



Nel menù non c'è solo la piada: weekend di concerti e spettacoli

«LA PIS un po' ma tot», festival della piadina a Bellaria con il contorno di canti, balli e spettacoli, è dietro l'angolo. Il protagonista assoluto, ormai lo sanno anche i sassi, sarà Simone Rugiati, chef, conduttore e personaggio televisivo. Rugiati sarà al Pjazza Club. Ecco il menu della serata di sabato in compagnia della «guest star». Piadina al farro: mortadella di Bologna, mozzarella, pesto di pistacchi, provolone e tabasco verde. Piadina kamut: melanzane grigliate, fior di latte, lattuga romana e tonno affumicato. Piadina classica: zucchine grigliate, pure di patate prezzemollate al limone, carpaccio di salmone marinato (marinatura zenzero, pepe rosa e menta). Piadina integrale: datterino arrosto, pancetta croccante, patate bollite e rucola. Piadina dolce: ripieno al cheese cake light variegato ai fichi e cioccolato bianco e granella di arachidi pralinate. Organizzata da Comune, Agorà2000, Verdeblu e Bell'atavola, l'edizione 2010 si avvale di inedite patnership con altre specialità del panorama gastronomico italiano, «su tutte il ciaccio di Modena e la piè frita di Fontanelice (Bo), che si potranno trovare negli stand». Collaborano Comitato di via Perugia, Comitato Borgata Vecchia, Circolo Diportisti, Comitato del Porto, Associazione «Viv'Igea», Associazione «...del dire e del fare», Associazione «Isola dei Platani», Comitato Turistico di Igea Marina, Circolo Diportisti, «Amici della piada di Bellaria e Savignano» e Protezione Civile cittadina.