

Due i nuovi marchi inseriti nel progetto che valorizza le tipicità locali  
**Sarzana... ospitale e da gustare**

“Sarzanà città ospitale” e “Sarzanà città da gustare”, sono questi i due marchi inseriti all’interno del progetto pilota del comune di Sarzana mirato alla valorizzazione e promozione delle tipicità locali, nonché alla qualità dell’accoglienza. Ne verranno dotati i prodotti tipici locali individuati da un’apposita commissione e le strutture ricettive, i ristoranti e i bar che decideranno di aderire alla norma tecnica elaborata da Certiquality, organismo internazionale accreditato per la certificazione della qualità dei prodotti. Il progetto, condiviso con le associazioni di categoria, si inserisce all’interno del Progetto Formazione Val di Magra 4 che, tra i suoi obiettivi strategici, ha anche lo sviluppo del turismo. Saranno infatti disponibili risorse sia per la creazione del marchio – che, dopo un periodo di sperimentazione, potrà essere esteso a tutta la Val di Magra – che per la formazione degli operatori del comparto turistico-ricettivo interessati all’ottenimento del marchio di qualità, al tempo stesso garanzia di qualità per i consumatori e opportunità per i produttori locali e, altresì, per coloro che operano nel settore ricettivo e della ristorazione. I prodotti certificati saranno garantiti dall’origine, all’utilizzo di ingredienti genuini, al rispetto del processo di lavorazione e delle caratteristiche finali inserite all’interno di un disciplinare

che i produttori si impegnano a rispettare. Per quanto riguarda i servizi di accoglienza e promozione turistica, potranno fregiarsi del marchio coloro che nell’ambito dei servizi di ristorazione e/o di prima colazione utilizzeranno prevalentemente prodotti tipici, che offriranno almeno un menù che proponga ricette della cucina tradizionale e

stati ampiamente illustrati nel corso di un convegno (nella foto) organizzato ad hoc al quale hanno preso parte il sindaco Massimo Caleo, lo stesso Cavarra, due rappresentanti di Certiquality; Giuseppe Stoppelli, direttore dell’azienda agricola dimostrativa di Pallodola, Davide Giovanelli, agronomo in rappresentanza della Cooperativa Fratellanza

Agricola. “Emerge oggi un nuovo modo di vivere e concepire il tempo libero e il turismo – continua Cavarra - nell’ambito del quale i prodotti tipici costituiscono sempre più una nuova fonte di attrazione, proprio per la valenza di simbolo culturale che finiscono inevitabilmente per ricoprire. Inoltre, nell’ottica di un turismo sempre più esigente ed

attento l’idea di Sarzana “città ospitale” sta proprio nel costruire un sistema ospitale con servizi efficienti e di qualità, attrezzandosi per l’accoglienza del turista-cittadino, cui assicurare un reale meccanismo di inclusione, di partecipazione e di scoperta della cultura, delle tradizioni e degli stili di vita presenti sul territorio. Perché il turista non deve essere abbandonato dopo il suo arrivo, ma accompagnato per mano alla scoperta della città, ed è quello che vogliamo fare”.

Sarzana città da gustare: ecco l’elenco dei prodotti

Specie vegetali: pesco birindello, pero dal collo storto, susino mas-

ancora coloro che predisporranno spazi per l’esposizione di materiale informativo riguardanti gli aspetti di informazione turistica e culturale. “Con la fondamentale collaborazione di tutta la città, il nostro obiettivo è quello di far diventare il turista un cittadino temporaneo. I sarzanesi e gli operatori commerciali (ristoratori, albergatori, baristi, ecc.) dovrebbero perciò assicurare al turista una permanenza piena e autentica, basata sulla partecipazione e sulla scoperta dei particolari”, ha affermato l’assessore alle attività produttive Alessio Cavarra. Le caratteristiche del marchio nonché i disciplinari ad esso correlati sono



sina, ciliegia durona sarzanese, melo rotella, zucchini alberello di Sarzana, fagiolo borlotto bianco, fagiolo lupinaio, lattuga moretta di Sarzana.

Latte e formaggi: latte alta qualità tenuta Marinella di Sarzana, formaggio fresco tenuta Marinella di Sarzana, formaggio stagionato tenuta Marinella di Sarzana.

Salumi e macelleria: mandolino, lardo di Sarzana, salsiccia fresca di Sarzana, testa in cassetta di Sarzana (coppa di testa impestata), cima sarzanese.

Pasticceria: spungata di Sarzana, bucellato, focaccia di Sarzana.

Prodotti da forno: farinata di ceci cotta in forno a legna, torta scema cotta in forno a legna.

Piatti tipici: pasta alla contadina, tagliatelle con le ortiche, raviolo con le boraggini, coniglio con le barbe, frittelle di baccalà, torta di farro, scarpazza, sgabei, verdure ripiene, verza ripiena. E’ bene precisare che quelli individuati finora non esauriscono la totalità dei prodotti. Il progetto è infatti aperto e, anzi mira ad incrementare progressivamente la quantità di prodotti a marchio.

**CNA**  
E DEI IMPRENDITORI ARTIGIANI  
VALORE D'INSIEME

**Confederazione Nazionale Artigianato**  
della piccola e media impresa

**CNA**

Via della Pace 11, Sarzana  
Tel. 0187-626654  
Fax 0187-626655

**Per la tua pubblicità**  
su Sarzana Notizie:

Stabilimento Tipografico Fabbiani

**Tel. 0187 518582**

info@fabbiani.it

**EDILCERAMICA**  
COMMERCIALE s.r.l.

Via Brigate Partigiane U. Muccini, 171/A  
19038 SARZANA (SP)  
Tel. 0187 621010 - fax 0187 610449  
info@edilceramica.com  
www.edilceramica.com

Vendita e posa in opera di:  
Ceramiche - Klinker - Marmo - Cotto - Parquet - Sopraelevati  
Sanitari - Rubinetterie - Arredobagno

**Natale**  
è iniziato

**Giardinia**  
centro verde GIOVANNELLI

S. STEFANO M. - Via Volta 1 - Tel. 0187 632262  
MASSA - Via Mattei Avenue 55 - Tel. 0585 350214