

ATENE L'AQUILA: CHIUSE MENSE, I RISTORANTI TENTANO GLI STUDENTI

7 Ottobre 2011

L'AQUILA - Le mense universitarie chiudono, come nel caso del polo di Bazzano, e le attività di ristorazione pensano a sconti per gli studenti.

Si moltiplicano infatti i casi di ristoranti e bar che nei loro menù prevedono l'opzione 'studente', che comprende un pasto completo a prezzi bassi, per venire incontro alle esigenze della popolazione universitaria aquilana, sempre più in difficoltà per la mancanza di servizi come, per l'appunto, quello relativo alla mensa.

È il caso del ristorante di cucina internazionale Nuovo Impero, aperto da qualche mese, che per gli universitari che a pranzo vogliono mangiare senza spendere troppo ha previsto uno sconto del 15 per cento sull'importo.

Presentando il libretto universitario, infatti, gli studenti avranno diritto a una riduzione del prezzo, mangiando quello che vogliono, senza limiti, servendosi al buffet che offre carne, pesce, verdure, ma anche piatti cinesi e giapponesi, come il sushi e il sashimi.



Per gli studenti che invece non intendono "abbuffarsi" a pranzo e rimanere leggeri in vista dello studio pomeridiano c'è anche la possibilità di prendere a soli 5 euro ciò che si vuole dal buffet, riempiendo un solo piatto. Questa opzione è valida anche per tutti, non solo per gli universitari.

"Si spende pochissimo - spiega la proprietaria, Gao Xiongmei - molto meno che da qualsiasi altra parte, e si ha la garanzia di mangiare prodotti freschi in un ambiente confortevole".

Il locale, uno dei più grandi della città, vanta infatti 700 metri quadrati di superficie e circa 200 posti a sedere. In più offre la garanzia di prodotti di ottima qualità.

"Il pesce è quello dell'Adriatico, ed è sempre fresco", aggiunge la proprietaria, che tiene a sottolineare che il suo non è un ristorante di sola cucina cinese: "Cuciniamo di tutto: abbiamo un'ampia selezione di carne e pesce freschissimi che il cliente sceglie e che vengono cotti all'istante".

Gao Xiongmei rassicura che una volta essere stati al suo ristorante scompariranno i pregiudizi sulla cucina cinese.

"Moltissime persone che mi dicevano che non volevano neanche sentirne l'odore - dice - sono venuti qui a provarlo e hanno cambiato idea. Dirò di più, alcuni sono ormai clienti affezionati".