



Comune di Bellaria Igea Marina
Assessorato Cultura e Turismo
Assessorato Attività Economiche



Piadina
Romagna



LAPIS
UN PO'
MATOT

Festa della
Piadina
anima e tradizione

12[^] edizione

11.12.13 Settembre 2015
Bellaria Igea Marina
Isola dei Platani

degustazioni enogastronomiche. piadinerie
prodotti tipici. artigianato. musica. spettacoli



BELLARIA IGEA MARINA
creatori di emozioni



ROMAGNA EST
BCC



ISOLA
dei PLATANI

SORABELLIO GIOIELLERIA

Viale Paolo Guidi 12
Bellaria (RN)
0541 344644
gioielleriasorabellaria.it
sorabellaria@gmail.com

LONGINES
CITIZEN
MICHAEL KORS
RADO SWITZERLAND
DIESEL
swatch
Leopizzo
EMPORIO ARMANI
MIRCO VISCONTI
BURBERRY
CHIMENTO
PHILIP WATCH
Recarlo

FOPE MORE THAN GOLD
DD GIOIELLI
mediterraneo
TROLLBEADS THE ORIGINAL SINCE 1976
OTTAVIANI
Stroili GIOIELLI

Piada di casa nostra



La piadina, un'antica tradizione

via S. Vito 41 - San Vito Loc. Borgonuovo
www.gnamgnamromagna.it - tel. 0541 720271



Via Ricci 7 | Bellaria Igea-Marina tel. 0541.332324

NEON GRAFICA

VIA URBINATI, 19 - ZONA ARTIGIANALE BORDONCHIO -
47813 BELLARIA IGEA MARINA (RN)

TEL E FAX 0541/331026

e-mail: neon.grafica@libero.it

INSEGNE LUMINOSE, STRISCIONI,
CARTELLONISTICA PUBBLICITARIA,
DECORAZIONE AUTOMEZZI, VETROFANIE,
TUBI AL NEON, DISPLAY ELETTRONICI

12[^] edizione

LA PIS UN PO' MA TOT

Festa della
Piadina
anima e tradizione

11.12.13 Settembre 2015

PROGRAMMA

PIANTINA

LE PIADINERIE

Piadina&Romagna

Piadina Romagnola, breve storia

pag. 4, 5, 6 e 7
pag. 8 e 9
pag. 10 e 11
pag. 12 e 13
pag. 14



America
COUNTRY Traffitti DINER

Seguici su 

Tel. 0541 346952
Aperto tutte le sere!
Luglio e Agosto aperto anche a pranzo!
Piazza Matteotti 4 - 47814 Bellaria Centro (RN)

LA PIS UN PO' MATOT

Festa della Piadina anima e tradizione

12[^] edizione

Dall' 11 al 13 settembre 2015 appuntamento che festeggia la tradizione romagnola del cibo e degli antichi sapori: piadinerie, degustazioni, prodotti tipici, artigianato, musica e spettacoli.

Il programma prevede dalle ore 15.00 di venerdì 11 settembre l'apertura del mercatino e dalle 18.00 l'apertura delle piadinerie. Ogni piadineria offre una varietà di ricette per la farcitura della piadina, tradizionale o innovativa. Non solo cibo, il pubblico presente si potrà divertire e passare una serata con show e spettacoli d'intrattenimento nel centro cittadino.

Informazioni:

Promo D srl 0541.827254 www.promo-d.com

Ufficio Attività Economiche

Comune Bellaria Igea Marina 0541.343742



John Barleycorn il Pub
birreria con cucina

📍 Via Pascoli 32, Bellaria - Igea Marina
☎ 3489209502
📘 Facebook/jbilpub

PROGRAMMA

Tutti i Giorni

Via Pascoli

Venerdì dalle ore 15.00,
Sabato e Domenica dalle ore 10.00
**MERCATINO DI PRODOTTI TIPICI,
ARTIGIANATO**

Via Torre

Venerdì dalle ore 15.00,
Sabato e Domenica dalle ore 10.00
MERCATINO DI ARTIGIANATO

Isola dei Platani

Venerdì dalle ore 15.00,
Sabato e Domenica dalle ore 10.00
MERCATO AGROALIMENTARE
La qualità del nostro territorio.

