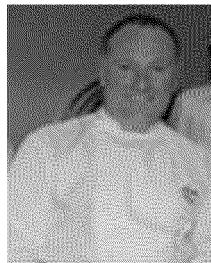


Mondo **Cuoco**di **LUCA ZANINI**

In provincia lo chef fa da guida ai turisti

Lezioni di cucina per i turisti stranieri. Non è certo una novità. In Toscana sono una realtà consolidata. E forse proprio per questo la Provincia di Roma ha deciso di puntare sulle *cooking class* il suo nuovo progetto «In Provincia c'è più Gusto». Così, mentre ancora si inseguono i rumors sulla prossima apertura (zona piazza Venezia) di un punto-ristorazione della Provincia - sulla falsariga di Enoteca Palatium - legato ai prodotti della campagna romana, da Palazzo Valentini l'assessore al Turismo, **Patrizia Prestipino**, è volata a Londra, al World Travel Market, per cercare di «ingolosire» i tour operator stranieri.

Antonello **Colonna**

Testimonial del progetto lo chef **Antonello Colonna**, che già 25 anni fa puntava «sul gusto della Provincia, sulla sfida della valorizzazione dei prodotti locali». Il piano è ben studiato: accanto alla promozione di itinerari tra emergenze artistiche, ambientali e culturali, saranno proposti pacchetti

di 3-4 giorni che includano degustazioni in aziende e lezioni di cucina legate alla stagionalità dei prodotti. Prodotti che - ricorda **Carlo Haussmann** dell'Azienda Romana Mercati (Arm) - sono ben 300 (n.d.r., molti protetti tra Dop e Igp), realizzati da 250 aziende agricole». Sfruttando 31 micro itinerari già creati da Arm e disegnandone altri nuovi, i turisti potranno fruire di pacchetti che includeranno visite a pievi e aziende, pernottamenti e cooking class. Le lezioni di cucina potranno tenersi a Roma, nell'ultimo giorno del tour, o presso ristoratori locali come quelli del circuito «Le Cucine della Campagna romana» - da **Paolo e Leopoldo Cacciani**, a Frascati, a **Maria Luisa e Massimo Pulicati**, in Grottaferrata - o presso altri eccelsi «osti custodi» come **Franco Zambelli**, a Trevignano, o **Cristina Baroni**, a Bracciano.

