



# Bellaria celebra la piadina

## *Tre giorni dedicati al gustoso pane di Romagna*

Tradizione e gusto sono serviti a Bellaria Igea Marina, che da domani a domenica sarà cornice dell'evento enogastronomico "La pis un po' ma tot - La piadina anima e tradizione", a cura di Associazione Bell'Atavola, Fondazione Verdeblu e Assessorato Cultura e turismo e Attività Economiche del Comune di Bellaria Igea Marina. Nona edizione e numerose novità per l'appuntamento che celebra la piadina nel centro della cittadina. Quest'anno la manifestazione è inserita nel circuito di Ecofeste della Regione e vanta le collaborazioni con il Consorzio promozione IGP della piadina romagnola e con San Patrignano, che presenterà prodotti e attività. Spazio inoltre all'"itinerario del gusto": diverse "osterie" proporranno la propria piadina più gustosa, creando un vero e proprio percorso dei sapori ed abbinando ad ogni specialità, grazie all'inedita collaborazione con La Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di

Rimini, un pregiato ad hoc.

«Per questa edizione abbiamo deciso di rinnovarci coinvolgendo tutto il nostro territorio - afferma **Narciso Piccin**, presidente di Bell'Atavola - i comuni dell'entroterra saranno presenti con un posto istituzionale con le loro tipicità locali. Il pubblico potrà degustare in otto stand diversi vini e piade. Supponiamo che saranno servite quattromilamila piadine, ma con probabilità saranno di più».

**Che affluenza registra l'appuntamento?**

«Fino ad ora il riscontro è molto positivo, è un evento particolarmente gradito, puntiamo sui turisti ma anche sul pubblico romagnolo dell'entroterra. La nostra associazione apre all'accoglienza turistica in maggio con il pinzimonio e chiude con la piadina, non si può negare che ci sia la crisi, ma con queste iniziative di grande richiamo possono ridurre gli effetti e si prolunga la stagione».

Ospite d'onore della kermesse sarà lo chef Simone Rugiati, che torna a Bellaria in questa tre giorni dedicata al pane di Romagna, dove presenterà la seconda edizione del concorso "La pis un po' ma tot... ma propri ma tot", dedicato ai ristoratori, piadinari e gastronomie di Bellaria, in programma alle 21 in piazza Matteotti.

"La pis un po' ma tot", oltre alle degustazioni, ospita anche artigianato e prodotti tipici, come la stampa a ruggine su tela, l'impagliatura di cesti, il ferro battuto ed altri oggetti realizzati a mano.

Domani si parte alle 15, Isola dei Platani a Bellaria, con il mercatino, alle 18,30 protagoniste le osterie; si balla alle 21 in piazza Matteotti con lo show delle Sirene Danzanti e in piazzale Perugia con lo spettacolo dei Pasquarul dlà Piopa (tutto il programma si può consultare sul sito del comune). (L.C.)