Torre Saracena (Via Torre)

Venerdì dalle ore 15.00,
Sabato e Domenica dalle ore 10.00
**MOSTRA DI RICAMI, MACRAMÈ ED ALTRE
TECNICHE SU TOVAGLIE E TESSUTI**

Particolare la tecnica della treccia di Savignano. L'arte del ricamo di tappeti da tavolo, tende e cuscini, tipici della scuola fondata alla fine dell'800 da Luisa Rasponi a Savignano, è attualmente portata avanti da un gruppo di appassionati del luogo unitesi nell'Associazione "Mani come farfalle" che annualmente partecipa a mostre ed eventi.
Allestimento a cura dell'Associazione "Mani come farfalle" di Savignano sul Rubicone

Da Via Perugia passando per Isola dei Platani fino a Piazza Matteotti e Via Mar Ionio

Venerdì dalle ore 18.00,
Sabato e Domenica dalle ore 12.00

APERTURA PIADINERIE E PERCORSO GASTRONOMICO

Il pubblico e gli appassionati della piadina avranno l'opportunità di cercare e gustare sapori ed abbinamenti nuovi e sempre più originali per questo "pane dei poveri" assurdo oramai e sempre più spesso a vero piatto gourmet. Per chi non vuole tuffarsi solo nella farcitura del cuore o in quella più tradizionale, ci sarà la possibilità di acquistare buoni degustazione che permetteranno di assaggiare più gusti in tutte le piadinerie presenti.

Via Perugia

Venerdì, Sabato e Domenica dalle ore 19.00
MERCATINO DI ARTIGIANATO

Venerdì 11 Settembre

Via Pascoli, Via Torre e Isola dei Platani
dalle ore 15.00

APERTURA MERCATINI

Torre Saracena (Via Torre)

dalle ore 15.00
**MOSTRA DI RICAMI, MACRAMÈ ED ALTRE
TECNICHE SU TOVAGLIE E TESSUTI**
Allestimento a cura dell'Associazione "Mani come farfalle" di Savignano sul Rubicone

BELLARIA ORO

RITIRO:
**Oro • Argento • Diamanti
Orologi • Monete • Gioielli**

SERVIZIO:
**• Acquisto metalli preziosi
• Disimpegno polizze
• Lingotti e monete da investimento**

COMPRO ORO

Massima valutazione e pagamento immediato

Telefono 342.7618601

via Roma 6 - BELLARIA I. M. / bellariaoro@gmail.com

Da Via Perugia passando per Isola dei Platani fino a Piazza Matteotti e Via Mar Ionio
dalle ore 18.00

**APERTURA PIADINERIE
E PERCORSO GASTRONOMICO**

Via Perugia
dalle ore 19.00

MERCATINO DI ARTIGIANATO

Piazzale Perugia, dalle ore 21.30
Spettacolo musicale Gruppo "BACK TO 60'S"
Musica anni 60-70

Sabato 12 Settembre

Via Pascoli, Via Torre e Isola dei Platani
dalle ore 10.00

APERTURA MERCATINI

Torre Saracena (Via Torre)
dalle ore 10.00

**MOSTRA DI RICAMI, MACRAMÈ ED ALTRE
TECNICHE SU TOVAGLIE E TESSUTI**

*All'estimamento a cura
dell'Associazione "Mani come farfalle"
di Savignano sul Rubicone*

Piazza Matteotti
dalle ore 17.00

LABORATORIO di Piadina per bambini

a cura delle "azdore" del Circolo Diportisti.
I bimbi avranno la possibilità di 'mettere le mani in pasta' per apprendere come nasce la piadina lavorando direttamente sul posto.

