

A Lido di Dante il ristorante "Lidò da Mario" è pronto per le feste. Mario Venturi invita clienti vecchi e nuovi. GUSTOSE PROPOSTE CULINARIE PER LE FESTE

Se volete scoprire il fascino della raffinatezza e del gusto di portate luculliane a base di pesce assieme al piacere di appagare le vista con le allegoriche presentazioni delle portate, potete provare a recarvi al ristorante "Lidò da Mario" a Lido di Dante. Situato in una posizione strategica, nel centro del paese ed a pochi passi dal lungomare, in via Marabina (angolo via Catone - tel. 0544/490005), si raggiunge molto comodamente in pochi minuti, sia da Ravenna che da Lido Adriano. Entrando nel locale si avverte un'atmosfera raffinata ed allo stesso tempo accogliente. Vi riceverà il titolare Mario Venturi, che con i suoi 16 anni di esperienza nel campo della ristorazione, sa sempre mettere a proprio agio i suoi clienti. Tra luci calde e soffuse nel locale possiamo osservare alle pareti quadri che raffigurano le caricature di gente comune e personaggi noti che amano, di tanto in

tanto, degustare le prelibatezze culinarie a base di pesce proposte da Mario. La cucina offre piatti della tradizione regionale sapientemente affiancati da una carta di vini generosi. Il menù lascia presagire sapori adatti ai palati più esigenti. Da non perdere è la specialità della casa: l'aragosta alla catalana, una portata degna di essere servita al banchetto di un re. Già al momento in cui viene presentata al tavolo si rimane stupiti dalla cura e la raffinatezza con cui è stata composta sul piatto: una magnifica aragosta, fumante, adagiata su un letto di verdure freschissime. Quando poi si assaggia, il suo gusto delicato rapisce il palato di tutti i conviventi in un tripudio di sapori. Ideale per pranzi e cene di lavoro, cerimonie ed ogni tipo di ricorrenze, il menù è molto vario e pur privilegiando le portate a base di pesce, propone anche una vasta scelta di pizze cotte nel forno a legna e quindi, si rende adatto

anche per un pasto informale. Dopo una breve pausa di riposo il ristorante "Lidò da Mario" ri-

aprirà giovedì 15 novembre e resterà aperto sia a pranzo che a cena, osservando la chiusura set-

manale del martedì. Si accettano prenotazioni per Natale e Capodanno.



COOPERATIVA TRASPORTI CERVIA

SCAVI

ASS.NE NAZ. LE COOP. SERVIZI

SOCIETÀ COOPERATIVA AUTOTRASPORTI RIUNITI

- **TRASPORTI NAZIONALI**
- **DEMOLIZIONI**
- **SCAVI**

48015 CERVIA (RA) Via Romea, 185 SAVIO
Tel: 0544 927365 - Fax: 927896

A Ravenna conduce con la moglie Meris Damassa la pasticceria Mosaico di fronte a Porta Serrata. Un'altra loro specialità è la lavorazione della cioccolata e la creazione di torte artistiche e monumentali. ROBERTO ZANFINI CI DICE COME DEVE ESSERE FATTO UN BUON PANETTONE



Sono molti, e sempre più commercialmente importanti, gli abbinamenti datecibi: le uova di cioccolato per Pasqua, le favette dolci per i Santi, le castagne per San Martino, lo spumante per Capodanno, le sfrappole per Carnevale, i "baci" per la festa della mamma, il panettone per Natale. Quest'ultimo, di grande attualità in questi giorni, è certamente l'appuntamento più importante dei buongustai con i cibi che vivono solo pochi giorni o pochi mesi all'anno. Vediamo, dunque, le caratteristiche di un buon panettone. Ce le illustra Roberto Zanfini il quale gestisce da diversi anni la sempre apprezzata "Pasticceria Mosaico" in via S. Alberto 7/9, di fronte a Porta Serrata (tel. 0544-454064) a Ravenna. "La pasta - ci dice Zanfini - deve essere priva di grumi e con l'alveolatura (i buchi) di piccole dimensioni. Il colore deve essere giallo, o molto vicino al giallo,

(mai al grigio) testimoniando ciò la presenza delle uova. La crosta del panettone - contigua Zanfini - deve essere secca e aderire perfettamente alla fetta. La presenza del burro la si avverte dall'aroma del dolce e dalla pasta che si scioglie in bocca. L'uvetta e i canditi sono molto importanti nel panettone: intanto perché lo arricchiscono poi perché contribuiscono a mantenere umida e morbida la pasta". Scendendo sempre più nella "lettura" di un buon panettone ricorderemo come uvetta e chicchi dovrebbero essere tutti a pezzi abbastanza grossi: l'uvetta non dovrà essere di colore molto scuro mentre la frutta che compone i canditi dovrà essere molto assortita. Oltre ai panettoni, che Roberto e la moglie Meris confezionano da sempre a livello artigianale e con una loro ricetta segreta, alla pasticceria Mosaico aggiungono una marcia in più anche ai Pandori, l'altro dolce classico

della tradizione natalizia. Nato a Verona, il Pandoro (o Pan de oro) affida tutta la sua bontà a pochi ingredienti: farina, uova, zucchero e burro. La qualità e la diversa quantificazione di questi componenti determinano il sapore. Oltre a panettoni e pandori, dalla "Pasticceria Mosaico" di Ravenna esce anche cioccolata prelibata sapientemente confezionata: Roberto Zanfini è infatti un maestro nell'arte di fare il cioccolato (conduce stages in Italia e all'estero) mentre Meris Damassa è conosciuta anche ad alti livelli per quanto riguarda il confezionamento. Tutti i dolci che escono dalla pasticceria Mosaico sono rigorosamente freschissimi e senza alcun tipo di conservante. Roberto e Meris mettono inoltre in evidenza tutta la loro professionalità nella organizzazione di cerimonie per matrimoni, compleanni, anniversari e torte artistiche e monumentali.

