



PARTE BENE LA PROMOZIONE ESTERA DI VERDEBLU A COLMAR

Francesi conquistati coi salumi

«Richieste e prenotazioni, non solo famiglie ma anche gruppi»

UN SUCCESSO forse senza precedenti per la Fiera turistica Sitv di Colmar, nell'Alsazia francese, svoltasi in «versione lunga» da giovedì a domenica scorsi. Le «truppe», ovvero lo staff di Verdeblu formato da ben 35 persone tra allestitori, addetti alla cucina, sala, bar e hostess, è ormai rientrato interamente, con un bilancio giudicato in maniera lusinghiera dagli addetti ai lavori. Grande frequentazione allo stand (oltre 500 metri quadrati) di Verdeblu, suddiviso tra ristorante, bar-caffetteria, area animazione con truccabimbo e artigianato romagnolo (le stampe su tela di Pascucci), area promocommerciale e spazio per gli alberghi e l'Unione di Prodotto Costa. «Moltissime le visite e le richieste, con picchi giovedì e domenica, e anche parecchie prenotazioni — spiegano dal 'fronte francese' — non solo da parte di famiglie, ma anche numerosi gruppi». «Un'ottima partenza che fa ben sperare per l'attività promozionale 2011, che proseguirà in gennaio e febbraio con le Fiere di Lussemburgo, Charleroi e Strasburgo», commenta il presidente di Verdeblu Umberto Morri. «Stiamo inoltre lavorando su un'altra nuova tappa in Alsazia, a Mulhouse, e sul-

la Germania, con la Fiera di Freiburg in marzo e nuove idee in fase di sviluppo».

Il ristorante ha lavorato intensamente nei 4 giorni di fiera, arrivando a servire circa 1.900 coperti. Quasi terminati i rifornimenti ed i prodotti tipici portati dall'Italia: circa 2.000 piadine, 70 kg di pasta fresca più lasagne e cannelloni, 35 kg di tagliatelle, 130 kg di pasta "secca", circa 200 kg di salumi (salame, mortadella, speck, prosciutto crudo, porchetta), circa 70 kg di formaggi.

LA CUCINA ha sfornato le tipicità della cucina romagnola: lasagne al forno, cannelloni, tagliatelle al ragù, gnocchetti al sugo di pesce, spaghetti e fusilli al pomodoro, al sugo di salsiccia, al salmone e panna, alle verdure. Secondo piatto di piadina, salumi, insalata e formaggi con dessert finale. Una trentina gli operatori presenti (albergatori di Bellaria Igea Marina e Club di Prodotto dell'Unione di Costa da Cesenatico, Cervia, Rimini e Viserba). Oltre all'animazione "Le Sirene Danzanti" con i balli del folklore romagnolo, presenti il sindaco Ceccarelli ed i rappresentanti di Confcommercio e Confartigianato, con il presidente dell'Associazione Albergatori Alessandro Giorgetti.