



La “mora” pronta a far strage di cuori

BELLARIA IGEA MARINA - La mora romagnola ha fatto strage di bongustai e ora si prepara a farne anche di “cuori” a San Valentino, quando tornerà nelle tavole del ristorante ad hoc voluto dall’Associazione “Bell’Atavola”, punto di riferimento del settore gastronomico per Verdeblu, società di promozione turistica di Bellaria Igea Marina. Tanto che il presidente dell’associazione, Narciso Piccin, esprime “grande soddisfazione per il successo delle giornate gastronomiche dedicate alla Mora romagnola, il suino di razza che vive per la maggior parte del tempo allo stato brado”.

Piccin ribadisce anche il volto culturale dell’evento “non solo per la mostra dei 60 pannelli dedicati alla storia della Mora e certificato dal Copaf, ma anche per la lezione tenuta dal Dottor Cesare Dacci - rappre-

sentante di Copaf - delicata alla preparazione e alla stagionatura delle carni”. Sotto l’attenta guida dell’esperto, durante il “laboratorio del gusto”, i presenti hanno avuto modo di degustare i diversi prodotti della Mora. “Merito del successo ottenuto dal ristorante - continua Piccin - va riconosciuto allo staff della cucina sotto la supervisione dello Chef Marco Rossi, ma anche al gruppo coordinato da Mauro Cola che si è occupato della lavorazione delle carni in diretta”.

Ultimi appuntamenti nel ristorante di piazzale Perugia: domani a partire dalle 18,30 e domenica sia a pranzo che a cena, con una sorpresa culinaria per gli innamorati.