

PORTOGRUARO Federico Nosella dell'Antico Albergo Spessotto:  
«In città la qualità della ristorazione è scarsa e l'immagine ne risente»

## «Pochi visitatori? È perchè si mangia male»

---

Domenica 23 Agosto 2009,

### Portogruaro

“Ma quale offerta adatta a tutte le tasche? Per far arrivare i turisti a Portogruaro bisogna puntare sulla **qualità della ristorazione**, che oggi purtroppo manca”.

**Federico Nosella**, responsabile dell'Antico Albergo Spessotto, rinomato hotel del centro storico, replica così alle dichiarazioni del presidente dell'Ascom Confcommercio, **Massimo Zanon**, che, tracciando un bilancio della stagione estiva nell'entroterra, aveva parlato della necessità per i commercianti “di inventare **nuove proposte** e di introdurre **servizi innovativi**” e tra questi la massima flessibilità nell'offerta della ristorazione.

“Portogruaro, città ricca di storia e di tradizioni, - ha detto **Nosella**, titolare del Hotel Ambassador di Bibione e della Taverna Al Boccale - ha bisogno esattamente del contrario se vuole essere conosciuta al di fuori delle mura.

Di proposte per tutte le tasche ce ne sono fin troppe. A Portogruaro – ha aggiunto – bisogna **ricostruire la qualità nell'offerta** della ristorazione, oggi molto scarsa.

La qualità, unica via d'uscita per rilanciare l'immagine della città, si paga. Sono contrario alla politica delle licenze facili sulla ristorazione. Paninoteche, locali e localetti che offrono cose a **prezzi modici e quindi di scarsa qualità** che ne sono in abbondanza”.

**Nosella** si è inoltre detto **scandalizzato** dalla scelta fatta dalla Fondazione musicale Santa Cecilia sul budget a disposizione per offrire i pasti, attraverso delle convenzioni con i ristoranti della città, agli ospiti internazionali del Festival di musica.

“La presenza di ospiti illustri a Portogruaro – ha detto in conclusione – dovrebbe fungere da volano per la promozione della città. Portogruaro, se vuole diventare un punto di riferimento nel sistema turismo, dovrebbe poter offrire il meglio, anche nella ristorazione. Con un budget così limitato ciò è praticamente impossibile”. **Teresa Infanti**