



SAN LORENZO NUOVO - La terrazza sul lago: sono andate in archivio appena 2 delle sette serate della 40<sup>a</sup> Sagra degli Gnocchi ma gli organizzatori dell'Associazione pro San Lorenzo già palesano grande soddisfazione per quello che sembra essere un successo annunciato; l'evoluzione delle prime serate lascia, infatti, presagire un exploit senza precedenti in termini di presenze, di incassi ma soprattutto di qualità nel servizio offerto ai tantissimi ospiti presenti.

Nelle prime due serate la media di presenze si è attestata a circa 1600 per ogni serata; nonostante questa enorme affluenza tutto è filato liscio, senza intoppi e soprattutto senza fastidiose file ai vari stand. Tutto questo è stato reso possibile grazie agli accorgimenti proposti dagli organizzatori: 4 casse anziché 3, con possibilità di pagare anche tramite bancomat o addirittura on line collegandosi al sito [www.sagradeglignocchi.com](http://www.sagradeglignocchi.com), hanno contribuito in maniera determinante ad eliminare le file alla casse; file eliminate anche alle pietanze dove il raddoppio della linea di distribuzione di gnocchi e patatine fritte ha garantito, anche nei momenti di massima affluenza, la distribuzione delle portate in pochissimi minuti.

Altro accorgimento importante è stato l'utilizzo di tavoli rotondi con sedie senza braccioli all'interno della piazza e di tavoli rettangolari con panche lungo via Umberto I; questi accorgimenti hanno permesso di ottimizzare gli spazi disponibili conferendo, anche grazie al nuovo design delle linee di distribuzione, una gradevole sensazione di ordine ed eleganza alla "location" nonostante i numerosissimi commensali presenti.

La sagra continua fino al giorno 17 agosto con altre novità; la più importante è la possibilità di pranzare



presso gli stand il giorno di ferragosto; richiesta pervenuta da tanti "affezionati" della kermesse gastronomica che gli organizzatori hanno ritenuto di accontentare. Per Ferragosto quindi stand aperti dalle 12.00 alle 15.00 con possibilità anche di fruire di portate "d'asporto". Negli altri giorni invece l'apertura degli stand rimane per le ore 19.00.

Si ricorda a tutti gli amanti della buona cucina che il menù è quello tradizionale con gnocchi in 4 varianti (ragù, burro e salvia, vodka e pesto alla genovese), trippa alla romana, salsicce, fagioli con le cotiche, patate fritte, prosciutto e melone e cocomero, il tutto accompagnato da vini di ottima qualità e musica allegra e spensierata.