



## SUCCESSO PER SANTA APOLLONIA

# La fiera ha già fatto il pieno... di salsicce

*I grandi numeri della kermesse iniziata sabato*

**DOPO UNA DOMENICA** da leoni, mercoledì – giorno della ricorrenza patronale di Santa Apollonia – molto più tranquillo quanto a flusso di ospiti nell'Isola dei Platani di Bellaria.

Mattinata più che 'liscia', incremento progressivo di visitatori nel pomeriggio. Nulla di paragonabile – del resto ieri era un giorno feriale – alle folle oceaniche di domenica.

Ma chi gongola comunque è l'Osteria la Mora, quest'anno trasferita in piazza Matteotti, nel cuore del centro pedonale, presa letteralmente d'assalto sia per quanto riguarda gli stand-ristorante che per l'acquisto di carni fresche tipiche del maiale di qualità della Romagna.

«Viaggiamo già intorno ai 1.500 pasti sfornati nelle prime giornate — spiega Umberto Morri, presidente di Verdeblu, che con l'asso-

ciazione Bell'Atavola, il Comitato Isola e il Comune ha allestito l'osteria tradizionale —. I macellai che lavorano sul posto i suini hanno già fatto sacrificato ben cinque more romagnole, trasformandole in costicce, salsicce, salame, coppe di testa e così via. Siamo al

quarto anno, e questa nuova collocazione, più centrale rispetto al passato, sta dando ottimi risultati».

Qualche numero: sabato sera, esordio del punto-pig, 350 pasti preparati dallo chef Marco Rossi; domenica a pranzo altri 400; domenica sera 280 (i posti a sedere sono 180, c'è un continuo turn

over); ieri a mezzogiorno 250; in serata poco meno. Lo staff è formato da una trentina di persone, compreso il 'gruppo cucina' di Bellaria Monte.

**SODDISFATTO** Umberto Morri anche della nuova veste della fiera, quest'anno per la prima volta gestita direttamente da Comune, Verdeblu, associazioni e comitati, senza incarico esterno a società specializzate.

«Abbiamo fatto una scommessa chiosa Morri e mi pare che la stiamo vincendo. Certo, il bel tempo ci ha aiutato almeno fino a questo momento. Ma la gestione e organizzazione diretta da parte dei bellariesi rappresenta un valore aggiunto di cura e professionalità che paga».

Prossimo appuntamento: sabato e domenica con il gran finale, nel week end dedicato a San Valentino.