



Bellaria Igea Marina. La pis un po' ma tot al Pjazza con chef di livello Due giorni di spettacolo e piadina Successo annunciato nel fine settimana

BELLARIA IGEA M.

Il successo atteso è stato confermato. Il mix di spettacolo e piadina proposto nel weekend di *La pis un po' ma tot*, ha fatto centro. Per l'occasione la cornice del Pjazza si è trasformata per due giorni in un vero e proprio palcoscenico del gusto, con la celebrazione della piadina in tutte le sue sfumature. A conquistare ulteriormente il pubblico sabato sera è stato lo chef toscano, Simone Rugiati, che si è esibito in uno showcooking di alto livello, proponendo varianti inedite del pane regionale: piadina al farro, al kamut e integrale, oltre alla tradizio-

nale. Domenica è stata invece la volta di Giorgio Parini del ristorante Locanda del Povero diavolo, eletto "giovane chef dell'anno", che ha sempre reinterpretato i piatti della tradizione romagnola, creando menù di grande qualità. Ad accompagnarli sono stati gli esperti enologi che

hanno presentato al pubblico i vini scelti tra la migliore produzione vinicola regionale. «Grande soddisfazione per tutta l'organizzazione - afferma il presidente dell'associazione Bell'Atavola -. Le iniziative verranno prese in considerazione anche per i prossimi appuntamenti».