Da Via Perugia passando per Isola dei Platani fino a Piazza Matteotti e Via Mar Ionio
dalle ore 18.00

**APERTURA PIADINERIE
E PERCORSO GASTRONOMICO**

Piazza Matteotti
ore 18.00

**Aperitivo in... dialetto romagnolo
"A RIDAR E FA BEN" e se a riden in dialet,
l'è mei incora" (Ridere fa bene, e se ridiamo in
dialetto è ancora meglio)**

Divertente rassegna di brani umoristici in lingua romagnola (dialetto misto cesenate/forlivese): poesie, zirudelle e racconti scelti per alimentare il buonumore, accompagnata dall'esecuzione di brani musicali della tradizione popolare romagnola e canzoni umoristiche dialettali contemporanee.

Letture di Radames Garoia e Nivalda Raffoni, con Giuseppe Tedaldi alla fisarmonica e Claudio Molinari alla chitarra.

Piazzetta "Le Vele"

dalle ore 20.30

**INCONTRO/DIBATTITO "Piadina romagnola,
dal pane dei poveri all'I.G.P., storia e crescita
di un mito romagnolo"**

Saluto dell'Assessore alle Attività Economiche del Comune di Bellaria Igea Marina, Dott.ssa Marzia Domeniconi.

Moderatore dell'incontro:

- Filippo Fabbri, Giornalista dell'Agenzia Primapagina di Cesena

Partecipanti:

- Paolo Migani, Direttore Consorzio I.G.P. Piadina Romagnola
- Enrico Santini, Esperto enogastronomico
- Alfredo Monterumisi, Scrittore ed esperto in enogastronomia e promozione turistica

Piazzetta "Le Vele"

dalle ore 21.00

SHOW COOKING

"Quando la piadina diventa gourmet"

Gloria Gaggioli e Lorella Orioli, Chef dell'Associazione Cuochi Indipendenti di Romagna, lavorano e preparano sul posto le piadine con farciture particolari.



Piazza Matteotti

dalle ore 21.00

QUEI D'UNA VOLTA

Spettacolo di canti e balli per rivivere le antiche tradizioni, usi, costumi e la solidarietà della terra di Romagna.

A cura dell'Associazione

"Canti e balli di una volta"

Piazzale Perugia

dalle ore 21.30

RadiogaMMa LIVE Estate

Musica animazione e tanti gadget firmati RadiogaMMa.

Con Leo Mas e Lorenzo Lanzoni,

la fatina di ZELIGLAB!!

Domenica 13 Settembre

Via Pascoli, Via Torre e Isola dei Platani

dalle ore 10.00

APERTURA MERCATINI

Torre Saracena (Via Torre)

dalle ore 10.00

MOSTRA DI RICAMI, MACRAMÈ ED ALTRE TECNICHE SU TOVAGLIE E TESSUTI

All'estimato a cura

dell'Associazione

"Mani come farfalle"

di Savignano sul

Rubicone

Piazza Matteotti

dalle ore 17.00

LABORATORIO di Piadina per bambini

a cura delle "azdore" del Circolo Diportisti.

I bimbi avranno la possibilità di 'mettere le mani in pasta' per apprendere come nasce la piadina lavorando direttamente sul posto.

Da Via Perugia passando per Isola dei Platani

fino a Piazza Matteotti e Via Mar Ionio

dalle ore 18.00

APERTURA PIADINERIE

E PERCORSO ENOGASTRONOMICO

Piazza Matteotti

ore 18.00

Aperitivo in... dialetto romagnolo

a fianco un "biroccio"

"Poesie e racconti in dialetto romagnolo"

con Lorenzo Scarponi

Rassegna di poesie in dialetto romagnolo dello

stesso Lorenzo Scarponi e di Raffaello "Lello"

Baldini, uno dei più grandi poeti italiani del '900

anche se i suoi scritti sono in lingua dialettale.

Piazzetta "Le Vele"

dalle ore 20.30

SHOW COOKING

"Quando la piadina diventa gourmet"

Gloria Gaggioli e Lorella Orioli,

Chef dell'Associazione Cuochi Indipendenti

di Romagna, lavorano e preparano sul posto

le piadine con farciture particolari.

