

**UNICI IN PROVINCIA DI RIMINI**

I due alberghi di Bellaria Igea Marina sono stati inseriti dal motore di ricerca Trivago nella top ten delle strutture ricettive italiane

# A Villa Claudia e Luxor la vacanza è salutista

*Entrambe le strutture hanno abbracciato la filosofia vegana e vegetariana*

di LUCIA PACI

**BELLARIA IGEA M.** Per una vacanza sana, con menù a base di piatti vegani e vegetariani, in strutture attente all'ambiente, Trivago suggerisce due nomi: l'hotel Luxor e l'hotel Villa Claudia. Entrambi si trovano a Bellaria Igea Marina e sono gli unici, in provincia di Rimini ma, soprattutto, si piazzano nella top ten degli alberghi italiani per la vacanza salutare selezionati dal principale motore di ricerca di hotel al mondo.

La notizia è stata riportata ieri nella rubrica di cucina sul sito internet del Corriere della Sera. L'hotel Luxor è gestito dalla famiglia Bianchi: papà Arnaldo, mamma Carla e due figlie, Barbara e Beatrice. È Barbara che si occupa della cucina, insieme alla madre. «Proponiamo cucina vegetariana da 20 anni - racconta -. Già allora, le agenzie tedesche con le quali lavoravamo molto, ci chiedevano questa alternativa. Noi in ogni caso abbiamo sempre prestato attenzione a questo aspetto anche perché fa parte del nostro stile di vita. Poi io sono diventata vegana e abbiamo iniziato a inserire nuovi piatti nel menù. La nostra formula è il buffet. Un po' alla volta abbiamo alleggerito le ricette tradizionali, limitando l'uso di carne e latticini. In ogni caso un 15-20% delle nostre proposte gastronomiche comprendono anche carne e pesce per accontentare tutti». L'aspetto positivo, aggiunge Barbara, è che «i piatti vegani o ve-

getariani sono molto apprezzati anche da chi mangia carne: il fatto che i pasti siano a buffet invita tutti gli ospiti a provarli e scoprono che sono saporiti e leggeri». Nei mesi invernali il ristorante del Luxor resta aperto e un paio di sere al mese vengono organizzate cene a tema, così come corsi di cucina vegana. Naturalmente la struttura è molto attenta al risparmio energetico, avendo anche aderito a progetti di Legambiente. «Per contenere i rifiuti - spiega Barbara - abbiamo eliminato le marmellate e dei vasetti di yogurt che vengono serviti nei vasi. Abbiamo installato illuminazione a basso consumo e tutti i bagni sono dotati di riduttori di acqua». Inoltre, chiude: «Tutti i prodotti per l'igiene sono ecologici e non testati su-



gli animali».

Anche l'hotel Villa Claudia, gestito dai coniugi Giulia e Pietro Gradara, ha abbracciato la

stessa filosofia: attenzione per l'ambiente, l'alimentazione sana e il biologico. La struttura è attiva a Bellaria Igea Mari-

na da molti anni. Prima erano i genitori di Pietro a mandarla avanti e quando se ne sono andati lui l'ha presa in mano con

la moglie Giulia. Poi c'è stata la svolta verso l'alimentazione vegetariana e vegana. «Tutto è nato 6 anni fa - racconta Pietro - quando ci siamo iscritti a Legambiente turismo, associazione per la quale è d'obbligo servire piatti biologici. Così abbiamo iniziato a ricercare materie prime biologiche per preparare i nostri piatti. La frutta e la verdura che serviamo sono sempre freschissime e a chilometro zero, acquisto tutto da una zia che ha dei terreni a San Mauro e in altre aziende agricole locali. Nel nostro menù, ogni giorno, a pranzo e cena mettiamo un piatto vegano. La nostra missione principale è sensibilizzare le persone verso questo tipo di alimentazione e organizziamo anche serate a tema».

