

La spedizione Verdeblù conta 23 albergatori Prendiamo i turisti francesi per la gola, poi tutti in pista

BELLARIA IGEA MARINA - Il Tir carico di ogni ben di Dio per prendere per la gola i vacanzieri alsaziani, è già partito venerdì portando con sé anche le attrezzature tecniche per la cucina e il ristorante. Ieri notte si sono invece messi in viaggio gli allestitori del villaggio bellariense al 24esimo Salone del turismo di Colmar. La nuova spedizione è entrata nel vivo e fervono gli ultimi i preparativi in vista del 6 novembre, quando si aprono i battenti. Alla tre giorni in Francia ha deciso di esserci anche il sindaco Enzo Ceccarelli, che per molte edizioni ha organizzato la trasferta in qualità di presidente di Verdeblù mentre quest'anno si presenterà alla fiera in veste di primo cittadino. Fra le autorità che prenderanno parte al salone (c'è anche l'Unione prodotto costa), sono annunciati il presidente di Apt servizi, Massimo Gottifredi, e gli assessori al turismo delle province di Rimini e Forlì Cesena, Fabio Galli e Ighis Bellavista. E ovviamente ci sarà il presidente di Verdeblù Umberto Morri, che sta guidando con grande impegno, passione e competenza la società pubblico-privata. Il mercato francese sta dando parecchie soddisfazioni agli operatori turistici di Bellaria Igea Marina in termini di presenze che "piovono" sulla città nei mesi estivi, e questo spiega l'investimento che Verdeblù - regista dell'operazione Colmar in qualità di società di promozione e commercializzazione - mette in questa operazione. Anche quest'anno molto ricca: il

ristorante sfonerà piatti tipici, primi, secondi e l'immane piadina servita in molte varietà. In totale saranno cotte sulla teglia un migliaio di piadine, affettati 10 prosciutti, più una ventina di "pezzi" di salumi vari, scolate 200 bottiglie di Sangiovese, cotti 60 chili tra strozzapreti e ravioli, più l'occorrente per mettere in forno cannelloni e lasagne, e infine due forme di parmigiano. Sarà funzionante anche un bar e, una volta riempita la pancia, si passerà a liberare la pista per aprire le danze. A tenere allegri i frequentatori dello stand di Bellaria Igea Marina ci penseranno Mirco e Sandra delle "Sirenze danzanti", con tre coppie di ballerini. Valzer, mazurka e polca faranno ballare tutti, ma nel repertorio del gruppo romagnolo ci sono anche salsa e merengue. Ma non è finita qui. E' cresciuto il numero degli albergatori bellariensi in missione turistica a Colmar, che quest'anno sono saliti a 23, e inoltre ci saranno due esposizioni: una legata al cibo caratteristico per eccellenza, la piadina, con immagini e testi (in francese) su tutte le fasi di preparazione e cottura del pane povero romagnolo. L'altra riguarda le tele stampate a mano e a Colmar ci sarà il maestro Pascucci di Gambettola che metterà in mostra alcuni dei suoi lavori e dal vivo darà un assaggio di come si creano queste opere d'arte. Ai fornelli solo azzore e cuochi made in Bellaria Igea Marina, e questa è già una garanzia per il successo della spedizione.