



Il Natale quando arriva arriva A Cervia è già tempo di panettone

La Deco offre ai turisti gli assaggi della produzione appena sfornata all'Osteria La Ciuma di Paola

CERVIA

Come recitava una pubblicità, il Natale quando arriva arriva. Non stupisce quindi più di tanto che si manifesti fuori stagione, in piena estate. Accadrà a Cervia dove il primo giorno di agosto si potrà assaggiare il più classico dei dolci delle feste, il panettone. Questo grazie alla Deco, realtà romagnola pro-

dottrice di dolci da ricorrenza, che mercoledì offrirà ai turisti di Borgo Marina a Cervia i primi assaggi della produzione appena sfornata dallo stabilimento di San Michele, alle porte di Ravenna. Da qualche settimana sono infatti state aperte le linee di produzione di panettoni e pandori italiani che partiranno via mare in vista di lunghi viaggi per raggiungere le mete più lontane. Come conferma Egle Torre, responsabile estero della cooperativa romagnola, «in questo momento stiamo caricando i container in partenza per Australia, ci vo-

gliono circa 41 giorni per arrivare a destinazione. Poi sarà la volta degli Stati Uniti e stiamo organizzando i container per New York. Come sempre la produzione inizia d'estate fino a dicembre con turni di 24 ore per coprire le esigenze di tutti i nostri clienti, quelli più lontano che prediligono panettoni da 800/900 grammi nel formato classico e tradizionale del panettone e quelli più sfiziosi come i pandori con le gocce di cioccolato». Il panettone verrà offerto ai turisti dalle 20 in poi all'Osteria La Ciuma di Paola che dal 17 maggio ha aperto il



La Deco ha già avviato la produzione per le feste di fine anno

nuovo locale nella zona del Borgo Marina dedicato alla cucina marinara con l'obiettivo di preservare la tradizione e le ricette dei vecchi pescatori cervesi. Per l'occasione sarà anche

presentato il panettone e pandoro Giorgione prodotto con grano al 100% italiano, dolce a filiera corta che privilegia i produttori locali dalle uova alla farina.