

Zuppa alla frantoiana e trippa per il ministro Brambilla

lunedì, 26 settembre 2011, 15:28

La zuppa di magro alla frantoiana e la trippa (toscana o di mare) sono i simboli con cui i ristoratori della provincia di Lucca partecipano assieme a Fipe nazionale alla celebrazione della Giornata Mondiale del Turismo, in programma oggi. Quella odierna, infatti, è la data indicata dall' Organizzazione Mondiale del Turismo (Unwto) e quest'anno la ristorazione vuole avere un ruolo di primo piano.



Fipe nazionale ha così dato vita all'iniziativa "Piatto speciale della tradizione regionale" con l'obiettivo di sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza del turismo come risorsa strategica per il nostro paese da un punto di vista economico e sociale e per dimostrare come la ristorazione italiana giochi un ruolo fondamentale per rendere ancora più attraente l'Italia come meta turistica. Oggi dunque tutti i ristoranti della provincia di Lucca che aderiscono al progetto si impegnano ad inserire nei loro menu sia la zuppa di magro alla frantoiana che la trippa (toscana o di mare), entrambe specialità tipiche regionali.

La zuppa di magro alla frantoiana e la trippa nelle sue declinazioni principali, diventeranno così bandiera gastronomica della Regione Toscana, segno di distinzione nel mondo. Ovunque ci si troverà, in Italia o all'estero, ordinando i suddetti piatti, si saprà che si sta per mangiare alla maniera dei Toscani seguendo i loro usi e costumi. Anzi, è talmente forte il senso della territorialità da parte dei ristoratori che, oltre al piatto regionale, molti potranno coniugare questa iniziativa alla ricetta tipica specifica del loro territorio.

L'idea è stata accolta con entusiasmo da parte di cuochi della Lucchesia, tanto che un cospicuo numero di ristoratori ha aderito all' iniziativa, tra i quali si annoverano: "La Cecca", "La Locanda di Bacco", "Trattoria Stefani Da Benedetto", "La Buca di S. Antonio", "Il Giglio", "Piccola Osteria Lucca Drento", "Forino", "Erasmus", "Osteria Baralla", "Ristorante Pizzeria Marameo", "Ristorante K2", "Rusticarella 2", "L' Antico Sigillo", "Trattoria La Bettola", "Osteria Bastian Contrario", "Osteria del Bamboro", "Ristorante Celide", "Piccolo Mondo", "La Corte da Dino", "Tanacca da Roby e Vale". L'iniziativa – commenta il presidente provinciale di Fipe ristoranti Benedetto Stefani – garantirà una ulteriore, importante promozione al territorio lucchese, visto che ad esso viene dato ampio risalto anche sul portale nazionale di Fipe. L'evento, inoltre, verrà presentato domani durante un incontro con il Ministro Brambilla a cui prenderanno parte, nelle vesti di consiglieri nazionali di Fipe, anche il sottoscritto e Giuliano Pacini. Un motivo di orgoglio, questo, per l'intero settore della ristorazione lucchese".