Rugiati "tira" la piadina al salmone

Il noto chef domenica prossima fa assaggiare le sue specialità al Pjazza

BELLARIA IGEA MARINA. La piada per lui è come una piccola "madeleine" che lo riporta indietro nel tempo «era il mio pranzo all'epoca dei weekend romagnoli» racconta. Domenica, 11 settembre, torna a celebrare il "Pane dei romagnoli", lo chef Simone Rugiati, volto noto di Gambero Rosso channel e di La7D tv.

In occasione dell'ottava edizione dell'evento enogastronomico "La pis un po' ma tot" in programma per il finesettimana, il giovane cuoco salirà sul palcoscenico del gusto ospitato al Pjazza club di Bellaria. «Non per stravolgere la tradizione ma per dare spunti più innovativi» spiega Simone Rugiati che, alle 21 darà inizio a una serata enogastronomica con cena e show cooking cui si potra partecipare solo su prenotazione telefonando allo 0541/346808). Lo chef, ex naufrago all'Isola dei famosi, torna a Bellaria dopo la fortunata edizione dello scorso anno. Tra le ricette che saranno presentate e proposte al pubblico, la piadina con salmone al cartoccio, zucchine scapece, guacamole e mojito e il cappuccino di patate e baccalà con cialda, ovviamente di piadina. Costo della serata 45 euro.