

Grazie alla clientela è tra i tre finalisti del Premio Ospitalità Italiana

Premiate qualità e cortesia

Il ristorante New Savio in finale a Napoli

CESENA - Quando qualità del servizio si coniuga con gentilezza e genuinità dei cibi, il cliente è soddisfatto e riconoscente.

E sono stati proprio i clienti a spingere con forza in finale per il Premio Ospitalità Italiana 2007, organizzato da **Isnart** (Istituto nazionale di ricerche turistiche) in collaborazione con Unioncamere, il ristorante New Savio di Cesena.

Una grande soddisfazione per il titolare del ristorante New Savio, Piero Zannoli, che insieme alla moglie Rosanna gestisce il ristorante a Cesena dal 1994 nella sede attuale (Zannoli e la moglie sono nel settore della ristorazione a Cesena dal 1981).

Dopo aver ottenuto il marchio **Isnart** il New Savio è entrato nelle selezioni del Premio Ospitalità che prevedeva una votazione da parte anche del pubblico. terminate le votazioni da parte della giuria popolare, ora c'è la fase finale della terza edizione del Premio Ospitalità Italiana.

I risultati hanno indicato i 30 candidati finalisti a livello nazionale, tramite una selezione delle 3 migliori imprese turistiche di cate-



Lo staff soddisfatto Piero Zannoli che insieme alla moglie Rosanna gestisce il ristorante

ria. Fervono dunque i preparativi per la cerimonia conclusiva, durante la quale i 30 finalisti concorreranno per il "Premio". Quest'anno l'iniziativa ha coinvolto 1.724 hotel, 1.356 ristoranti e 444 agriturismo, distribuiti su 67 province.

Il New Savio è risultato tra gli unici 3 selezionati nella categoria "ristorante internazionale", insieme con il ristorante Martini, di Tirrenia (Pisa) e il ristorante Taverna della Torre, di Coster-

nino (Bari).

La logica del premio è il riconoscimento della qualità delle strutture dell'Ospitalità Italiana proprio a partire dal giudizio dei clienti, i quali hanno inviato decine di migliaia di preferenze da tutta Italia, dimostrando il grande successo dell'iniziativa.

Nel mese di novembre una Commissione Nazionale nominerà il vincitore tra i tre candidati, utilizzando come parametri di giudizio il

punteggio tecnico, il livello di gradimento tramite il voto espresso dai clienti, e degli altri supporti informativi.

Il 30 novembre si terrà la cerimonia di premiazione a Napoli, presso la Camera di Commercio, durante una serata di gala in cui verranno consegnati i premi ai trenta finalisti e si proclameranno i vincitori delle dieci categorie ed il vincitore assoluto del "Premio Ospitalità Italiana 2007".