

## **Stasera appuntamento con il concorso per la migliore piadina, testimonials Alessandro Greco e Charlie Gnocchi**

### **Piada, amore e fantasia, partita la kemersse che "La pis un po' m'a tot"**

BELLARIA IGEA MARINA - E' tutto pronto per l'ottava edizione di "La pis un po' m'a tot - La Piadina anima e tradizione", la grande manifestazione di Bellaria Igea Marina interamente dedicata alla piadina, con degustazioni eno-gastronomiche, osterie, artigianato, musica e spettacoli che andrà in scena fino a domenica. A fare venire l'acquolina in bocca l'anteprima, ossia: Lo gnocco fritto sposa la piadina romagnola un piacevole aperitivo andato in scena lo scorso weekend in viale Ennio a Igea Marina. L'isola pedonale del centro cittadino di Bellaria diventerà un vero e proprio percorso gastronomico che offrirà piadina accompagnata da tutte le specialità romagnole: salumi, formaggi, verdure della nostra campagna, pesce, primi piatti. Non mancheranno prestigiosi ospiti gastronomici: tra i tanti, lo gnocco fritto di Modena ed il Parmigiano Reggiano. Stasera grande protagonista sarà la novità assoluta dell'edizione 2011, con la prima edizione del Concorso

"La pis un po' m'a tot - ma propri ma tot" che incoronerà la migliore piadina di Bellaria Igea Marina.

Dalle 16 pre-selezioni tra coloro che si sono iscritti al Concorso, armati di mattarello e di tutti gli ingredienti per la realizzazione della piadina, compresa la teglia per la cottura. Dalle 20.30 gran finale tra i primi cinque classificati, nella Piazzetta della Biblioteca (Le Vele).

Proprio per la finale saranno presenti numerosi testimonials:

da un lato la simpatia di Alessandro Greco e Charlie Gnocchi, conduttori radiofonici di Rtl 102,5, dall'altro lo chef Mattia Poggi e Sonia Peronaci di GialloZafferano.it, il celebre portale web dedicato alla cucina, membri della Giuria del Concorso.

La giornata di domani, allietata da un mercato di prodotti tipici, artigianato e tanto altro sin dalla mattina nel centro di Bellaria, si concluderà in serata con l'appuntamento di "punta" di questa edizione: "Il Palcoscenico del Gusto" a cura di Associazione Bell'Atavola. Appuntamento con lo chef toscan-

no Simone Rugiati che preparerà un menu completamente dedicato alla piadina e ne mostrerà la realizzazione con uno show-cooking presso il Pjazza Club. A complemento del menu di Rugiati i migliori vini delle cantine dei nostri colli per una serata enogastronomica da ricordare. Inoltre, anche nelle serate di sabato e di domenica non mancherà l'intrattenimento musicale in Piazzale Perugia, a cura dell'omonimo Comitato.

Per l'occasione la Torre Saracena e il Museo Casa Rossa di Alfredo Panzini saranno straordinariamente aperti anche nel pomeriggio dalle 16 a ingresso gratuito: nel giardino della Torre sarà allestito lo stand gastronomico del Comitato Il Porto.

La tre giorni vedrà la partecipazione del Gruppo Gastronomico Itinerante "Circo Agroalimentare Italiano", un progetto sponsorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole presente col suo stand in Piazza Matteotti: nell'occasione, un caseificio tipico dell'alta Valle Trebbia mostrerà le varie fasi di filatura e mozzatura per la preparazione tradizionale della mozzarella.