Piazza Matteotti e Isola dei Platani

dalle ore 20.30

CANTI E BALLI DELLA TRADIZIONE

POPOLARE ROMAGNOLA

eseguiti in forma itinerante

dal Gruppo UVA GRISA

Piazzale Perugia

dalle ore 21.00

SPETTACOLO MUSICALE

CURIOSITÀ! Contrariamente a quello che pensa la stragrande maggioranza dei Romagnoli che in fatto di cucina sono fierissimi campanilisti, la piada non è un cibo unico al mondo. Fa parte, al contrario, di una vasta famiglia di schiacciate di cereali macinati, impastati con acqua e cotti senza lievito su lastre di pietra, testate di terracotta o piastre di metallo. Numerose consorelle della piada, e in qualche caso vere e proprie gemelle, sono diffuse sia in area mediterranea (dalla Sardegna alla Tunisia, da Israele al Libano, dalla Grecia alla Turchia, ecc. ecc.) sia altrove, senza distinzione fra culture indoeuropee, semitiche e dell'Africa nera. In quanto pani azzimi, cioè non lievitati, queste schiacciate rimandano, come tipologia, a un periodo storico anteriore all'introduzione del lievito, vale a dire al tardo Neolitico. Furono infatti gli Egizi, com'è noto, a scoprire il lievito di birra fra il 3000 e il 2500 avanti Cristo e a produrre il primo pane lievitato. Ciò non significa, beninteso, che la piada sia di origine neolitica, come riteneva ingenuamente Antonino Sassi, che la definì "la prima rozza piztanza dell'uomo".

Tracce di storia della piada di Piero Meldini
Da: Graziano Pozzetto. **La piadina romagnola tradizionale**,
Rimini, Panozzo Editore, 2005

MARE ADRIATICO



PUNTI DEGUSTAZIONE PIADINA

1. **RICCIONE PIADINA** piazzale Perugia
2. **PIADA DI ROMAGNA** via P. Guidi (Isola dei Platani)
3. **RIST. LE VELE E ASS.NE LUCE DELL'USO** piazzetta 'Le Vele'
4. **I SAPORI DI UNA VOLTA** via P. Guidi (Isola dei Platani)
5. **BORGATA VECCHIA** via P. Guidi (Isola dei Platani)
6. **CIRCOLO DI PORTISTI** via P. Guidi (Isola dei Platani)
7. **SALUMI DI...VINI** via Mar Ionio
8. **TRATTORIA DA ARDI** piazza Matteotti



ACQUISTO BUONI DEGUSTAZIONE (A e B) Isola dei Platani
COOKINGSHOW & INCONTRI piazzetta 'Le Vele'
APERITIVO...IN DIALETTO ROMAGNOLO piazza Matteotti
MUSICA & SPETTACOLI piazzale Perugia e piazza Matteotti
LABORATORIO PER BAMBINI piazza Matteotti
TORRE SARACENA Mostra di Ricami e Macramè
MERCATO AGROALIMENTARE Isola dei Platani
MERCATINO DI PRODOTTI TIPICI, ARTIGIANATO via Pascoli
MERCATINO DI ARTIGIANATO via Torre e via Perugia

Da Via Perugia passando per Isola dei Platani
fino a Piazza Matteotti e Via Mar Ionio
Venerdì dalle ore 18.00, Sabato e Domenica dalle ore 12.00

scopri le **PIADINERIE** !!!

**ACQUISTA I BUONI DEGUSTAZIONE
E ASSAGGIA PIÙ GUSTI POSSIBILI!!!!**

Buoni deGustazione:

EURO 5 :

n. 1 assaggio di Piadina +
n. 1 assaggio di Vino/Birra

EURO 10 :

n. 3 assaggi di Piadina +
n. 1 assaggio di Vino/Birra

**Ecco le Piadinerie che
saranno presenti e i gusti
che potrai....deGustare!**

1. RICCIONE PIADINA

- piazzale Perugia
- _PIADINA con Bresaola,
Stracchino e Rucola
- _PIADINA con Nutella

