

Cesenatico

«Il Natale al mare va promosso in estate»

Il bilancio di Adac Federalberghi: «Tante presenze prima di Capodanno e all'Epifania, soprattutto dai territori limitrofi. Dobbiamo coinvolgerli di più»

L'associazione degli albergatori di Cesenatico fa un bilancio del Natale al mare: «Gli eventi sostenuti dall'amministrazione comunale – dice il presidente Alfonso Maini –, hanno attratto un numero significativo di turisti, creando un'atmosfera festosa e coinvolgente. In seguito ad un'indagine condotta presso le strutture ricettive nostre associate, possiamo affermare che i risultati del periodo che va dal Natale all'Epifania sono stati complessivamente positivi. Tuttavia, è emerso che a Capodanno l'occupazione è stata del 70-80 per cento, in calo rispetto agli anni precedenti, dove il soggiorno minimo era di 2-3 notti. Sono state registrate più presenze prima del Capodanno e all'Epifania, dove tutti ci aspettavamo tante presenze, essendoci un bel ponte, negli alberghi si sono visti pochi turisti. Quest'anno abbiamo assistito a prenotazioni dell'ultimo minuto, una maggiore disponibilità di camere anche per una sola notte, mantenendo tariffe simili a quelle dello scorso anno, nonostante l'aumento dei costi delle materie prime e del personale». Maini chiede una svolta nei piani di promozione turistica: «Questo dato fa riflettere e soprattutto evidenzia ancora una volta che bisogna avviare la promo-



Maini, presidente Adac Federalberghi

zione con più ampio anticipo; già in estate bisogna promuovere il Natale nelle nostre strutture ed alzare sempre più l'asticella. Un aspetto significativo evidenziato dalla nostra indagine è il cambiamento nei flussi turistici. Sebbene il numero di visitatori sia stato buono, una parte consistente di essi proviene da comuni limitrofi, per ammirare il suggestivo Presepe, visitare il Museo della Marineria e passeggiare tra i mercatini di Natale. Questo dimostra che Cesenatico continua a essere una meta am-

bita per le gite giornaliere. Detto questo, noi ci complimentiamo con l'amministrazione comunale per il lavoro svolto, in particolare per il successo dell'inaugurazione del Presepe e degli eventi legati all'Epifania, che hanno suscitato grande interesse e partecipazione. È fondamentale però continuare a promuovere il nostro scenario Natalizio unico sulla riviera, ma ampliato e arricchito, coinvolgendo di più le zone limitrofe, che hanno visto anche l'arrivo di turisti stranieri, segno di un crescente interesse verso la nostra destinazione».

Il presidente Maini di Adac Federalberghi, che gestisce cinque strutture ricettive, di cui tre a Bologna e due a Cesenatico, è fra i 77 imprenditori aperti a Natale e crede nella possibilità di lavorare anche in inverno: «In conclusione posso affermare che il periodo Natalizio a Cesenatico può diventare molto interessante per chi desidera aprire le proprie strutture ricettive e non solo».

Giacomo Mascellani

PLAUSO ALL'AMMINISTRAZIONE
«Ottimo lavoro, tutti gli eventi, dall'inaugurazione del Presepe all'Epifania, hanno fatto il pieno»

Sala

Corso base di uncinetto alla scuola elementare, partecipazione gratuita

Nella scuola elementare di Sala corso base di uncinetto. La partecipazione è gratuita e l'associazione «Quelli di Sala» mette a disposizione anche il materiale. La prima lezione si terrà il 27 gennaio alle 16.40.

Sanità

Verifiche della Regione, Gozzoli: «Il Cau di Cesenatico non si tocca»



Sul futuro dei Cau, i Centri di assistenza e urgenza, interviste il sindaco Matteo Gozzoli di Cesenatico, dove c'è il secondo ospedale più importante del comprensorio cesenate. «A un anno dall'apertura dei Cau in tutto il territorio regionale – dice Gozzoli –, era giusto e doveroso che la Regione facesse un primo bilancio, valutando aspetti positivi e negativi. Il Cau di Cesenatico ha iniziato la sua attività un anno fa nel gennaio 2024, registrando oltre 21mila accessi. Nei giorni scorsi si è aperto un dibattito a seguito delle verifiche che l'assessorato regionale alla Sanità sta svolgendo, e subito sono piovuti gli interventi da parte di forze politiche e sindacali che hanno coinvolto anche il Cau di Cesenatico. Il presidente Michele de Pascale ha chiarito inequivocabilmente che i Cau nati laddove in precedenza erano presenti dei punti di Primo intervento, proprio co-

me a Cesenatico, non si toccano. Si tratta per il nostro territorio della conferma della centralità del Cau di Cesenatico e dei servizi ospedalieri e sanitari che si svolgono all'interno del Genesio Marconi. Ricordo che la nostra struttura ospedaliera è coinvolta in un processo di potenziamento e riorganizzazione dei servizi: l'installazione della nuova Tac è già avvenuta e stanno per partire i lavori per la realizzazione della nuova Casa della comunità alle spalle dell'ospedale. Si tratta di un investimento da oltre 9 milioni di euro e la comunità nei prossimi anni potrà fruire di nuovi servizi medici, di nuovi posti letto e di una struttura completamente rinnovata. Tornando al Cau di Cesenatico, il numero degli accessi annuale testimonia l'enorme flusso non solo di residenti ma anche di turisti. Il Cau può contare sulla presenza di due medici e in estate su tre medici».

g.m.



Al ristorante da Giorgio domani si terrà la prima lezione

Corso per sommelier di primo livello da Giorgio

Domani la prima lezione nello storico ristorante. Previste prove pratiche

Gli appassionati di enologia sono in crescita e la Romagna è una terra molto fertile, come lo dimostra la ristorazione ed in generale la gastronomia, strettamente legate al buon bere. A Cesenatico con l'inizio del nuovo anno è in calendario anche un nuovo corso per sommelier di primo livello. La sede è lo storico ristorante da Giorgio, a Valverde, dove lunedì scorso è sta-

ta presentata l'iniziativa, il cui inizio ufficiale è fissato per domani, lunedì 20 gennaio, alle 14.30, quando si terrà la prima lezione. Il corso è dedicato a coloro che sono interessati per passione o per lavoro a conoscere il mondo del vino e la professione del sommelier. Le lezioni del corso di primo livello approfondiscono gli aspetti basilari dell'enologia, quindi viticoltura, servizio del vino, tipologie di vini (frizzanti, spumanti, passiti), organizzazione e gestione della cantina. A completamento della

formazione sono previste prove pratiche sulla tecnica di degustazione, con l'analisi del vino dal punto di vista visivo, olfattivo e gustativo, al fine di una maggiore consapevolezza del prodotto. Sono previste anche lezioni sulla birra e il mondo dei distillati. I partecipanti effettueranno anche una visita in un'azienda vitivinicola dopo l'ultima lezione. Il corso è diretto da Anna Grossi di Ais Romagna ed il piano formativo prevede 15 lezioni, tutte con inizio dalle ore 14.30. Informazioni: grossiana75@gmail.com.