



COMUNICATO STAMPA

1 dicembre 2010

**“TIPICO A TAVOLA”
LA RETE DEI RISTORATORI EMILIANI ROMAGNOLI
COMPIE UN ANNO E CRESCE DI NUMERO E DI IMPORTANZA**

**Grande successo dell’iniziativa di portata regionale
illustrata nel corso della conferenza stampa
del 1 dicembre 2010 – ore 11.30
presso il punto vendita della Kartell, via Altabella 3/C - Bologna**

In un solo anno è più 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’**ospitalità** caratteristici di questa terra.

Un vero successo per la cucina della tradizione e dell’ospitalità emiliano romagnola, immagine e sostanza della creatività e dell’operosità 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 città d’arte, TIPICO A TAVOLA propone ristoranti, trattorie, osterie in cui è possibile gustare menù tipici locali, realizzati secondo ricette tradizionali, o rivisitate dalla creatività degli chef, utilizzando prodotti del territorio. Offrendo l’ospitalità 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” è promosso da **CAT Confesercenti Emilia-Romagna** e dalla **FIEPET Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici**, con la collaborazione del **Conservatoire International des Cuisines Méditerranéennes**.

Il portale www.tipicoatavola.it (ora anche in versione inglese: 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. 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 l’1 dicembre a Bologna in conferenza stampa da: **Massimo Montanari**, storico, docente presso l’Università di Bologna e l’Università di Scienze Gastronomiche, Presidente del comitato scientifico di Casa Artusi - **Andrea Babbi**, Amministratore APT Servizi Emilia Romagna - **Roberto Manzoni**, Presidente Confesercenti Emilia Romagna - **Stefano Bollettinari**, Direttore Confesercenti Emilia-Romagna - **Giulia Gervasio**, CAT

Confesercenti Emilia-Romagna - dai **ristoratori di TIPICO A TAVOLA** - e alla presenza di rappresentanti della **Regione Emilia-Romagna** e dell'**Accademia Italiana della Cucina**.

“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. È un progetto di crescita per noi ristoratori e offre elementi di qualità e garanzia ai consumatori. Per questi motivi riterremo 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 professionalità dei ristoratori, mettiamo a loro disposizione 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 qualità, 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 tipicità e della qualità della nostra ristorazione a cui punta questo progetto – spiega **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”

TIPICO A TAVOLA è un progetto in crescita anche perché innovativo: va incontro alle esigenze del consumatore, promuove il territorio, e permette al contempo ai ristoratori di cogliere nuove opportunità di mercato e di accrescere le proprie competenze e capacità professionali attraverso lo scambio di esperienze e la partecipazione a seminari formativi. Con TIPICO A TAVOLA l’essenza dei valori e della cultura enogastronomica si rinnova nel tempo, valorizzando le imprese e i luoghi della Regione.

Per informazioni:

Ufficio stampa Redazione CAT Confesercenti Emilia-Romagna Giulia Gervasio
3488695479