

Forlì

**Il ritorno del Ridolfi**

# Una società fa decollare anche bar e ristorante

Il locale si chiama 'Food Gate' e nasce dall'unione di cinque attività. Si attendono a breve anche edicola e tabaccheria



La società Frl Food ha ottenuto i servizi di ristorazione e, in subappalto, anche il catering sugli aerei: da oggi tornano i passeggeri e i clienti

**Sarà la società** Frl Food a gestire i servizi di ristorazione all'interno dell'aeroporto Ridolfi. Non solo: la srl ha ottenuto in sub-concessione anche i servizi di catering sugli aerei che collegheranno lo scalo cittadino con l'Italia e l'Europa. Tra tutte le attività che ripartiranno c'è anzitutto il bar, gestito da Alessandro Ghetti. Una memoria storica del Ridolfi, che già ai tempi di Seaf ricopriva analogo incarico. Si partirà, per il momento, con 4 dipendenti, ma l'obiettivo, quando l'attività andrà a regime (Covid permettendo) è quantomeno di raddoppiarli.

**Per chi arriverà** in Romagna si sarà modo di mangiare al bar uno dei piatti forti del nostro territorio, la piadina. Frl Food ha

creato il marchio 'Food Gate', che identificherà il settore della ristorazione in ambito aeroportuale. Della società fanno parte Blq Food srl, impresa emiliana che proporrà piatti dell'altra metà della nostra regione (l'azienda gestisce, tra le altre cose, la Rosteria Luciano, in centro a Bologna), Me&Lo Sushi di Marty srl (nata da un'idea del meldolese Nicola Zaccarelli ora con quattro punti ristoro a Forlì, Milano Marittima, Casalecchio di Reno e Faenza, specializzata nei sushi

**IL RITORNO DI ALESSANDRO Ghetti era il barista anche ai tempi di Seaf Anche un bolognese per i piatti emiliani**

e nei piatti giapponesi), il ristorante Arquebuse (sede in via Brasini, a Forlì), Alessandro Ghetti (barman professionista da oltre 25 anni nel settore della ristorazione) e Prontocoffee srl, azienda di Calderara di Reno del settore delle macchine da caffè per aziende, uffici e privati.

«**Abbiamo messo** insieme Romagna ed Emilia», scherzano i soci di Frl Food. Tra loro c'è Claudio Trebbi, amministratore unico di Blq Food. «La nostra intenzione è aprirci e di coinvolgere quanto più possibile la città. Per questo negli spazi esterni - quelli di fatto davanti al bar, così da consentire un passaggio rapido dalle cucine ai clienti - ci sarà un ristorante vero e pro-

prio, fruibile da tutti, anche da chi non deve partire o è appena arrivato al Ridolfi». Il ristorante avrà tra gli 80 e i 100 posti e per il momento garantirà il servizio durante i mesi primaverili ed estivi, fino a quando cioè le temperature lo consentiranno. C'è però già l'idea di rendere gli spazi fruibili anche nel resto dell'anno, chiudendoli con le pareti necessarie a garantire il comfort adeguato.

**La situazione** attuale non consente di avere grandi certezze,

**FINO A 100 COPERTI Può sedersi anche chi non è passeggero Si proverà a tenerlo aperto pure d'inverno**

specie nel settore aeroportuale. La garanzia è che il bar sarà aperto ogni volta che dal Ridolfi partirà o atterrerà un aereo. L'auspicio di Frl Food è che si torni alla normalità e che si moltiplichino tratte e passeggeri (nel 2007/08 il Ridolfi sfiorò gli 800mila arrivi).

**Tra** le altre attività che il fallimento della Seaf ha cancellato c'è anche l'edicola, che, stando alle insegne presenti in aerostazione, dovrebbe riaprire, abbinate al servizio di tabaccheria. Non dovrà essere l'unica attività commerciale: il cosiddetto 'non aviation', ovvero i negozi dai quali si può acquistare prima di imbarcarsi, è un settore fondamentale per gli aeroporti ed è tutto da riallestire.

**Luca Bertaccini**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

[Un altro servizio per i passeggeri](#)

## Ecco anche l'ospitalità per i vip

Partnership tra aeroporto e Terme di Castrocaro

**Ogni** aeroporto ha la sua area vip. E il Ridolfi non fa eccezione. Proprio ieri quest'area dove garantire i massimi comfort e relax ai viaggiatori 'speciali' è stata inaugurata. Si tratta di un'area di ospitalità, costruita al posto di quelli che una volta erano bar ed edicola, per passeggeri sia di linea che di affari «riccamente allestita e funzionale in grado di esprimere con immediatezza i valori della Romagna» (spiega una nota di F.A.). E cioè stile di vita, salute e benessere e attenzione alla persona, la formula del progetto Long Life Formula già presente alle Terme di Castrocaro (che ha ideato e realizzato gli arredamenti e l'allesti-

mento della sala stessa). Lucia Magnani, amministratore delegato della società che gestisce il centro termale, il Grand Hotel Castrocaro e la Lucia Magnani Health Clinic ha voluto ringraziare personalmente i soci di F.A. «per aver creato un'opportunità di crescita per tutte le aziende del territorio». Il numero uno delle Terme, Ettore Sansavini, è anche vicepresidente di F.A. **L'idea** è di fornire un servizio in più soprattutto per la clientela che utilizzerà il Ridolfi con voli o jet privati. Stando a quanto era stato annunciato un anno fa, avrà un accesso esclusivo, con servizi separati, dal check-in al bar e i bagni.



Ettore Sansavini, presidente delle Terme di Castrocaro e vice di F.A., al centro tra Maria Grazia e Giuseppe Silvestrini