

Settima edizione de "La pis un po' ma tot"

I piatti della tradizione romagnola e il vino hanno fatto il resto

Farro, kamut e integrale, facile dire piadina

BELLARIA IGEA MARINA - (gd) La settima edizione de "La pis un po' ma tot" organizzata dall'associazione "Bell'Atavola" si è chiusa con un successo. Bene le iniziative collegate, la novità del "Palcoscenico del gusto" al Pjazza ha attirato molti curiosi e appassionati di cucina che non sono stati traditi, con chef del calibro di Simone Rugiati e Giorgio Parini. Il giovane e simpaticissimo Rugiati si è anche esibito in uno showcooking di alto livello, proponendo varianti inedite del nostro "pane" regionale:

piadina al farro, al kamut e integrale, oltre a quella "tradizionale". Domenica invece dietro ai fornelli c'era Giorgio Parini della "Locanda del povero diavolo", eletto miglior giovane chef dell'anno da "L'Espresso". A lui il compito di "reinterpretare" i piatti della tradizione romagnola. Non poteva mancare del buon vino, sono stati presentati da esperti enologi gli abbinamenti con le ricette realizzate dagli chef. Sullo schermo del Pjazza è stato proiettato un video con la storia delle origini della pia-

dina e del suo "percorso" di crescita fino ai giorni nostri. Grande soddisfazione per tutta l'organizzazione - sottolinea Narciso Piccin, presidente di Bell'Atavola - .Iniziative di alto livello enogastronomico come quelle proposte in queste due serate al Pjazza verranno sicuramente prese in considerazione anche in occasione dei prossimi appuntamenti dedicati alla gastronomia a Bellaria Igea Marina."