



La piadina scende in piazza

Da venerdì la nona edizione di "La pis un po' ma tot"

BELLARIA - Tradizionale con squaquerone e rucola, alternativa con salmone, formaggio fresco e rughetta. Ma la fantasia per la piadina dei propri sogni non ha limiti. Tutto può diventare un ottimo companatico per il "pane" romagnolo più famoso in assoluto. Per assaggiarlo in tutte le sue varianti basta presentarsi alla nona edizione di "La pis un po' ma tot" in programma da venerdì a domenica nel centro di Bellaria. Un trionfo di piadine sarà pronto ad accogliervi. Ma non piadine qualsiasi. Infatti, quest'anno per la prima volta, ci sarà la collaborazione con il Consorzio promozione Igp della piadina romagnola e con La Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini. Dunque, si gioca in casa. A parte con lo chef, pescato direttamente dai fornelli del programma televisivo "Cuochi e fiamme". Sarà Simone Ru-

giati il testimonial d'eccezione che oltre alla sua presenza, porterà in tavola alcune varianti dell'antica ricetta. Accanto alla piadina, la festa proporrà prodotti enogastronomici di qualità delle produzioni locali di vini e alimenti che costituiscono il patrimonio culturale della Romagna. Spazio anche all'artigianato e ai prodotti ti-

pici, come la stampa a ruggine su tela, l'impagliatura di cesti, il ferro battuto e altri oggetti realizzati a mano. Tra le novità è atteso l'Itinerario del Gusto: diverse osterie presenti nel centro di Bellaria proporranno la loro piadina più gustosa, creando un vero e proprio percorso dei sapori. Ingresso libero. Per info 0541/343808.