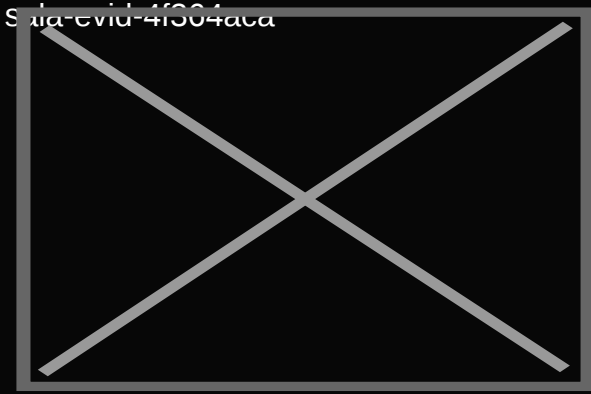


Locanda Le Muse: il ristorante che fa bene



Una cucina che esplora i sapori del mondo, nel pieno

rispetto delle culture locali e senza mai dimenticare le proprie origini. È quanto propone la Locanda Le Muse di San Bonifacio (Verona) che ormai da tempo utilizza ingredienti provenienti dal circuito equo-solidale e che da un anno ha inserito in carta un menu degustazione tutto Fair Trade. «Abbiamo riscontrato - dichiarano Emanuele Cederle e Carla Perlotto - un crescente interesse verso questi piatti. All'inizio qualcuno era diffidente, ma è stato conquistato dalla grande qualità della nostra proposta. Siamo fieri di essere andati controcorrente, crediamo di aver fatto qualcosa di importante».

Il circuito equo-solidale infatti garantisce una giusta remunerazione ai lavoratori nei Paesi di produzione. Predilige solitamente il coinvolgimento di piccole aziende artigiane o cooperative, evitando le multinazionali del cibo.

Per ogni menu ordinato la Locanda Le Muse ha deciso di donare un prodotto Altromercato alla vicina Scuola dell'infanzia Sacro Cuore di Maria di Locara di San Bonifacio. «Si tratta - spiegano - di un piccolo contributo per far crescere una cultura di equità e propensione al buono, favorendo l'integrazione fra le culture, anche a tavola». Nei giorni scorsi Emanuele Cederle ha consegnato il primo carico di prodotti equo-solidali: biscotti e salsa di pomodoro, che saranno utilizzati nella mensa scolastica.

La proposta gastronomica

