

La piadina da gustare in 40 modi, centinaia in arrivo per la festa

Nella manifestazione prodotti tipici, intrattenimenti musicali, show cooking

DA 'PANE dei poveri' a pietanza prelibata da declinare in cento gustose modalità. Almeno... quaranta. Da venerdì a domenica va in scena la dodicesima edizione della Festa della Piadina. "La pis un po' ma tot", si svolgerà nel centro di Bellaria; stand gastronomici, prodotti tipici, intrattenimenti musicali, show cooking. Si potrà gustare la regina della tradizione romagnola in tutte le sue varianti grazie alle piadinerie presenti, che prepareranno per il pubblico oltre quaranta gusti diversi; ad esempio piadina rustica con pancetta staccata, pecorino di Carpegna e mistanza, cassoni con moli, cipolla e pomodorino, rotolo con sarda impanata, cipolla e salsa mediterranea, solo per citarne alcuni.

PATROCINIO alla festa da parte del Consorzio di Promozione e tutela della Piadina Romagnola I.G.P., che ha ottenuto il bollino di qualità che certifica gli ingredienti e le zone di produzione di

questo ex "pane dei poveri". Si inizia venerdì pomeriggio, alle 15 con l'apertura del mercatino di prodotti tipici, agroalimentare e dell'artigianato e con l'esposizione alla Torre Saracena, in via Torre, di una mostra di ricami, macramè ed altre tecniche su tovaglie e tessuti allestita dall'Associazione "Mani come farfalle", mostra aperta per tutto lo svolgimento della festa. Alle 18 si diffonderà l'inconfondibile profumo della piadina, con tutti gli stand gastronomici che inizieranno la cottura e la vendita della piadina. Sabato le piadinerie inizieranno la loro attività già a pranzo mentre i più piccoli avranno la possibilità di "mettere le mani in pasta" alle 17 in piazza Matteotti, dove le "azdore" del Circolo Diportisti dimostreranno come si crea l'impasto per la piadina.

APPENA un'ora dopo, sempre in piazza Matteotti, un "aperitivo... in dialetto romagnolo" con la rassegna di brani umoristici in dialet-

to di Radames Garoia e Nivalda Raffoni, con Giuseppe Tedaldi alla fisarmonica e Claudio Molinari alla Chitarra. Incontro delle 20.30 - di fronte alla Biblioteca - con il Direttore IGP Piadina Romagnola, Paolo Migani, che insieme all'imprenditore vitivinicolo Enrico Santini, ad Alfredo Monterumisi, scrittore ed esperto in enogastronomia ed il giornalista Filippo Fabbri, discuteranno sulla storia e sull'evoluzione della piadina dopo il saluto di apertura dell'assessore alle Attività economiche Marzia Domeniconi.

Uno show cooking a cura dell'associazione Cuochi di Romagna con la presentazione di farciture particolari della piadina dal titolo "Quando la piadina diventa gourmet". Nel frattempo, in piazza Matteotti, l'Associazione "Canti e Balli di una volta" presenterà uno spettacolo di canti e balli per rivivere le antiche tradizioni. Si replica poi tutta la giornata di domenica 13 settembre.