

## Andrea Roncato sbanca l'anteprima La "pida" torna con buon cibo e vino

**A**ndrea Roncato vero protagonista, insieme alla "piada" e al "gnocco fritto", dell'anteprima del week end appena trascorso a Igea Marina (foto) Come si dice "è stato un antipasto" dell'evento vero e proprio dedicato al "pane di Romagna" che è in programma per il week end, da venerdì 6 a domenica 8 settembre.

"La pis un po' ma tot" è giunta alla decima edizione e per celebrare il decennale della manifestazione a cura di Associazione Bell'Atavola in collaborazione con Fondazione Verdeblu e Amministrazione comunale tante le novità. La festa "dlà pida" rientra nel circuito di Ecofeste dell'assessorato ambiente e riqualificazione urbana della regione Emilia Romagna, e propone anche quest'anno "l'itinerario del gusto", presso cui si potranno assaggiare le prelibatezze delle tante "osterie" presenti nel centro di Bellaria, ognuna delle quali proporrà la propria piadina più originale, creando un vero e proprio percorso dei sapori. Ad ogni specialità, grazie alla consolidata collaborazione con "La Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini", sarà

abbinato un vino ad hoc prodotto nelle nostre colline. Novità di questa edizione è la partecipazione di "Calici Divini" che con i loro sommelier sapranno raccontare e spiegare la degustazione del vino in ogni sua caratteristica e segreto. Accanto alla piadina, la fiera proporrà prodotti enogastronomici di qualità con tutta l'eccellenza delle produzioni locali di vini ed alimenti, che costituiscono il patrimonio culturale della nostra terra. Spazio anche all'artigianato ed ai prodotti ti-

pici, come la stampa a ruggine su tela, l'impagliatura di cesti, il ferro battuto ed altri oggetti realizzati a mano. Degustazioni enogastronomiche, osterie, prodotti tipici, artigianato, musica e spettacoli accompagneranno questo weekend all'insegna delle antiche tradizioni, della riscoperta dei sapori e della cultura delle civiltà contadina e marinara che hanno dato origine a Bellaria Igea Marina, tradizioni che sono oggi ancora vive nelle nostre case e sulle nostre tavole.