



Il saluto all'estate con piada e pesce azzurro

BELLARIA IGEA M. Piada e pesce azzurro a volontà alla sagra che ormai è diventata un must del fine estate a Bellaria Igea Marina. Si parte questa sera e si prosegue per l'intera giornata domani e domenica. 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, ai salumi nostrani e alla nutella, al pesce azzurro marinato e alla zuppa di pesce, e al pescato dell'Adriatico. Una novità di questa edizione sarà l'allestimento di una vecchia osteria e di uno stand gastronomico (davanti alla biblioteca) con prodotti di alta qualità (salumi, formaggi, vini), da abbinare alla piada, rigorosamente del territorio. Alla vecchia osteria, durante tutta la sagra, si potrà bere e mangiare accompagnati dai cori e dalle canzoni tipiche delle vecchie e scomparse osterie romagnole. 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 del comitato della Sagra della Piscialetta di Surbo (Lecce), che nel loro forno in piazza Matteotti impasteranno e cuoceranno la "cazzateddrha" (pane cotto all'istante e farcito con tonno, pomodori, acciughe, sottoli e ricotta salata), la "piscialetta" (una varietà di tarallo pugliese) e friggeranno le "pittule". Le specialità salentine saranno condite con olio extra vergine prodotto a Surbo, e annaffiate con il famoso Negroamaro del Salento. Non mancheranno momenti di spettacolo, musica e balli della tradizione.