

I MENU' DEL PARCO LE BIODIVERSITA' NEL PIATTO



Per dare il giusto valore alle nostre produzioni, ai produttori, a chi coltiva la terra, dobbiamo essere i facilitatori della qualità e del valore identitario che i nostri prodotti rappresentano; questo significa avere rispetto di noi stessi e del consumatore. È questo un primo passo verso un percorso che il Parco intende attuare con la collaborazione di tutto il territorio. Sarà un percorso ampio, che coinvolgerà anche altri settori, nella consapevolezza che dobbiamo farlo per continuare a coltivare le nostre bellezze ed eccellenze non solo a parole: l'importante è iniziare! Il Futuro ci appartiene, lo dobbiamo salvaguardare e valorizzare.

Con queste premesse, il Parco intende promuovere un'iniziativa atta a valorizzare le tipicità enogastronomiche e le produzioni agroalimentari di Pantelleria, attraverso la filiera della ristorazione luogo simbolo della buona cucina ricercati dai nostri ospiti viaggiatori che vanno alla scoperta del nostro territorio.

È nostra intenzione promuovere un Patto fra ristoratori, chef e Parco, attraverso l'adesione al progetto "Pantelleria consuma Pantelleria" che consiste nell'individuare in ogni luogo della ristorazione autorizzata, uno o più piatti nel menù che viene denominato Menù del Parco – la biodiversità nel piatto. Dall'antipasto al dolce, ai vini rigorosamente in bottiglia con provenienza tracciata, il menù può comprendere uno o più piatti a condizione che i prodotti principali utilizzati siano prodotti esclusivamente dell'isola.

Il proprietario del ristorante e il suo chef sigleranno un protocollo d'intesa con il Parco con il quale si impegnano a rispettare le condizioni e la scheda dei prodotti del menù che si intende proporre agli ospiti. Il Parco, con i suoi canali di promozione, promuoverà in esclusiva i ristoranti che aderiscono.

Salvatore Gabriele
Presidente Parco Nazionale
Isola di Pantelleria