

Consegnato durante Balconi Fioriti il premio “Impresa Etica”, organizzato dall’associazione Noi della Rocca con il patrocinio della Provincia di Rimini. Bistrò Quarantasei di Villa Verucchio, associato alla Confcommercio di Rimini, si è distinto per “Tradizione e Innovazione”. Il sindaco Alice Parma e l’assessore comunale Paola Donini hanno consegnato l’attestato a Paolo Gabriele e Annalisa Arlotti: “Un livello ristorativo veloce e di qualità, via di mezzo tra fast food e slow food, in cui il concetto di tradizione si fonde ad una continua ricerca di innovazione”

Durante la manifestazione “Balconi Fioriti” che si è tenuta nel fine settimana a Santarcangelo di Romagna, l’associazione Noi della Rocca ha consegnato i premi “Impresa Etica”, con il patrocinio della Provincia di Rimini.

“Impresa Etica” premia le attività che sul territorio della Valmarecchia si distinguono in base all’argomento prescelto, che per il 2017 è stato “Tradizione e innovazione”. Tra gli associati di Confcommercio della Provincia di Rimini il Premio Impresa Etica 2017 è stato vinto dal bistrò “Ghetto Quarantasei” di Villa Verucchio, di Paolo Gabriele e Annalisa Arlotti. L’attestato è stato consegnato ieri (domenica 14 maggio) dal sindaco di Santarcangelo, Alice Parma con l’assessore comunale a Sviluppo economico, Turismo, Bellezze, Arredo urbano, Vivibilità e Accoglienza, Paola Donini, insieme alla presidentessa della delegazione di Santarcangelo e Valmarecchia della Confcommercio di Rimini, Giovanna Giusto.

Di seguito le motivazioni che hanno portato alla consegna del premio:

Il bistrò “Ghetto Quarantasei” nasce il 3 gennaio del 2013 e si trova nella via più movimentata di Villa Verucchio, un’attività giovane che ha già fatto parlare di sé. Il titolare, Paolo Gabriele, ha deciso di intraprendere il suo cammino nella ristorazione dopo un passato come dj nelle più grandi discoteche mondiali e anche sul nostro territorio, come il Paradiso e il Coconuts. Ora gestisce il locale assieme alla moglie Annalisa Arlotti.

Ghetto Quarantasei è un locale dove si pranza e si cena, si fa l’aperitivo, ma anche la colazione, si possono degustare i famosi panini preparati a regola d’arte.

Gli hamburger di questo ristorante sono fatti con carne chianina proveniente dagli allevamenti del Montefeltro, ma non solo: recentemente è stato introdotto nel menù anche il “Burgerucchio”, che è addirittura a Km 0.

Un bistrot di concezione europea, un “Flow Food”: attività di ristoro posta in zone di intenso flusso, un livello ristorativo veloce e di qualità tra fast food e slow food, in cui il concetto di tradizione si fonde ad una continua ricerca di innovazione”.

**COMUNICATO
STAMPA**

15 maggio

2017