

Tra sedani e finocchi (e fritti di pesce e tanta carne) 5 giorni di successo **Datemi un pinzimonio vi solleverò il turismo**

BELLARIA IGEA MARINA - Anche con un pinzimonio si può fare festa. Sedano, carote, finocchi e quant'altro di 'crudite' vi può venire in mente, olio, sale e pepe sapientemente emulsionati con qualche goccia di aceto o limone, secondo preferenza. Ma le giornate gastronomiche dedicate al Pinzimonio, a Bellaria, sono state qualcosa di ben diverso, di ben più ricco di una semplice composizione di verdure crude insaporite da un'ottima salsa. Sono state giornate (cinque, per la precisione) di abbuffate di pesce e carne, sfornati in quantità industriale dai vari stand gastronomici. E' grande la soddisfazione per il successo di questa edizione rinnovata dell'evento, ripresa e risolledata dall'Associazione Bell'Atavola e Verdeblu in collaborazione con i Comitati Turistici. La festa de Il Pinzimonio, nel corso delle giornate gastronomiche proposte per la prima volta in centro a Bellaria - più precisamente nella zona del parco comunale - ha visto una grandissima quantità di persone visitare (naturalmente con coltello e forchetta 'sguainati') gli stand gastronomici

che per cinque giorni hanno prodotto e impiattato le migliori specialità romagnole di carne e di pesce.

Il team della cucina, capitanato dallo chef Marco Rossi con Giancarlo Vandi ha cucinato per più di tremila persone. Tra le specialità più "gettonate" sicuramente il pesce (baccalà in umido e fritto misto). E naturalmente il pinzimonio.

Dopo gli spettacoli della giornata inaugurale e del primo maggio, con la madrina Hoara Borselli, il pubblico si è divertito venerdì sera con i gruppi musicali di giovani emergenti locali (tra i quali gli Strikeballs), sabato sera con lo spettacolo de "Il Festival degli Incompresi" i migliori dei peggiori dalla Corrida di Canale 5 presentato da Andrea Prada e infine domenica con il grande spettacolo dell'orchestra di Gianni Drudi e della band The Lorean. L'obiettivo di rilanciare la festa è stato raggiunto. Il prossimo traguardo - fanno sapere gli organizzatori - sarà quello di arricchirla sempre più nelle edizioni dei prossimi anni.