

APERTURE**La cucina artusiana a Casa di Pellegrino**

PAG. 26

La cucina artusiana riparte nella “casa” di Pellegrino

FORLIMPOPOLI

Il bello e il buono della cucina artusiana riaccende i fornelli. A partire da oggi riapre il ristorante Casa Artusi a Forlimpopoli, e la novità è che sarà aperto sette giorni su sette, a pranzo e a cena. «Si tratta di una scelta importante per noi – spiega Andrea Erbacci, gestore del ristorante assieme alla mamma Venerina e alla sorella Ilaria – maturata dalla decisione di mantenere il rapporto di lavoro essere con tutti i collaboratori. Abbiamo deciso infatti di ridurre l'orario di lavoro con turni più brevi e non lasciare nessuno a casa. In questo modo diamo una tutela sia a chi lavora, sottoposto a minore stress e con una migliore conciliazione con la famiglia, sia al cliente che potrà contare sulla massima attenzione e cura da parte nostra».

Verranno poi allestiti anche i tavoli all'aperto nella corte del complesso di Casa Artusi. Il menù sarà già quello dell'estate con percorsi degustativi sulla cucina artusiana, i piatti tipici della Romagna, sino alla possibilità di poter sce-

gliere a “Mano Libera”. Il ristorante nel frattempo prosegue con il servizio di asporto (pranzo e cena), sia con l'attività delivery con consegna a domicilio attraverso

la piattaforma cesenate Food Station. Il ristorante, anche durante il lockdown, ha sempre mantenuto i contatti con i suoi fornitori, per lo più piccole e medie aziende agricole locali. «Centrale nella proposta gastronomica del nostro ristorante c'è la filosofia dell'Artusi racchiusa in principi modernissimi quali stagionalità, prodotti di qualità, semplicità» sottolinea Andrea Erbacci.

**I tavoli all'aperto di Casa Artusi**