



# L'estate non è ancora finita In migliaia per la piadina

## *Trionfo per 'La pis un po'*

**OVERDOSE** di piadina per diverse migliaia di turisti e bellariesi che da venerdì a domenica hanno affollato le vie del centro - Isola dei Platani e dintorni - e soprattutto la numerose 'osterie' che gli organizzatori hanno allestito in tempi record. Un successo che si ripete per l'itinerario del gusto proposto da 'La pis un po' ma tot - la piadina anima e tradizione'. La keremesse ha festeggiato nel migliore dei modi il decimo compleanno.

Enogastronomia, osterie e prodotti tipici, ma anche musica, spettacoli e specialità romagnole quali la stampa a ruggine su tela, l'impagliatura di cesti, il ferro battuto ed altri oggetti realizzati a mano.

Baciata anche dal beltempo, la manifestazione ha proposto sua Maestà la piadina in tutti i più gustosi e particolari abbinamenti. La rassegna ha proposto prodotti enogastronomici di qualità con l'eccellenza delle produzioni locali di vini ed alimenti.

**LA PIS** un pò m'a tot ha rinnovato l'obiettivo di promuovere fiere più sostenibili che producano meno rifiuti, anzitutto grazie alla sostituzione dell'usa e getta in plastica con piatti in ceramica, posate in metallo e bicchieri in vetro, e l'utilizzo di lavastoviglie per comunità. Protagoniste di questa decima edizio-

ne da un lato le prestigiose collaborazioni con La Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini, i sommelier di Calici Divini, Slow Food e la Condotta Malestiana di Rimini, oltre che con alcuni comuni del nostro entroterra che hanno portato le loro tradizioni e la loro cultura in piazza Matteotti, dall'altro le apprezzatissime 'osterie' presenti nel centro di Bellaria, vero cuore pulsante della fiera in cui la piadina è stata presentata in forma gustosa e originale. Un vero e proprio 'itinerario del gusto' reso possibile da Comitato di via Perugia, associazione Luce dell'Uso, Comitato Borgata Vecchia, Circolo diporristi, Fratelli Coltelli con l'associazione Isola dei Platani, il Comitato di via Torre e il Comitato il Porto.

**DAL** formaggio di fossa alla pancetta e le zucchine grigliate, dal pesce azzurro ai classici rucola e squacquerone, dai sardoncini allo spiedo con radicchio e cipolla all'insalata di mare e il cocktail di scampi, la piadina ha dimostrato ancora una volta di saper andare d'accordo proprio con tutti. Tra i piatti più gettonati gli strepitosi passatelli al finocchio selvatico proposti (per un pugno di euro) all'osteria del Vecchio Macello. La manifestazione è a cura di Associazione Bell'Atavola in collaborazione con Fondazione Verdeblu e Comune.