2. PIADA DI ROMAGNA

- via P. Guidi (Isola dei Platani)
- _PIADINA con Verdure a gratin
- _PIADINA con Salsiccia,
Cipolla e Peperoni

3. RIST. LE VELE E ASS.NE LUCE DELL'USO

- piazzetta 'Le Vele'
- _CASSONE con Moli,
Cipolla e Pomodorini
- _CASSONE con Pesce Azzurro
e Misticanza

4. I SAPORI DI UNA VOLTA

- via P. Guidi (Isola dei Platani)
- _PIADINA con Prosciutto Cotto
- _PIADINA con Squacquerone e Rucola

5. BORGATA VECCHIA

- via P. Guidi (Isola dei Platani)
- _PIADINA con Porchetta
- _PIADINA con Prosciutto Crudo

6. CIRCOLO DIPORTISTI

- via P. Guidi (Isola dei Platani)
- _PIADINA con Seppia e Piselli
- _PIADINA con Fritto misto di Pesce





...E POI...

Menù a tema nei locali del Centro!

Presso i locali **CAFÈ MADRID**,
CAFFÈ SILVAGNI e **CYBER**
aperitivi creativi a base di piadina.

Menù **JOHN BARLEYCORN PUB**
Piadina con Impasto alla Birra

Panini:

- Hamburger
- Hamburger di Angus
- Hamburger di Chianina
- Hamburger di Pollo
- Hamburger Vegano
- Hot Dog
- Salsiccia Dog

Fritti:

- Patate Fritte
- Patate Steakhouse
- Alette di Pollo
- Anelli di Cipolla
- Crocchette di Pollo
- Crocchette di Patate
- Olive all'Ascolana
- Mozzarelline Panate
- Jalapeno al Formaggio
- Cremini Fritti
- Pettole Pugliesi
- Suppli
- Fritto Misto

Piatti Tradizionali:

- Piadina Farcita
- Gnocco Fritto Farcito

Stuzzicherie:

- Taglieri di Affettati e Formaggio
- Prosciutto e Melone
- Bresaola Rucola e Grana
- Crostini Misti

Insalate:

- Insalata Mista
- Insalata di Pollo
- Insalata di Tonno

7. SALUMI DI...VINI

via Mar Ionio

- _PIADINA RUSTICA con Pancetta steccata,
Pecorino di Carpegna e Misticanza
- _PIADINA CONTADINA con Fagioli,
Tonno e Cipolla

8. TRATTORIA DA ARDI

piazza Matteotti

- _PIADINA con Alici Marinate
- _ROTOLO con Sarda Impanata, Cipolla
e Salsa Mediterranea

**TROVA I PUNTI DEGUSTAZIONE
LUNGO VIA GUIDI
(ISOLA DEI PLATANI)!!!!**

PIADINA&ROMAGNA

binomio inscindibile

Si dice “piadina” e si pensa “Romagna”. Questo “cibo dei poveri” si è guadagnato il primato di cibo dinamico, pratico, versatile, gustoso, davvero un vero e proprio “street food” grazie al prezzo non eccessivo ed alla varietà di abbinamenti che si possono creare.

L'amante della piadina può appartenere a due distinte categorie: indigeno e romagnolo il primo, turista e buongustaio il secondo. Il primo sa bene di cosa parla e la piadina ce l'ha disegnata sulla pancia per ricordare il cibo più buono finito lì dentro, in saccoccia lo squacquerone, in mano rucola e prosciutto crudo. Il secondo ha nostalgia di questa terra di Romagna e porta con sé il ricordo della spiaggia e del mare, delle belle donne sul bagnasciuga e probabilmente della propria pelle perfettamente abbronzata.

Di qualunque categoria voi siate o che apparteniate ad altre tipologie non ha una grande importanza, la piadina entra nel cuore (o meglio nella pancia) dopo aver fatto impazzire di piacere il nostro palato e se una volta, tanti anni fa, la piadina sfamava i poveri adesso delizia anche chi ha la pancia piena.

Meglio allora non perdere l'occasione e indipendentemente dal fatto di appartenere alla prima o alla seconda categoria di amanti della piadina, date una attenta occhiata alla mappa e cercate la piadineria che più vi aggrada, soddisfacendo così l'accoppiata gusto - pancia.