CO.FA.RI.
Cooperativa
Facchini Riuniti

Un sollievo per chi cambia casa traslochi di ogni genere per tutto il territorio nazionale

Ravenna - Via Buozi, 14
(Zona Bassette) Tel: 0544.452861
(sezione traslochi) Tel: 0544.453632

Le novità del settore sono la multimedialità e l'home theatre: ne parliamo con il tecnico specializzato Maurizio Vecchi a Ravenna. IMPIANTI DI RICEZIONE SATELLITARE E TERRESTRE

La tecnologia degli impianti di ricezione terrestre e satellitare negli ultimi anni ha compiuto passi da gigante ed oggi, senza dovere investire cifre da capogiro, è possibile dotarsi di apparecchiature in grado di captare migliaia di emittenti da tutto il mondo. In un settore così altamente specializzato è però consigliabile rivolgersi a professionisti che si tengano sempre al passo con le innumerevoli novità che continuamente portano a migliorare ed aumentare la capacità di ricezione degli impianti. Per questo motivo abbiamo parlato con Maurizio Vecchi, titolare della omonima attività di Ravenna (tel./fax 0544/419138, e-mail: maurizio.vecchi@inwind.it) che da molti anni opera sul territorio romagnolo. "La professionalità e l'utilizzo dei sistemi tecnologici più all'avanguardia - ci spiega Maurizio Vecchi

- sono da sempre alla base della nostra politica aziendale: non a caso oggi siamo installatori autorizzati Eutelsat, Raiset e centro autorizzato Tele+ digitale e Stream". "Nella nostra sede di Piangipane

(Via Piangipane, 311 - Ravenna) - continua Vecchi - disponiamo di una vasta area espositiva dove parabole ed impianti satellitari sono sempre in funzione, in modo da permettere ai clienti di visionare

e testare i prodotti prima dell'installazione definitiva. E, a proposito di installazioni, dato il continuo incalzare dell'abusivismo nel nostro settore, desidero precisare che noi operiamo nel

pieno rispetto della legge 46/90 e che quindi, al termine dei lavori, rilasciamo la "dichiarazione di conformità dell'impianto"; inoltre offriamo una garanzia di 12 mesi su materiale e manodopera". **Cosa proponete ai vostri clienti?** "Realizziamo impianti singoli e condominiali centralizzati, sia di ricezione terrestre che satellitare. In uno dei nostri cantieri, al momento - prosegue Maurizio Vecchi - stiamo realizzando un impianto con tecnologia avanzata dove con un solo cavo si distribuisce sia il segnale TV che quello satellitare a ben 230 appartamenti". **Quali sono le nuove frontiere ed i prodotti più innovativi del settore?** "Negli ultimi anni il grosso boom si è registrato nel campo delle antenne paraboliche della generazione digitale, nel settore del multimediale e dell'home theatre. Impianti nei quali siamo in grado di fornire servizi sempre all'avanguardia".



Maurizio Vecchi nella sede espositiva di Ravenna

AQUARIUM CENTER srl
In via Le Corbusier, 11

Articoli per animali domestici Giardinaggio, piante e fiori
Articoli per la casa e per la persona

Tel: 0544 408203 - 0544 408434
Via Le Corbusier, 11 - RAVENNA
Fax: 0544 281451

ELENSEC
di MAZZOTTI VERDIANA

Via G. Marconi, 47
RAVENNA
(zona mercato)
Tel: 0544.402590

IGIENE
PULITURA A SECCO IGIENICA
in 1 O R A

RISPARMIO

Margherita
CONAD

IL TUO MIGLIORE VICINO DI CASA PER TUTTO DICEMBRE VASTO ASSORTIMENTO DI CARNI FRESCHE DI PRIMA SCELTA, SALUMI, LATTICINI, FRUTTA E VERDURA

IN OFFERTA

Via Chiavica Romea, 22 - RAVENNA
Tel: 0544.451419

IMPORT - EXPORT

si frutta
DI VITALI E BAGNOLI

SI CONFEZIONANO CESTE NATALIZIE
SÌ FRUTTA S.r.l.

Sede: Viale Milazzo, 29
Centro distribuzione: Via Viverone, 9 - 48015 CERVIA (Ravenna)
Tel: 0544 973044 - 0544 977300 - Fax: 0544 917130
www.sifrutta.com - e-mail: info@sifrutta.com

IN.CART.
INGROSSO
S.N.C.

CARTA - PLASTICA DETERSIVI

Via Galvani, 12 RAVENNA
(Trav. di Via delle Industrie)
Tel: 0544 456606 - Tel: 336 903013
Fax: 0544 685712