucina" picena, verrà realizzata una guida con pagine dedicate a ciascun ristoratore aderente, alle sue specialità enogastronomiche, a quelle della sua zona, riportando informazioni turistico culturali sulla località in cui si trovano.