

BELLARIA IGEA MARINA L'evento come ogni anno proposto dall'Associazione Bell'Atavola Menù speciali della tradizione offerti a migliaia di persone con incredibile successo

Dodici ristoranti coinvolti nel progetto durato un mese sulla Mora romagnola

Si è concluso con successo il febbraio bellariense dedicato alla "Mora Romagnola". L'evento, come ogni anno proposto dall'Associazione Bell'Atavola di Bellaria Igea Marina, ha visto coinvolti 12 ristoranti che hanno proposto per tutto il mese piatti a tema a base di questa "carne ritrovata" con menù speciali della tradizione. Capitan Bagati, Christian e Pippo, Da Gianola, L'Osteria dei due carrettieri, La Casalinga, La Taverna da Bruno, Libeccio - Pescesociale, Osteria del Ventisette, Osteria della Contessa, Senza Spine, Sirocco e Osteria Tirabuscio hanno proposto vere delizie con protagonista la Mora. Il prelibato cibo è stato protagonista anche alla Fiera di Sant'Apollonia con grande successo del ghiotto "Mora burger". L'antica razza suina autoctona italiana che ha la sua zona d'origine in Romagna è stata anche la star al Palacongressi BIM nel grande evento enogastronomico tematico di sabato 20 febbraio. Ottima l'affluenza di pub-

blico che ha potuto degustare eccellenze proposte da otto ristoranti: Da Gianola, La Casalinga, La Taverna da Bruno, Libeccio - Pescesociale, Osteria del Ventisette, Osteria Tirabuscio, Senza Spine e Sirocco e di due allevatori-produttori (Az. Agr. Gualdo Struzzi e Soc.

Agr. I Fondi). Le tre cantine per la degustazione di vini (Villa Venfi, Collina dei Poeti e Palazzo Astolfi) hanno completato la proposta gourmande. L'appuntamento si è svolto all'interno di una vera piazzetta ricreata ad hoc arricchita dalle proiezioni di vecchie foto di piazza Matteotti. Una suggestiva atmosfera incorniciata dall'esibizione dell'originalissimo gruppo "Slavi - Bravissime Persone" che hanno allietato la serata con le reinterpretazioni di brani del cantautorato romagnolo. L'appuntamento è per il 2017 con tante nuove iniziative. La manifestazione è stata patrocinata da Slow Food Condotta di Rimini e San Marino con la collaborazione dei produttori del Presidio della Mora Romagnola. Questo tipo di razza suina autoctona sta rischiando di scomparire: nel 1949 ne esistevano circa 22.000 esemplari ridotti, qualche anno fa, a meno di 15 (li ha conservati un vecchio allevatore di Faenza, Mario Lazzari).