

## Dall'11 al 13 settembre torna la sagra della piadina e del pesce azzurro **Follie gastronomiche romagnole. E non solo**

**BELLARIA IGEA MARINA** - Il popolo dei ghiottoni dal prossimo 11 settembre si ritroverà in città dove prende il via la sesta edizione della Sagra della piada e del pesce azzurro, organizzata da Agorà 2000 per conto dell'Associazione Isola dei Platani e con il Patrocinio ed il contributo degli Assessorati al Turismo, alla Cultura ed alle Attività Economiche del Comune di Bellaria Igea Marina.

Dopo il grande successo dell'edizione del 2008, in cui sono state vendute ben 5.000 piade farcite, l'organizzazione ha deciso di potenziare sia l'aspetto enoga-

stronomico che quello spettacolare della sagra nonché la durata della stessa che si arricchisce dell'anteprima di venerdì 11 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 (a partire dalla Stazione ferroviaria fino a piazza Matteotti) dove sono previsti punti di ristoro in cui la piada verrà abbinata alla porchetta e allo squacquerone (stand a cura dell'Associazione Cagnona.it di Bellaria e degli Amici della piada di Savignano), ai salumi

nostrani e alla nutella (stand del Comitato Borgata Vecchia), al pesce azzurro marinato e alla zuppa di pesce (stand del Circolo Diportisti), e al pescato dell'Adriatico nello stand dell'immancabile Comitato del Porto.

Novità di questa edizione sarà l'allestimento di una Vecchia Osteria e di uno stand gastronomico (davanti alla Biblioteca Comunale e sotto le "Vele" di via P.Guidi) a cura dell'Associazione "...Del dire, del fare" con prodotti di alta qualità (salumi, formaggi, vini), da abbinare alla piada, rigorosamente del territorio.

Ma non solo piada. Per i buongustai che non si accontentano delle piade farcite un'altra novità sarà la presenza in piazza Don Minzoni dello stand gastronomico allestito dall'Associazione Bell'Atavola con primi di pesce (ravioli e strozzapreti) della tradizione marinara bellariense. 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 "cazzateddrha" (pane cotto all'istante e farcito con tonno, pomodori, acciughe, sottoli e

---

La piadina? Una questione di ardore, che si tramandano segreti da una generazione all'altra *Foto Migliorini*

ricotta salata), la "piscialetta" (una varietà di tarallo pugliese) e friggeranno le "pittule". Le specialità salentine saranno condite con "Oronostro" olio extra vergine prodotto a Surbo, e annaffia-

te con il famoso Negroamaro del Salento.

La sagra proseguirà nelle giornate di sabato e domenica. Per ulteriori informazioni: 329.3099943.