

Piadina, la tradizione diventa Ecofesta

La manifestazione, giunta alla nona edizione, inserita nel calendario della Regione

BELLARIA IGEA MARINA.

Il “pane di Romagna” per antonomasia, la piadina, torna protagonista nel fine settimana a Bellaria Igea Marina. Da venerdì a domenica è in programma l'appuntamento più atteso di fine estate: “La pis un pò ma tot - La Piadina anima e tradizione”: Accanto alla piadina, che verrà proposta in tutti i suoi più gustosi abbinamenti, la festa proporrà prodotti gastronomici di qualità e l'eccellenza delle produzioni locali di vini e alimenti. Spazio anche all'artigianato e ai prodotti tipici, come la stampa a ruggine su tela, l'impagliatura di cesti, il ferro battuto e altri oggetti realizzati

a mano.

A fianco dello chef Simone Rugiati in qualità di testimonial d'eccezione, sono tantissime le novità di questa nona edizione, che vede anzitutto approdare “La pis un pò m'a tot” nel circuito di Ecofeste, iniziativa realizzata con il contributo dell'assessorato all'Ambiente della Regione, inaugurando inoltre l'importante collaborazione con il Consorzio promozione Igp della piadina romagnola.

Altra novità, è “l'itinerario del gusto”: saranno presenti diverse osterie e ognuna proporrà la propria piadina con gli abbinamenti più sfiziosi. Il tutto abbinato con vini

Doc dell'entroterra. Importante anche la collaborazione con San Patrignano, protagonista per la prima volta alla fiera bellariense, che presenterà i propri prodotti e le proprie attività. L'altra novità è che nel parco del Comune saranno presenti attrazioni per bambini, fino a domenica compresa. Per tutte il tempo della manifestazione ci saranno serate di musica e spettacolo. Sabato, in piazza Matteotti alle 21, è previsto l'atteso concorso “La pis un po' ma tot...ma propri ma tot”, presentato dallo chef Simone Rugiati. La gara è aperta ai ristoranti, alle piadinerie e alle gastronomie cittadine.