

Ogni osteria ha la propria “piada” con tanto di buon vino abbinato

Ultimo giorno de “La pis un po’ ma tot”, la kermesse dedicata alla piadina romagnola. Si inizia presto stamane alle 9 con il mercatino e dalle 12 serrande alzate per le osterie. In piazza Matteotti dalle ore 16 “Mangiari e mestieri”, un tuffo tra piadina, prodotti tipici del territorio e i lavori di un tempo. Dalle 17 invece, su via Jonio, il “laboratorio di piadina per bambini” a cura del Comitato-Genitori e ultimo giorno per acquistare i libri usati di Librolando.

In piazzale Perugia dalle 21 la musica sarà la vera protagonista con la “Lungo Band”, il concerto è curato dal Comitato di Via Perugia. L’itinerario del gusto con la piadina più gustosa di ogni Osteria e i vini scelti per l’occasione da La Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini: Osteria di Via Perugia - Comitato Via Perugia con Cassone “Che bo’n” con formaggio di fossa, pancetta e zucchine grigliate abbinato Cabernet Sauvignon de “Le Rocche Malatestiane”; Associazione Luce dell’Uso propongono la “Piadina con pesce dell’Adriatico” abbinato a un Romagna DOC Sangiovese Bocca-

nera “Fattoria del Piccione”; Comitato Borgata Vecchia con la “Piadina con Sardoncini allo spiedo con radicchio e cipolla” abbinato a un Sangiovese Superiore Doc Silvano “Palazzo Astolfi”; Circolo Diportisti con “Pesce fritto o insalata di pesce con piadina” abbinato a un Albachiara Rosato Brut “Collina dei poeti”; Fratelli Coltelli con Associazione Isola dei Platani - Vecchia Pescheria, Via Mediterraneo con “Piadina Revival anni Ottanta con cocktail di scampi”; Osteria di Via Torre con

“Piadina con rucola e squacquerone” e in ultimo Organizzazione Il Porto con Torre Saracena e la “Piadina con pesce azzurro” abbinato a un Blend Sauvignon e Chardonnay Il Crinale “Fattoria Vinivo”. L’appuntamento quindi è nel centro di Bellaria, dove, accanto alla piadina, la fiera proporrà prodotti enogastronomici di qualità con tutta l’eccellenza delle produzioni locali di vini e 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. 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. “La pis un po’ ma tot”, manifestazione a cura di Associazione Bell’Atavola in collaborazione con Fondazione Verdeblu e Amministrazione Comunale.