

COMUNICATO STAMPA

Ritorna Cesenatico nel Cuore buono d'Italia

Nello stand di CNA, Confcooperative, CIA e Confagricoltura alla Festa Artusiana

Cesenatico, 22 giugno 2015 – Dopo il successo delle passate edizioni, la ristorazione di Cesenatico ritorna protagonista nello stand di CNA, Confcooperative, CIA e Confagricoltura alla Festa Artusiana, collocato in Piazza Garibaldi a Forlimpopoli. Mercoledì 24 giugno due ristoranti, selezionati dalla CNA di Cesenatico, metteranno in scena il menù del “Cuore buono d'Italia”, con piatti che evocheranno emozioni, oltre che solleticare il palato. Come da tradizione, tutte le materie prime provengono da produttori selezionati del territorio. All'insegna della freschezza e della genuinità.

“Il menù che presentiamo come Cesenatico costa **7 euro** – ci racconta **Stefano Rossi**, Responsabile Marketing CNA Est Romagna – ed è composto da un primo (strozzapreti con alici alla moda di Cesenatico), accompagnato ad una crema della nonna con ciambella romagnola e dal vino dell'Azienda Agricola Terre Biologica Galassi Maria.

Gli strozzapreti con alici alla moda di Cesenatico, vengono presentati dall'**Osteria Romagna**, Viale dei Pini 4 Zadina di Cesenatico. Questo piatto, che verrà preparato direttamente dai titolari del locale, la famiglia Dall'ara, è un piatto della tradizione marinara che viene presentato per creare la suggestione e l'emozione della genuinità del prodotto e la dedizione per il lavoro. Infatti per la fornitura della materia prima (le alici), rivolgiamo un ringraziamento ai pescatori della **Cooperativa Casa del Pescatore di Cesenatico**, che si sono adoperati per pescarle e consegnarcele freschissime”.

È proprio grazie al saper fare e alla passione delle piccole e medie imprese, che la nostra provincia si è meritata l'appellativo di “cuore buono d'Italia” capace di dimostrare anche in questa occasione che lavoro, eticità, professionalità, ricerca, nonché attenzione e dedizione alla bontà e alla genuinità delle materie prime e della filiera breve e controllata, sono le carte vincenti per il rilancio del nostro territorio.

“Per comporre il nostro menù del cuore – conclude **Rossi** – abbiamo utilizzato il la farina del Molino Maraldi (Cesena); il pesce dei pescatori di Cesenatico aderenti alla COOP Casa del Pescatore (Cesenatico); le verdure dell'Orto del Pascoli (San Mauro Pascoli); l'olio della Cantina di Forlì-Predappio; le uova di CO.P.R.A. (Cesena). Il visitatori potranno scoprire il **Cuore buono d'Italia, inteso come passione per il lavoro e per le cose fatte ad arte, ma anche come amore per la qualità dei prodotti. Bontà, genuinità delle materie prime e delle persone, ma anche accoglienza, ospitalità, apertura di spirito. Il cuore come cura, attenzione e dedizione. Perché la Romagna con i suoi colori e sapori, fa sempre innamorare**”.

In allegato: foto di Stefano Rossi, Responsabile Marketing CNA Est Romagna e dello stand “Cuore buono d'Italia” alla Festa Artusiana

Per informazioni: **Veronica Bridi** tel 0543 770317 – cell.348 2482954 – veronica.bridi@cnafc.it



Forlì | Cesena
**cuore
buono
d'Italia**



Forlì | Cesena
**cuore
buono
d'Italia**



Forlì | Cesena
**cuore
buono
d'Italia**