Ci sono tre ragioni per la quale i coniugi Gradara sostengono la cucina vegana: «Per la propria salute, per la tutela degli animali, che sono essere viventi, e per il rispetto dell'ambiente. Per produrre la carne si impiegano energie che potrebbero essere usate altrimenti. L'hotel offre anche menù per onnivori ma siamo molto contenti quando gli ospiti, anche attraverso le nostre proposte, si avvicinano a questa cucina». In bassa stagione al Villa Claudia vengono organizzati corsi di cucina: «Insegniamo come preparare la piada con l'olio e i passatelli».

Anche il risparmio energetico ha la sua importanza e per questo l'albergo si è attrezzato installando ad esempio i pannelli solari.



In alto la famiglia Bianchi dell'hotel Luxor e a lato i coniugi Gradara del Villa Claudia

## Mazzola, nuovi lavori al campo

**SANTARCANGELO.** Sono iniziati i lavori per sistemare il manto dello stadio Mazzola, danneggiato dalle piogge dei mesi scorsi e dalla concomitanza ravvicinata delle partite di Santarcangelo e Rimini. Il campo sarà nuovamente agibile per la gara la Lupa Roma.

Il campo era già stato sistemato a fine agosto, insieme ad altri lavori di qualificazione dell'impianto per adeguarlo alle direttive imposte dalla Lega Pro.

## Verucchio. Domenica collegamento dal capoluogo e Ponte Navetta gratuita per il cimitero

**VERUCCHIO.** Anche quest'anno l'amministrazione comunale in occasione della commemorazione dei defunti, cui tradizionalmente è dedicata la domenica successiva ai giorni 1 e 2 novembre, mette a disposizione in collaborazione con Start Romagna il servizio di navetta gratuito per collegare Verucchio capoluogo e Ponte Verucchio al cimitero comunale. Il servizio sarà attivo nel pomeriggio di domenica dalle 14.15 alle 17.05. Nella stessa gior-

nata di domenica le autorità civili, militari e religiose saranno presenti alle cerimonie organizzate per la commemorazione dei Caduti. A Verucchio sarà presente il sindaco Stefania Sabba e la cerimonia sarà accompagnata dalle note della banda musicale Città di Verucchio. A Villa Verucchio sarà presente il vice sindaco Alex Urbinati. Entrambe le cerimonie si concluderanno con la deposizione di corone d'alloro ai monumenti ai caduti.

## Burraco per lo Ior a Poggio Torriana

**POGGIO TORRIANA.** Domenica dalle 16.30 al centro sociale Il Percorso, prenderà il via il torneo di burraco di beneficenza, a favore dello Ior, organizzato dalla sede Ior di Santarcangelo. La quota di iscrizione è di 10 euro a persona e saranno premiate tutte le coppie presenti. Il ricavato sarà interamente devoluto allo Ior. Informazioni e prenotazioni Riccardo 347.3885332, Marina 339.5934039, Giorgio 339.3463973.

## Santarcangelo. Dalle 18 aprono gli stand gastronomici San Martino, oggi c'è l'anteprima

**SANTARCANGELO.** È tutto pronto per la Fiera di San Martino, che debutta oggi con l'anteprima. Dalle 18 apriranno quasi venti osterie all'aperto sparse nelle piazze e piazzette del centro, oltre alle mostre-mercato dei prodotti alimentari e dell'artigianato. Nel cortile del Comune c'è invece il food truck, con cibi di strada, mentre in altri punti della città sarà possibile gustare piadina, polenta, pesce, specialità toscane, friulane e dell'Ap-

pennino modenese e piatti vegani. Dal tardo pomeriggio aprono anche i settori specializzati: la Casa dell'autunno, mostra-mercato dell'alimentazione tipica delle regioni italiane; la Casa di Romagna, con i prodotti del territorio romagnolo; la mostra-mercato dell'artigianato. Il piazzale Francolini ospita come di consueto la grande esposizione di trattori, mentre in via Saffi non mancheranno caldarroste, dolci e golosità.