



## La "mora" romagnola fa breccia nel cuore degli innamorati

BELLARIA IGEA MARINA - Anche Sant'Apollonia si festeggia con la "mora", il maialino nero di Romagna. Dopo il successo del primo week end all'insegna del gusto e della tradizione, continua la riscoperta delle carni pregiate del suino di razza. L'appuntamento è sempre a Bellaria Igea Marina in occasione della festa patronale e poi ancora nel prossimo fine settimana per San Valentino. Il ristorante che si trova in piazzale Perugia ha già preparato un menu tutto a base di mora, dal salato al dolce, accompagnato dalla tipica piadina romagnola. Restano quindi ancora pochi giorni per assaggiare la mora che nel week end del 13 e 14 "farà breccia nel cuore degli innamorati". Insomma, "sarebbe davvero un

peccato non assaggiarla!", ha ribadito il professore Cesare Dacci, presidente del Copaf (Consorzio di Valorizzazione dei Prodotti dell'Appennino Faentino), nonché referente di Slow Food, che domenica ha raccontato la storia della Mora attraverso il gusto, spiegando perché assaggiarla: "E' più buona, permette di riscoprire antichi ricordi ed emozioni, ma soprattutto perché dentro c'è il vero gusto della Romagna". Anche il primo cittadino Enzo Ceccarelli ha condiviso e partecipato al laboratorio, cogliendo così l'occasione di ringraziare e complimentarsi con Narciso Piccin, presidente dell'Associazione "Bell'Atavola", e Umberto Morri, pre-

sidente di Verdeblu, gli organizzatori dell'evento. Narciso Piccin, presidente di Bell'Atavola, ha ribadito infatti che "non si tratta solo di un evento gastronomico, ma anche di cultura del mangiar bene. Bell'Atavola vuole, infatti, far capire alla gente come si mangia e come ci si deve comportare con la genuinità. Persino in Romagna molti non conoscono la Mora e le caratteristiche che la rendono speciale, ecco perché si cerca di promuoverla nella speranza, in un prossimo futuro, di varcare i confini regionali".

Le caratteristiche di questo pregiato animale, la tecnica di allevamento e quella di alimentazione, permettono di ricavarne delle carni rosse più sode e sapide con la tipica amar-

rezzaatura delle car-

ni antiche. La Mora romagnola è ricca di quel gusto legato alla tradizione che per queste unicità porta ogni anno a Bellaria Igea Marina tantissimi appassionati o "scopritori del gusto" e spinge i residenti a rimboccarsi le maniche e riscaldare i pentoloni per cucinare. E se già la cucina è arte, in prossimità del ristorante è stata allestita una mostra dal titolo "Il maiale di Romagna: un Re senza trono e la sua Regina ritrovata" composta da 60 pannelli di Fiorenzo Montalti. Inoltre, per chi volesse portarsi a casa un ricordo della giornata, è possibile acquistare una spilla di ceramica di Faenza con lo slogan "Tutti matti per la Mora".