

La piadina fa boom e piace a tutti

BILANCIO A migliaia in fine settimana hanno preso d'assalto il centro cittadino. Il presidente di Bell'Atavola Piccin: edizione da ricordare

Dalla classica con il prosciutto e la porchetta, a quella dolce con la Nutella, in versione vegetariana con formaggio e verdure e per i puristi pure in versione vegan. Comunque si farcisca, la piadina continua a prendere per la gola. Edizione da ricordare, l'undicesimo atto de "La pis un pò m'a tot - La Piadina anima e tradizione", il tradizionale appuntamento enogastronomico che Bellaria Igea Marina dedica al "pane di Romagna", la Piadina: si è chiusa domenica con migliaia e migliaia tra cittadini di Bellaria Igea Marina, turisti e visitatori dalle località limitrofe, che hanno affollato le vie del centro, da via Perugia al ponte sul fiume Uso, passando attraverso l'Isola dei Platani e le sue traverse.

La "Festa della Piadina" ha visto ancora una volta la piadina nei panni della protagonista assoluta, con abbinamenti insoliti e accompagnata da altre prelibatezze del panorama enogastronomico romagnolo, nel rispetto del "format" definito dall'associazione Bell'Atavola in collaborazione con l'amministrazione comunale - assessorato Attività Economiche e fondazione Verdeblu. Una manifestazione in cui non sono mancate musica, intrattenimento, laboratori strettamente legati alla tradizione romagnola - come quello in 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.

Decisamente positivo il riscontro del pubblico, accompagnato da un convinto apprezzamento nei confronti dei "piatti forti" della fiera: su tutti, le performance culinarie di "Chef, piadina e fantasia", con protagonisti i ristoranti di Bellaria Igea Marina alle prese con la piadina in ricchi abbinamenti, e le tante osterie allestite da associazioni e comitati cittadini, che hanno composto la "Via del buon sa-

parte l'incertezza meteo di venerdì, la scelta di confermare la manifestazione ha pagato, con due giornate molto positive. Anche coloro che hanno partecipato per la prima volta all'evento - come alcune delle cantine presenti, grazie alla collaborazione con la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini - sono rimasti piacevolmente impressionati dall'atmosfera e dalla grande attenzione dei visitatori verso i cibi e i vini serviti: questo incontro tra le aspettative del pubblico e la nostra voglia di offrire prodotti di qualità, è senz'altro un aspetto che ci gratifica. Molto apprezzate anche le new entry di quest'edizione, come ad esempio le iniziative dedicate agli amici a quattro zampe: è quindi con entusiasmo che, sin da ora, ci mettiamo al lavoro per gli appuntamenti futuri, come l'attesa Fiera di Sant'Apollonia, in cui non mancherà l'ormai tradizionale Osteria dedicata alla mora romagnola".

L'ASSESSORE ELOGIA IL LAVORO DI ASSOCIAZIONI E OPERATORI ECONOMICI

Un bilancio positivo anche nelle parole dell'Assessore alle Attività Economiche, Marzia Domeniconi che apprezza la collaborazione fra gli attori in campo, "la consueta passione messa in campo dal mondo associativo" con "la partecipazione concreta dei ristoranti e la collaborazione dei negozi si traducono in un'ottima occasione promozionale per le attività del territorio, un momento in cui mostrare il potenziale della città e fidelizzare nuovi visitatori per gli eventi futuri o anche per una passeggiata, che vogliamo sia sempre più orientata all'unione e alla valorizzazione reciproca dei centri di Bellaria Igea Marina."