STORIA DELLA PIADINA IN PILLOLE!

L'estrema penuria di fonti storico-documentarie lascia intendere che, fino a poco più di un secolo fa, la piada, pur esistendo, aveva un peso assai modesto nell'alimentazione dei Romagnoli, e assolutamente trascurabile nel loro immaginario. Nei contratti e negli inventari dei secoli XIV-XVI (...) la piada non è mai menzionata.

Sono talvolta ricordate delle focatie (cioè, verosimilmente, delle "spianate") e, ben più spesso, il pane. La presenza del forno anche nelle case più umili, in città come in campagna, è una conferma della centralità del pane, circondato, non per caso, da un'aura di sacralità sempre negata alla piada. La piada, in conclusione, altro non era che un succedaneo del pane a cui si ricorreva in due circostanze: tra un'infornata settimanale del pane e l'altra (...) e soprattutto quando, in mancanza di farina di frumento, si era costretti a utilizzare ingredienti inadatti alla panificazione: cereali inferiori (spelta, miglio, sorgo, segale, orzo), fave, fagioli, cicerchie, vecchie, castagne, ghiande, crusca e peggio.

Tracce di storia della piada

di Piero Meldini

Da: Graziano Pozzetto.

La piadina romagnola tradizionale,

Rimini, Panozzo Editore, 2005



PIADINA ROMAGNOLA

breve storia

testo tratto da:

Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta “Piadina Romagnola”

La “Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” ha origini antichissime e racconta la storia della gente della Romagna. Si tratta di un cibo semplice che nel corso dei secoli ha identificato e unificato la terra di Romagna sotto un unico emblema passando da simbolo della vita rustica e campagnola, “pane dei poveri”, a prodotto di largo consumo.

Il termine “piada” è stato ufficializzato per merito di Giovanni Pascoli il quale italianizzò la parola dialettale romagnola “piè”. In un suo famoso poemetto il poeta tesse un elogio della piadina, alimento antico “quasi quanto l'uomo”, e la definisce “il pane nazionale dei Romagnoli” creando un binomio indissolubile tra Piadina e Romagna.

Il legame di questo prodotto con il territorio quindi va al di là della semplice preparazione e consumo. Il radicamento nella cultura materiale è talmente forte da intrecciarsi con la storia, le tradizioni locali e persino con i modi di dire e con le credenze popolari. Nei secoli passati, la Piada o Piadina, in tutta la Romagna e in particolare nei territori dove era maggiore la diffusione - Forlì, Cesena e Rimini - veniva cucinata esclusivamente su lastre di pietra o sulle teglie di argilla prodotte unicamente nella zona di Montetiffi, piccola località della montagna romagnola. Ancora oggi a Montetiffi vengono prodotte tali teglie secondo la stessa tradizione e con la stessa argilla. Fino a cent'anni fa, la “piadina” era un sostituto del pane a cui si ricorreva tra un'infornata settimanale del pane e l'altra.

Nel secondo dopoguerra, la “Piadina Romagnola” si diffonderà, sia nelle campagne che nelle città, e non sarà più considerata un surrogato del pane, ma una golosa alternativa. A partire dagli anni Settanta, alle “piadine” casalinghe si accompagneranno quelle di produzione artigianale, che venivano effettuate presso piccoli locali (chioschi) per poi essere somministrate. La presenza ormai diffusa ed evidente in Romagna dei chioschi che producono e vendono piadine per il pronto consumo è diventata una caratteristica del territorio assai nota ai locali e ai turisti e su di essa si è inserita la produzione della ‘Piadina Romagnola’ / ‘Piada Romagnola’ confezionata per il consumo differito.



Piadina
Romagnola



Festa della
Piadina
anima e tradizione

12[^] edizione





Il lavoro è coraggio

*"L'amore per quello
che fai ti porta in alto!"*

Matteo, rocciatore edile


ROMAGNA EST

 **BCC**
CREDITO COOPERATIVO