



Bellaria Street Food: buona la prima

OLTRE 5-6.000 persone, «un successo al di là di ogni più rosea previsione», gongola Fabrizio Masciantonio, presidente dell'Associazione Isola dei Platani, che ha organizzato il primo Bellaria Street Food, riempiendo all'inverosimile nella giornata di domenica il 'salotto buono' cittadino (il Comune ha dato il patrocinio). Sedie e tavolini ovunque, dove sono stati consumati gli assaggi prelibati preparati dagli otto chef ospiti, selezionati e coordinati da Giorgio Clementi (chef dell'Osteria dei Frati di Roncofreddo). Gli chef si sono alternati nella preparazione di piatti in un percorso culinario alla ricerca delle eccellenze del territorio. «Tanta gente anche da fuori — continua Masciantonio — e buoni affari per attività commerciali e pubblici esercizi. Sicuramente ripeteremo la manifestazione, valutando se sarà possibile farne anche un'edizione autunnale, dopo l'estate. Di fatto abbiamo aggiunto un ponte in più ai tre che stanno per arrivare, partendo da quello di Pasqua. Sottolineo che la manifestazione è stata a costo zero per gli operatori: gli chef - salvo due rimborsi spese - si sono remunerati coi piatti cucinati».