



In diecimila per la festa della piadina

Pubblico record per la kermesse enogastronomica che ha riempito ristoranti e negozi

PUBBLICO record per la tre giorni 'La pis un pò m'a tot - La Piadina anima e tradizione', edizione 2014. Gli organizzatori stimano in «oltre 10mila» i visitatori della festa del 'pane di Romagna'. Duemila solo per gli stand collocati nello spazio 'Le vele', di fronte alla biblioteca, dove con 5 euro si comprava bicchiere e due 'pieni' di vino dei colli romagnoli, quello buono. La kermesse enogastro-

via Torre che ha visto impegnati decine di bambini - e tante sorprese: su tutte, la presenza a Bellaria Igea Marina di Mara Maionchi, per partecipare alla fiera e chiudere in bellezza la rassegna estiva Milleluci, di cui è stata madrina. Molto positivo il riscontro di pubblico, accompagnato da un convinto apprezzamento nei confronti dei 'piatti forti' della fiera: su tutti, le performance culinarie di

nomica di settembre ha 'dato un giro' alla festa patronale di Santa Apollonia, penalizzata dalla ricorrenza in pieno inverno (9 febbraio) con annesso maltempo. «Migliaia e migliaia di persone, tra turisti, residenti e cittadini delle località vicine, hanno affollato vie e piazze di Bellaria Igea Marina nel fine settimana», dicono dal municipio. Chiave di volta del successo, oltre al bel tempo che ha quasi interamente caratterizzato i tre giorni, l'allargamento di bancarelle e mercatini sino a Igea, utiliz-

zando il celebre 'ponte immobile', sotto al quale erano ormeggiate la Teresina e altre barche storiche, ammirate da chi ha partecipato alla manifestazione. Soddisfatto il presidente di Bell'Atavola, Narciso Piccin. L'assessore Marzia Domeniconi: «Da sottolineare la crescente collaborazione del-

le componenti economiche e commerciali cittadine: un aspetto fondamentale anche in chiave promozionale». Edizione da ricordare, l'undicesima, dedicata al "pane di Romagna", la Piadina. Strapiene le vie del centro, da via Perugia al ponte sull'Uso, passando attraverso l'Isola dei Platani e le sue 'tra-

verse'. L'appuntamento ha visto la piadina nei panni della protagonista assoluta, con abbinamenti insoliti e accompagnata da altre prelibatezze del panorama enogastronomico romagnolo. Una manifestazione con musica, intrattenimento, laboratori legati alla tradizione locale - come quello in

"Chef, piadina e fantasia", con protagonisti i ristoranti di Bellaria Igea Marina, e le tante Osterie allestite da associazioni e comitati cittadini. Narciso Piccin: «La manifestazione ha pagato. Anche coloro che hanno partecipato per la prima volta all'evento». Marzia Domeniconi: «La partecipazione dei ristoranti e dei negozi si traduce in un'ottima occasione promozionale per le attività del territorio». E incassi 'extratime' fuori stagione: grasso che cola.