

21/12/2015

Cosa cucinare durante le feste? La proposta di Confartigianato



Ancora non sapete cosa cucinare per le feste natalizie? Vi aiuta Confartigianato Imprese Macerata che nel suo sito, e anche nella pagina Facebook de La Provincia a Tavola, ha raccolto e inserito numerosi menù, gratuitamente consultabili.

Grazie al progetto “I Menù di Natale” nel sito sono raccolti oltre 50 menù che contengono, oltre ai piatti, informazioni relative al prezzo e il numero al quale potersi rivolgere in caso di prenotazione. Questo elenco di proposte, unico nel suo genere e primo in Provincia di Macerata, raccoglie i menù che i ristoratori presenteranno proprio il 24, 25 e 26 dicembre.

Tuttavia, dopo la cena della vigilia, il pranzo di Natale o di Santo Stefano, arriva il Primo dell’anno. Nasce così l’iniziativa “Speciale Capodanno”.

Anche in questo caso sono stati molti i locali che hanno aderito all’iniziativa, proponendo più di 40 menu offrendo al pubblico una vasta scelta tra i molti ristoranti della provincia maceratese.

Il Responsabile del Settore Turismo e Commercio di Confartigianato Macerata, Riccardo Golota, dopo il successo de La Provincia a Tavola, la guida alla ristorazione presentata lo scorso giugno e distribuita in 20.000 copie in tutto il territorio maceratese, esprime grande soddisfazione. “Abbiamo pienamente raggiunto l’obiettivo di promuovere i menù della tradizione della nostra provincia per il Natale 2015 proponendo questo contenitore unico che raccoglie le varie proposte e facilita la ricerca di un buon ristorante per trascorrere le feste”.

“In particolar modo – aggiunge Golota – voglio ricordare il successo della Guida cartacea, con i suoi 84 ristoranti aderenti che vede proprio in questi giorni la fine della promozione con i coupon di sconto utilizzabili fino al 31 dicembre 2015, che sono stati molto apprezzati dal pubblico. Da ricordare anche le 3 edizioni dell’evento Aperigusto-Aperitivi tipici maceratesi, che tra la fine del 2014 e il 2015 hanno registrato molte presenze nei 2 comuni interessati di Civitanova e Tolentino”.

Anche qui le aziende della ristorazione partecipanti sono state più di 65, con il coinvolgimento di 50 produttori locali del territorio che hanno venduto direttamente o indirettamente i propri prodotti al pubblico intervenuto.