

Una piada per tutti

Degustazioni, prodotti tipici, artigianato e musica con un occhio attento al rispetto per l'ambiente

BELLARIA - Grande enogastronomia, osterie e prodotti tipici, ma anche musica, spettacoli e specialità della nostra terra quali la stampa a ruggine su tela, l'impagliatura di cesti, il ferro battuto e altri oggetti realizzati a mano: questi gli ingredienti che hanno sancito, nel weekend, un nuovo successo per "La pis un pò m'a tot - La Piadina anima e tradizione". Baciata anche dal bel tempo, la manifestazione ha festeggiato nel migliore dei modi il decimo compleanno, tenendo fede alla sua "mission" originaria di omaggio al "pane di Romagna", la piadina, in tutti i suoi più gustosi e particolari abbinamenti, e proponendo anche quest'anno gradite novità. Il tutto per la gioia dei palati delle migliaia di persone che hanno affollato il centro di Bellaria. Da venerdì scorso a domenica 8, la ma-

nifestazione ha proposto prodotti enogastronomici di qualità con le produzioni locali di vini e alimenti dando spazio anche all'artigianato. Poi ancora degustazioni enogastronomiche, osterie, prodotti tipici, cultura, artigianato, musica e spettacoli, il tutto a cura di Associazione Bell'Atavola in collaborazione con Fondazione Verdeblu e amministrazione comunale. Spazio anche al rispetto per l'ambiente: piatti in ceramica, posate in metallo e bicchieri in vetro, e l'utilizzo di lavastoviglie per comunità.

Importanti in questa edizione le 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 dell'entroterra che hanno portato le loro tradizioni e la

loro cultura in piazza Matteotti. Apprezzatissime le "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 Diportisti, Fratelli Coltelli insieme all'associazione Isola dei Platani, poi ancora il comitato di via Torre e il comitato il Porto: dal formaggio di fossa alla pancetta alle 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. Insomma, la piadina ha dimostrato ancora una volta di saper andare d'accordo proprio con tutti.