

PRESENTAZIONE



**Federazione Italiana
Esercenti Pubblici e Turistici**
Federazione di Brescia
Via Emilio Salgari, 2/6
tel. 030 2421697



L'appuntamento dei ristoratori bresciani con l'arte e la cultura

Questo è il significato della iniziativa di FIEPeT Confesercenti che da qualche anno proponiamo ai bresciani per accompagnare le grandi mostre che si svolgono in città durante il periodo invernale.

Anche quest'anno a fronte della mostra dedicata ai disegni di Van Gogh, ma anche delle altre iniziative culturali che si svolgono in Castello e nei musei cittadini, abbiamo chiesto ai ristoratori di presentare menù gastronomici a prezzo dichiarato che consentano ai visitatori ed ai bresciani di poter usufruire di un'offerta ristorativa di qualità e eccellenza in una condizione di certezza della spesa.

Di questi tempi non è poco.

A fronte di una situazione economica difficile vogliamo contribuire, attraverso questa iniziativa – che propone prezzi certi e dichiarati con la partecipazione di alcuni ristoranti dove non è abituale accedere a queste condizioni -, ad innestare un clima di maggior fiducia nei consumatori, invitandoli a frequentare i nostri ristoranti, pizzerie e trattorie con tranquillità.

Le proposte gastronomiche sono riunite in un depliant (stampato in 30.00 copie) che verrà distribuito al Museo di Santa Giulia ai visitatori della mostra ed ai cittadini bresciani nei luoghi di informazione turistica, e sono inserite nel sito web dedicato alle rassegne gastronomiche organizzate dalla Confesercenti: www.gastronomiabresciana.it.

In questi anni centinaia di migliaia di visitatori hanno scoperto Brescia, hanno espresso sorpresa per ciò che hanno trovato ed unanime è stato l'apprezzamento di fronte al patrimonio storico-artistico che può diventare – lo è già diventato – il nostro credito per il futuro.

Molti di questi ospiti hanno frequentato i ristoranti (sono parecchie decine i pullman che prenotano nei ristoranti della rassegna), significativo è il fatto che la città negli ultimi anni ha registrato un **considerevole aumento di visitatori anche fuori ed oltre le mostre**.

Per questo riteniamo che l'iniziativa di valorizzazione della città intrapresa negli ultimi anni vada proseguita e ampliata e in questo ambito vogliamo fare, come imprese della ristorazione, la nostra parte, convinti un sistema turistico pregevole e accogliente deve poter contare su una offerta ristorativa di qualità praticata da operatori di elevata professionalità per poter esercitare il massimo di attrattività.

Abbiamo chiesto ai ristoratori dell'area cittadina principalmente, ma anche delle vicinanze, di predisporre menù comprendenti un antipasto, un primo piatto, un secondo ed un dessert con riferimento alle specifiche competenze del ristorante ma con un occhio di riguardo agli alimenti di riferimento territoriale.

La risposta possiamo dire rappresenta una sinfonia di proposte gastronomiche talmente ampia da soddisfare i palati più esigenti e talmente accattivante da meritare nel corso dei tre mesi in cui durerà la rassegna più di una visita nei diversi ristoranti.

I menù spaziano dalle carni al pesce di mare e di lago, dai salumi tradizionali ai formaggi più blasonati, dai piatti classici della cucina bresciana a quelli più innovativi che hanno fatto conquistare agli chef bresciani importanti riconoscimenti in tutte le maggiori guide gastronomiche.

La rassegna gode del patrocinio del Comune di Brescia che sin dalla prima edizione ha manifestato il suo appoggio, della Camera di Commercio e Banca di Credito Cooperativo dell'Agrobresciano, della Dac, di Italgel e delle Distillerie Franciacorta che hanno assicurato i contributi finanziari necessari alla realizzazione del materiale promozionale.

Riteniamo importante la sinergia che si è realizzata tra le iniziative della città e il mondo della ristorazione.

E' un successo che rivendichiamo alla nostra organizzazione ma anche a tutti coloro che ci hanno sostenuto e aiutato e che vogliamo ringraziare: dalle aziende sponsor al Comune e Camera di Commercio, ai ristoratori che hanno creduto nella proposta e che confidiamo potranno avere positive ricadute in termini di lavoro e di diffusione delle loro proposte gastronomiche.

Sono 20 esercizi con 26 proposte, un numero adeguato che ha scelto di fare sistema condividendo scelte ed obiettivi per esprimere la migliore accoglienza e ospitalità e stare su un mercato sempre più competitivo e selettivo.

L'invito a partecipare è rivolto a tutti i ristoranti che condividono lo spirito e gli orientamenti dell'iniziativa assumendo precisi impegni, previsti in un apposito regolamento, per garantire ai visitatori di Brescia, ai consumatori, a tutti i residenti che vorranno frequentare i ristoranti della rassegna una ospitalità qualificata nella certezza del corrispettivo economico.

Sta qui la formula del successo dell'iniziativa.

Infatti per molti avventori, soprattutto oggi con le note difficoltà di spesa, è indispensabile conoscere prima e con precisione quale sarà il conto del pasto consumato al ristorante.

Si tratta di una proposta di chiarezza e correttezza che consente la massima serenità al cliente.

L'offerta riguarda un pasto completo comprensivo di bevande e caffè, differenziato per tipologie di prezzo a partire dalle pizzerie che propongono un menù entro un massimo di 15 euro fino alle trattorie e ristoranti con menù compresi tra i 25,00 ed i 45,00 euro che offrono tutte le tipologie di alimenti: dal manzo all'olio ai casoncelli, dal capretto alla selvaggina, ai salumi ed ai formaggi delle valli a confermare l'ampiezza della proposta gastronomica, se si scorrono i vari menù troviamo un condensato della ristorazione bresciana di qualità che si propone a tutti coloro che vorranno sfruttare l'occasione di frequentare qualche rinomato ristorante.

Abbiamo tenuto conto della necessità di garantire uno sconto alle famiglie che hanno bambini e ragazzi fino ai 14 anni ai quali è assicurata una riduzione del prezzo e naturalmente una bevanda analcolica anziché il vino.

Nel fascicolo viene ricordata la necessità di prenotare – un aspetto che vi preghiamo di comunicare - soprattutto per i gruppi e viene data una indicazione circa la ubicazione degli esercizi con cartine che ne consentono l'immediata visualizzazione.

Grazie alla collaborazione di Bresciatourism, abbiamo potuto trasmettere il messaggio di Benvenuto a Brescia in inglese, francese, tedesco, spagnolo facendo diventare questo semplice depliant di proposta gastronomica un veicolo di promozione del territorio.

E quindi con grande soddisfazione che esprimiamo il più caloroso Benvenuto a nome dei ristoratori partecipanti ad ARS GUSTANDI a tutti i visitatori della città che confidiamo vorranno verificare le nostre proposte.

Silvano Nember
Coordinatore provinciale FIEPeT