



DOMENICA 16 OTTOBRE DALLE 12.30 CORSO BONOMELLI SI TRASFORMERA' IN UN RISTORANTE A CIELO APERTO

Il chilometro del manzo all'olio esalta l'identità di Rovato

Per il sindaco Tiziano Belotti, felice del gradito ritorno dopo due anni di stop, è «uno degli eventi più importanti della nostra città, ne rappresenta la storia»

ROVATO(vsf) Corso Bonomelli si trasformerà, per una giornata, in un ristorante a cielo aperto al fine di promuovere il piatto tipico della città di Rovato: il manzo all'olio.

Si rinnova nel 2022, dopo lo stop forzato di due anni a causa della pandemia di Covid-19, l'appuntamento con l'iniziativa Il chilometro del manzo all'olio. L'evento che nel 2019, al suo debutto, è stato un successo straordinario, si terrà domenica 16 ottobre a partire dalle 12.30 nel cuore del centro storico rovatense.

Organizzato dalla Confraternita del manzo all'olio, ideatrice dell'iniziativa, in collaborazione con il Comune e l'associazione Ristoratori, si avvale del patrocinio di Regione Lombardia, Fondazione **Cogeme** e Rotary Cortefranca Rovato, oltre che del supporto di numerosi sponsor.

«Con grande entusiasmo e forza di volontà riproponiamo dopo due anni di attesa uno degli eventi più importanti della città di Rovato, che magnifica la nostra identità - ha sottolineato il sindaco Tiziano Belotti - La carne a Rovato è parte integrante della nostra storia, basti

pensare al mercato, al macello, a Lombardia Carne. Questa è dunque una manifestazione che rappresenta la nostra storia».

Se nel 2019 l'evento si era svolto a settembre, alcuni ritardi hanno fatto slittare l'edizione 2022 a metà

ottobre. «In effetti siamo andati un po' lunghi, ma confidiamo in una bellissima giornata di sole - ha proseguito il primo cittadino - Gli eventi si organizzano con il contributo degli uffici comunali, che è fondamentale, e in questo caso specifico grazie all'associazione Ristoratori e alla Confraternita del manzo all'olio, che ringrazio per il loro supporto incondizionato e per aver inventato questa iniziativa nel 2019».

Gabriella Pe, consigliere comunale e membro dell'associazione Ristoratori, ha espresso l'entusiasmo delle attività aderenti (La Loggia, Arte in cucina, Pier e Trattoria del Gallo). «Daremo vita a un ristorante a cielo aperto, con un allestimento elegante lungo corso Bonomelli». Soddisfazione anche da parte del gran maestro della Confraternita Alberto Bittu, lieto che si sia riusciti a riproporre la manifestazione nonostante tutte le difficoltà del periodo.

Gli organizzatori confidano in un meteo favorevole (e le previsioni in tal senso fanno ben sperare), ma in caso di maltempo c'è un piano B: qualora dovesse piovere, infatti, ci si sposterà nel Palazzetto dello Sport di via Einaudi.

Per tutta la giornata è previsto intrattenimento con musica, bancarelle di prodotti tipici e negozi aperti. Ma il fulcro dell'iniziativa resta ovviamente l'enogastronomia, con un menù (il costo è di 35 euro a

persona e parte del ricavato verrà devoluto in beneficenza) che mette in risalto le eccellenze del territorio: ai commensali, infatti, saranno servite Lasagnette alla bolognese con ragù di carne di Rovato, il Manzo all'olio di Rovato con polenta di mais rostrato rosso (offerta dall'azienda agricola San Carlo Grani), torta Sbrisolona, acqua e vino Cortefranca Doc.

L'auspicio degli organizzatori è che la risposta del pubblico sia all'altezza delle aspettative: nel 2019 si era sfondato il tetto dei mille partecipanti (ben 1.200 per essere precisi) e si spera che, a tre anni di distanza, l'impresa si ripeta.

Il celebre piatto tipico sarà il re indiscusso di un menù che esalta le eccellenze locali: i tavoli accuratamente apparecchiati, le cure nell'allestimento concorreranno a dare vita a un'esperienza indimenticabile per chi vi parteciperà



Da sinistra Gabriella Pe, Tiziano Belotti e Alberto Bittu