



Federica Vanti,
dello **Star Café**
(foto Mauro Monti)



Camelia,
del bar **Mystic**

A Castello sangria batte mojto, a Imola va il cocktail champagne

Gli aperitivi di Federica e Camelia, bartender in centro storico

HANNO una determinazione tutta femminile e credono nel fascino del centro storico a tal punto da investirvi risorse e creatività. Camelia Condraschi e Federica Vanti sono due imprenditrici di Confartigianato Assimpres, che sono pronte a dare battaglia, con i loro nuovissimi bar e le loro proposte, ai locali fuori porta, anche nel caldo dell'estate. Federica è la giovanissima titolare dello Star Café, in via Matteotti 87 a Castel San Pietro, inaugurato recentemente e già fonte di tendenza.

E' QUI che apprendiamo, ed è una notizia dissetante, del sorpasso della sangria sul sul mojto.

Una sangria speciale, perfezionata durante numerose feste invernali: «E' una ricetta spagnola che abbiamo castellanizzata — attacca Federica — e il successo è andato sempre aumentando, tanto che se non la prepariamo per qualche giorno i clienti protestano anche su Facebook». Dal re dei social network partono gli avvisi agli oltre mille fan e ai tifosi del team più golliardico della Carrera, il Porz, che in un crescendo di iniziative proprio dallo Star Café tragherà gli avventori verso il Settembre castellano.

FEDERICA Vanti è inarrestabile e ogni sabato di luglio prepara

la «Star Sangria» con abbinamenti vari che vanno dalla paela alle crepes. «Abbiamo la fortuna di avere uno splendido cortile interno naturalmente fresco — dice la ragazza — e gli aperitivi con il buffet vario e sfizioso che prepariamo ogni giorno portano sempre nuovi amici. Dopo ci pensiamo noi a farli restare!».

DA CASTELLO a Imola, sono tanti i petali che ci avvolgono entrando al Bar Mystic, in via Mazzini 31. A due passi dall'Orologio da poche settimane Camelia ha aperto un angolo dove il cliente viene coccolato in ogni momento della giornata. Venti anni di esperienza nel settore

hanno portato la titolare del Mystic a puntare sulla qualità dei prodotti e sul suo sorriso. Trattenere i clienti in centro a Imola, soprattutto d'estate, non sempre è facile ma in questi primi giorni di attività il giro al Mystic è andato via via crescendo. Camelia ama il suo lavoro e cerca di trasmettere questo amore nel servizio che offre alla clientela. E i clienti tornano. Materie prima di qualità, cura del particolare e atmosfera. Un giardinetto interno tenuto come un cammeo accoglie il buffet che ogni sera viene preparato per accompagnare il daiquiri, il margarita, il mojito, preparato con la menta coltivata proprio lì, e l'ormai famoso cocktail champagne.

«Il centro storico è il cuore della città»



E' UNA bella notizia che due giovani donne abbiano deciso di investire in centro storico, scommettendo il loro futuro in un'impresa che molti definirebbero difficile. I centri storici accusano i colpi dei tempi e del calo dei consumi. La concorrenza dei grandi centri commerciali, l'eterno dilemma fra traffico e aree pedonalizzate, una carenza di strategie per lo sviluppo compatibile condivise fra commercio e residenti, i costi di gestione. Problemi ai quali si aggiunge un male di stagione, lo svuotamento estivo. Eppure aprire un bar, una gelateria, un'attività artigianale in centro storico significa mantenere vivo il valore aggregativo del «cuore della città». Significa svolgere un servizio di pubblica utilità: un baluardo contro la solitudine di chi resta in città e un presidio fondamentale per la sicurezza, reale o percepita, dei cittadini. Confartigianato crede in questo ruolo fondamentale delle piccole e medie imprese del commercio e dei servizi. Il centro storico va valorizzato, perché questo è lo spazio di eccellenza della città, ambiente naturale di proposte di qualità, fortemente aggregative, in cui lavoro e residenza si incontrano da generazioni, in spazi unici, costruiti nella storia per vivere nel futuro.

Sergio Sangiorgi
Area Consolidamento e strategie
Confartigianato Assimpres

IL CHIOSCO MASTER VINCITORE DUE ANNI FA AL 'DERBY DEL GUSTO'

Da Marisa una piada per l'estate

LA BELLA stagione induce a fare due passi, magari per gustare una piada al fresco della sera. A Imola, sulla rotonda di viale Dante, c'è il Chiosco Master, dove la specialità è la piadina prodotta con maestria da Marisa Strada, artigiana da generazioni e associata alla Strada dei vini e Saperi Colli di Imola, alla Stai e a Confartigianato Assimpres. La sua piadina è così buona che poco più di due anni fa ha battuto quella riminese al «Derby del gusto», organizzato nell'autorevole campo neutro di Casa Artusi, a Forlimpopoli. Non solo, ma nel quasi ventennale palmares di Marisa, c'è anche la presenza a trasmissioni televisive nazionali e il successo ottenuto anni fa al Lido di Venezia quando, alla



Mostra del Cinema, prese i complimenti da Quentin Tarantino e Tim Robbins. Al Chiosco Master si possono assaggiare anche ben 19 tipi di calzoni, la ficattola e la piadina

alla farina di kamut o di farro. Nella foto: da sinistra Marisa con la conduttrice Perla Pendenza, durante una registrazione di Rai due (foto Calamelli)

Comunicazione di qualità. Certificata.

www.rizomedia.com

Rizomedia

Relazioni con la stampa, Comunicazione web e Organizzazione eventi per imprese e territori.