



Bellaria. Ultimo evento della stagione: accoppiata con il pesce azzurro La «Sagra della piadina» saluta l'estate

BELLARIA IGEA MARINA. L'ultimo grande evento estivo, la Sagra della piadina e del pesce azzurro torna a Bellaria Igea Marina da venerdì 11 a domenica 13 settembre. Dopo il grande successo dell'edizione del 2008, in cui sono state vendute ben 5mila piade farcite, l'organizzazione ha deciso di potenziare sia l'aspetto eno-gastronomico che quello spettacolare della sagra nonché la durata della stessa che si arricchisce dell'anteprima di venerdì con un concerto di musica etnica, alle 21 in piazza Matteotti, del

gruppo Dimondi. Il percorso della sagra sarà quello tradizionale e si snoderà lungo via Paolo Guidi dove sono previsti punti di ristoro in cui la piada verrà abbinata alla porchetta e allo squacquerone, ai salumi nostrani e alla nutella, al pesce azzurro marinato e alla zuppa di pesce, e al pescato dell'Adriatico. Una novità della prossima edizione sarà l'allestimento di una Vecchia osteria e di uno stand gastronomico (davanti alla biblioteca) a cura dell'associazione *Del dire, del fare* con prodotti di alta qualità.

Un tocco di multiculturalità e di contaminazione gastronomica sarà offerto, in piazza Matteotti, dalla farcitura delle piade con l'asado argentino cotto alla brace. Una gradita conferma sarà la presenza alla sagra degli amici del Comitato della Sagra della Piscialetta di Surbo (Lecce), che nel loro forno collocato in piazza Matteotti impasteranno e cuoceranno la cazzatèdrha (pane cotto all'istante e farcito con tonno, pomodori, acciughe, sottoli e ricotta salata), la piscialetta (una varietà di tarallo pugliese) e friggeranno