



"Sabato la proporrò in veste inusuale, ma senza provocazioni" **Piadina, la colazione dello chef Simone**

BELLARIA IGEA MARINA - Parte domani la tre giorni della VII edizione di "La pis un po' ma tot - la piadina anima e tradizione", la manifestazione interamente dedicata alla piadina con degustazioni, artigianato, musica e spettacoli fino a domenica. Testimonial sarà Simone Rugiati, chef, conduttore e personaggio televisivo. "E' per me un piacere partecipare a questa bella iniziativa, soprattutto per il grande affetto che mi lega alla piadina. Per tanto tempo, infatti, ha rappresentato la mia 'colazione' del giorno dopo durante i tanti weekend passati qui in Riviera, dove mi recavo il venerdì per godere della vita e del calore che solo la Romagna sa offrire". La Romagna

è "la patria dell'accoglienza, del benessere e di una capacità, inimitabile di farti sentire a casa. Devo ammettere, da toscano, che poter tornare sulla Riviera ed in particolare a Bellaria Igea Marina, è un vero piacere". Tornando alla piadina, è "una pietanza straordinaria, universale, che ha sempre attirato la mia curiosità: come consumatore, poi come cuoco, sperimentandola ad esempio come contenitore di altri piatti". E' questa l'idea che Rugiati cercherà di trasmettere sabato sera, quando salirà sul palco del Piazza Club e sarà protagonista di un "showcooking". Un'occasione imperdibile, cui farà seguito la sera successiva l'appuntamento con Pier Giorgio

Parini del Ristorante Locanda del Povero Diavolo, due serate organizzate da Bell'Atavola (prenotazioni: 0541.341193 / 348.5326482 - prezzi da 35 a 45 euro). Con la collaborazione de "La Casalinga - piadina e pasta fresca", Simone proporrà "la piadina nella sua veste più classica, ma anche in versioni meno usuali come l'accompagnamento a piatti marinati, speziati o dolci. Tuttavia non temete, vi prometto che non ci saranno provocazioni!". Invece la cena di venerdì al Piazza con lo chef di GialloZafferano.it Sonia Peronaci è stata annullata.