

Meeting, si muove il grande popolo dei volontari

PRONTI a piantare chiodi, pitturare e lavorare in falegnameria, per gli stand del Meeting di Rimini che apre nel quartiere fieristico il 20 di agosto. Sono 800 i giovani volontari già arrivati nella cittadina romagnola. Settecento di questi sono universitari e arrivano da varie facoltà dell'Emilia Romagna: Ferrara, Forlì e soprattutto Bologna, con le facoltà di Economia, Scienze Politiche, Ingegneria, Lettere.

A loro si sono aggiunti 120 tra aspiranti ingegneri e architetti che, provenienti dalle università milanesi, rimarranno fino al 19 agosto curando l'allestimento delle mostre.

«È arrivata la forza del Meeting - ha commentato il presidente del Meeting Emilia Guarnirei - non solo quella materiale, ma la forza ideale che testimonia cos'è il Meeting: gente che offre il proprio tempo gratuitamente per qualcosa in cui crede».

E, mentre i giovani curano l'allestimento degli stand, si preannunciano le prime novità, soprattutto

per quanto riguarda l'offerta nel campo della ristorazione. Saranno 600 i volontari che serviranno i visitatori all'interno dei 18.000 mq allestiti allo scopo, senza contare gli spazi esterni delle piscine. In totale saranno disponibili 3.500 posti. Si allargherà la presenza italiana: in arrivo ci sono i nuovi ristoranti friulano e sardo.

In quello friulano si potranno gustare il Frico, formaggio fuso servito caldo, gnocchi gratinati con ricotta affumicata, l'immancabile polenta, gli affettati come il crudo di Sauris e il crudo San Daniele oppure formaggi come il Mantasio e il Malga.

La seconda novità proviene dalla Sardegna. Al ristorante Sardo due tipologie di offerte: una popolare e l'altra più esclusiva. Nella prima cinque menù diversi, dove risaltano il maialino arrosto al profumo di mirto, il carpaccio di polpo, gli spaghetti alla Bottarga, la fregola alla Algherese e, per finire, mirto a volontà. Nella zona «vip», menù alla carta, ogni giorno diverso, con astici e bottarga.