



TURISMO OGGI INIZIA LA SPEDIZIONE DI VERDEBLU A COLMAR

Lasagne, prosciutti e vini per sedurre la Francia

Ben 35 tra allestitori, staff cucina, bar, sala e hostess

ALLA CONQUISTA dell'Alsazia francese a «colpi» di pastaciutta, lasagne e salumi.

Ai nastri di partenza la task-force della spa pubblico-privata Verdeblu di Bellaria Igea Marina, che si accinge a partecipazione - come ormai tradizione - al Sitv alsaziano.

«Il mercato francese resta un punto di riferimento molto importante per il nostro turismo — dice il sindaco con delega al Turismo, Enzo Ceccarelli —. E da sempre fornisce buoni risultati in termini di presenze e arrivi».

Il sindaco - ex presidente di Verdeblu, prima di Umberto Morri - dà per certa la propria partecipazione alla kermesse della vacanza. La Fiera turistica di Colmar quest'anno si tiene da giovedì 11 a domenica 15 novembre.

«Un giorno in più rispetto al passato — spiega il presidente di Verdeblu, Umberto Morri —: sembra cosa da poco, ma ci richiede un impegno molto maggiore, e uno sforzo particolare».

Lo spazio espositivo di Bellaria

Igea Marina è di circa cinquecento metri quadrati. Come gli altri anni tale spazio viene suddiviso tra ristorante (con la bellezza di ben 250 posti a sedere), il bar caffetteria, il chiosco-piadina, animazione per bambini e spazio stampe romagnole. Nonché naturalmente lo spazio di promo-commercializzazione dedicato agli alberghi di Bellaria e Igea Marina.

Parte del grande stand ospiterà l'Unione di prodotto costa dell'Emilia Romagna.

Quest'anno l'adesione all'iniziativa bellariense riguarda ventidue strutture ricettive.

Il tir con gli allestimenti parte oggi alla volta di Colmar.

Tra domani e domenica vengono dati in partenza - da parte di Verdeblu - il mezzo degli allestitori e il camion frigo.

Martedì notte partirà invece il pullman con il resto dello staff.

Sono circa trentacinque le persone coinvolte, tra allestitori, staff cucina, bar, sala e hostess per la promozione.

Queste le «armi segrete» per la conquista dei turisti alsaziani. Come sempre, il tentativo (che in genere è sempre riuscito) è quello di... prenderli per la gola.

Il ristorante biancazzurro propone un menu con tris di primi (con lasagne, cannelloni, ravioli e pasta al ragù di carne e pesce). Secondo piatto misto di salumi e formaggi, verdure grigliate, dessert, acqua e vino a go-go.

Lo staff porterà in terra alsaziana la bellezza di duemila piadine (che verranno servite, oltre che al ristorante, anche al chiosco, con prosciutto crudo e Nutella); 70 chilogrammi di pasta fresca, lasagne e cannelloni; 35 chilogrammi di tagliatelle; 130 chilogrammi di pasta confezionata; 200 chili di salumi (salame, mortadella, speck, prosciutto crudo, porchetta); 70 kg di formaggi. Dopo la Francia, la campagna estera d'assalto si sposterà in Germania.