



## Oggi e domani a Bellaria Romagna, Salento e Argentina uniti nel nome della piadina

### BELLARIA IGEEA MARINA

- Entra nel vivo, oggi e domani, la sagra della piadina e del pesce azzurro. Per tutti i buongustai l'appuntamento è lungo viale Paolo Guidi 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'immanicabile Organizzazione Il Porto.

Mentre una Vecchia Osteria è allestita davanti alla Biblioteca Comunale a cura dell'Associazione "...Del dire, del fare" 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. 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 infine la presenza alla sagra

del Comitato della Sagra della Pisciarella di Surbo (Lecce). E proprio in omaggio agli amici di Surbo, ai tanti turisti pugliesi, stasera alle 21, in piazza Matteotti, si esibiran-

no i "Solsettima", gruppo di giovani musicisti di Lecce che si daranno alle "tarante" e alle "pizziche".

Fra le anticipazioni di domani, alle 17 appuntamento alla Vecchia Osteria (davanti Biblioteca) con Luigi Fognani che parlerà di Giuseppe Nicolini detto "Sciarpa rossa": storie vere e semivere del "Cavaliere dell'Appennino" vissuto tra l'800 e il '900, attraversando Toscana, Marche, Umbria e Romagna.

**Un invito  
ai buongustai  
che potranno  
mangiarla  
in tutti i modi**