

## La pis Lo chef Simone Rugiati incontra la piada

**BELLARIA** La piadina protagonista della nona edizione de "La pis un po' ma tot. La piadina anima la tradizione" che si svolgerà da venerdì 7 fino a domenica 9 settembre. Un finale di stagione all'insegna del pane di Romagna con ospite d'eccezione lo chef Simone Rugiati. Un gradito ritorno il suo e tante le novità per l'edizione 2012, come la collaborazione con il Consorzio promozione Igp della piadina romagnola e la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli riminesi, il legame tra cultura e piadina fino agli appuntamenti per i più piccoli. Da "L'itinerario del gusto", delle diverse "osterie" presenti nel centro di Bellaria ognuna proporrà la propria piadina più gustosa, fino alla presenza di San Patrignano. Novità di quest'anno, il complesso di attrazioni per bambini presente nel parco adiacente al Comune prolungherà il suo periodo di apertura e sarà aperto, durante la sera, fino a domenica 9 settembre compresa. Una opportunità in più per i piccoli, che si unisce al Laboratorio di piadina per bambini, a cura della Condotta Malatestiana Slow Food, in programma sabato e domenica.

Spazio anche alla cultura, che troverà posto nel piazzale "Le Vele" antistante alla biblioteca comunale. Accanto alla piadina, la festa proporrà prodotti enogastronomici di qualità e l'eccellenza delle produzioni locali di vini ed alimenti, che costituiscono il patrimonio culturale della nostra terra. Spazio anche all'artigianato ed ai prodotti tipici, come la stampa a ruggine su tela, l'impagliatura di cesti, il ferro battuto ed altri oggetti realizzati a mano.