Quando "Cl" ti prende per la gola

Prelibatezze da tutta Italia: pastiera, ceci, caffè alla zabaglione

di Simone Mascia

RIMINI. Oltre 20mila metri quadrati dedicati alla ristorazione, una varietà di prelibatezze provenienti da ogni angolo d'Italia e circa 600 volontari pronti per servire tra i ristoranti e i bar sparsi in cinque padiglioni della Fiera. Al Meeting la cucina avrà un ruolo di primissimo piano. Alla quantità, data dal vasto ventaglio di scelte, sarà associata anche la qualità. Si potrà respirare, ad esempio, l'atmosfera partenopea sedendosi ai tavoli del ristorante "Napole-

Risalendo idealmente lungo la penisola, si arriverà tra i profumi e le delizie della cucina abruzzese sedendosi ai tavoli di "Luntane chiù luntane", dove saranno protagonisti "arrosticini", ceci in bianco e il rinomato vino di Montepulciano. Il compito di tenere alto il nome della cucina di casa spetterà, invece, alla "Osteria Romagnola", in cui la regina indiscussa sarà la piada, accompagnata da formaggi e salumi.

Merita una citazione particolare il "Caffè Pedrocchi", storico locale di Padova "trasferito" nei 400 metri quadrati

vip e una terrazza all'aperto, per un totale di più di 300 coperti. In questo ambiente dall'atmosfera ricercata sarà servito, oltre al famoso caffè allo zabaione che fece innamorare Stendhal, anche quello della stessa famiglia Pedrocchi, dalla ricetta tramandata di generazione in generazione.

Chi invece preferirà non farsi rapire dalle atmosfere eleganti del caffè padovano, potrà decidere di rifocillarsi assieme a tutta la famiglia nel ristorante "Chicco di grano", all'interno del "Villaggio per ragazzi". Qui, saranno