



Al Palatenda lavorati secondo tradizione 400 chili di carne **Successo per le more romagnole**

BELLARIA - Buono il successo di pubblico ottenuto dalla giornata gastronomica dedicata alla "Mora Romagnola", il 6 gennaio, al Palatenda Circus di Bellaria Igea Marina. Sin dalle prime ore del mattino gli esperti "norcini" dell'Associazione "E porc l'è un bagoin" hanno iniziato la lavorazione delle carni: tre "more" per un peso totale di 400 chilogrammi, dalle quali sono stati ricavati 150 chilogrammi di prodotto da consumare (salsicce, coppa di testa, salami, cotiche, costine, ciccioli, strutto). Lo staff, composto da una ventina di persone, ha lavorato le carni delle "more" fornite da Copaf (Consorzio di Valorizzazione dei Prodotti dell'Appennino Faentino), che riunisce tutti gli allevatori con capi certificati. La lavorazione è avvenuta nel rispetto delle più antiche tradizioni culinarie romagnole.

Dalle 14.30 la Festa della Befana con lo spettacolo del Circo e la distribuzione della tradizionale calza ha attirato al Palatenda una grandissima

quantità di bambini. Circa 400 le calze distribuite dal Comitato Borgata Vecchia per l'assessorato al Turismo.

Dalle 17 degustazione dei prodotti della "Mora", con le carni cucinate dallo chef Marco Rossi: 500 le piadine sfornate dalla cucina, accompagnate dalla coppa, dalla salsiccia e dalla polenta con il sugo di mora, apprezzatissima specialità.

Il mercatino dei sapori dimenticati, curato e gestito dai rappresentanti del Presidio Slow Food, ha incuriosito gli spettatori presenti con prodotti originali e di qualità: le marmellate ottenute dai frutti dimenticati, i vini pregiati dell'Appennino, le birre ricavate dalle castagne.

Alle 21.30, a conclusione della giornata di festa, il divertimento con il nuovo spettacolo comico di Enrico Beruschi. Prossimo appuntamento giovedì 15 gennaio con Paolo Cevoli, sabato 17 gennaio con Katia Ricciarelli (in "La Gloriosa").