



## La piadina “la pis” anche a Simone

### *Il noto chef Rugiati testimonial della tre giorni di festa*

BELLARIA IGEA MARINA - (gd) Settimo appuntamento con la festa dedicata al prodotto romagnolo per eccellenza, la piadina. “La pis un po’ ma tot - la piadina anima e tradizione” è il titolo dell’iniziativa del secondo week end del mese di settembre. Ospiti importanti della cucina italiana sfileranno per l’occasione come il giovane chef Simone Rugiati. Non solo piadina, ma quest’anno anche un sodalizio con altri prodotti d’eccellenza come il ciaccio di Modena e la piè frita di Fontanelice (Bo). La tre giorni inizia venerdì 10 settembre, quando alle 19 in Piazza Matteotti e lungo l’Isola dei Platani andrà in scena, direttamente dal

Salento, la notte della pizzica e della taranta. Sabato 11 la manifestazione entrerà nel vivo con una lunga giornata e nottata dedicata alla piadina e il concerto dei Moka Club; infine, domenica 12 settembre, sempre nel cuore di Bellaria, grande festa finale a partire dalle 9 sulle note della tradizione romagnola con l’Orchestra Monica Bianchi e gli allievi della Scuola di ballo Rimini Dance Company. Alla Vecchia Pescheria di via Mar Mediterraneo si potranno trovare le degustazioni eno-gastronomiche a cura dell’associazione Isola dei Platani in collaborazione con Cantine Foschi. In più, al Pjazza Club, tre appuntamenti esclusivi

con “Il palcoscenico del gusto”: tre cene preparate da alcuni tra i migliori “fuoriclasse dei fornelli”, cui si potrà prender parte su prenotazione (0541 341193 - da 30 a 45

euro). In particolare, venerdì la cena sarà a cura dello chef Sonia Peronaci di GialloZafferano.it, il celebre portale web dedicato alla cucina, insieme allo chef Marco Rossi; sabato sera sarà il turno, in collaborazione con “La Casalinga”, piadina e pasta fresca, di Simone Rugiati, testimonial esclusivo della manifestazione, già chef della trasmissione Rai “La prova del cuoco” e sul canale Gambero Rosso e partecipante dell’edizione 2010 de “L’isola dei famosi”; infine domenica, dal Ristorante Locanda del Povero Diavolo, protagonista sarà Pier Giorgio Parini, indicato dalla “Guida L’Espresso” come “Giovane chef dell’anno”.