



INCORONATA A «LA PIS UN PO' MA TOT»

Le mani di Santa Zanfanti impastano la migliore piadina

E' SANTA Zanfanti *(nella foto)* del Quartiere Igea Marina l'ardora 2011. L'ha spuntata per una manciata di punti sulle altre finaliste del concorso per la migliore piadina di Bellaria Igea Marina. L'incoronazione nell'8a edizione di «La pis un po' ma tot – La piadina anima e tradizione», con degustazioni enogastronomiche, osterie, artigianato, musica e spettacoli che per i tre giorni del weekend ha fatto il pieno di pubblico.

Tante sorprese e ospiti... a partire da quelli gastronomici: il ciaccio di Montefiorino (Modena), il parmigiano reggiano, le varie fasi di filatura e mozzatura per la preparazione tradizionale della mozzarella. Centinaia i partecipanti al percorso gastronomico, che da venerdì sera si è animato, arricchito anche da un mercatino di prodotti tipici, artigianato e tanta musica. «La pis un po' m'a tot» ha avuto una novità assoluta nel concorso che ha incoronato la migliore piadina di Bellaria Igea Marina. Armati di mattarello e di tutti gli ingredienti per la realizzazione della piadina, gli sfidanti si sono dati battaglia sin dal pomeriggio

di sabato, quando Cesarina Bagli – Confcommercio, Manuela Montanari - Comitato Turistico Igea Marina, Rosanna Zamagni - Associazione Alta Marea, Santa Zanfanti - Quartiere Igea Marina, Deborah Stacchini - Cooperativa Turismhotels si sono imposte su un totale di 13 partecipanti staccando il ticket per la grande finale serale. Coi testimonial Alessandro Greco e Charlie Gnocchi, lo chef Mattia Poggi e Sonia Peronaci di GialloZafferano.it, membri della giuria del concorso.