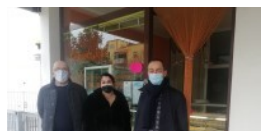


“L’Angolo della Pasta” di Viale Alberti rilevato dalle mani esperte di Elena Flamini

Una vasta scelta di piatti tradizionali e varianti personalizzate. Tagiuri (Confesercenti): "Una vetrina illuminata è sempre una bella notizia" "



02 Febbraio 2021 Una vasta scelta di piatti tradizionali come cappelletti (ripieni solo di parmigiano reggiano), lasagne, cannelloni, gnocchi gratinati e piadina, tutti pronti da cuocere. Con l'aggiunta di varianti personalizzate come gli gnocchi “le chicche di patate viola”, pasta rossa per San Valentino o colorate per le festività di carnevale.

Sono le proposte della neoimprenditrice Elena Flamini che ha rilevato “L’Angolo della Pasta” di Viale Alberti 44, spinta dalla passione per la cucina tradizionale romagnola, tramandata fin da piccola dalla nonna : “Questa attività - spiega - è presente in Viale Alberti da 50 anni, quando ho visto l’opportunità mi sono decisa, è la mia prima attività, ma la pasta fresca la conosco da sempre”.

L'annuncio dell'apertura viene dalla Confesercenti: “Ci fa piacere vedere una giovane che con passione ed entusiasmo avvia una propria attività – dichiara il presidente della Confesercenti di Ravenna, Mauro Tagiuri – Una vetrina illuminata è sempre una bella notizia. Elena ha solo 32 anni ma è già competente e affermata nel settore. A lei va il nostro miglior augurio di buon lavoro”.

(nella foto: Mauro Tagiuri, presidente Confesercenti sede di Ravenna, Elena Flamini e Graziano Gozi, direttore provinciale di Confesercenti Ravenna e Cesena) 