

Festa della piadina, tutto esaurito

Sono state oltre 10mila quelle cotte e farcite. Tantissimi i turisti

BELLARIA IGEA M. Ebbene sì, la piadina “la pis un po’ ma tot”. Ha fatto il pienone di pubblico la dodicesima edizione della Festa della Piadina, confermandola ancora una volta come la vera e propria protagonista dello street food romagnolo. Sono state in tutto ben oltre diecimila le piadine cotte e distribuite al pubblico lo scorso fine settimana, durante i tre giorni di festa. Le più gradite? Quelle tradizionali con salsiccia, prosciutto, squaquerone e rucola con quintali di farciture. Tantissimi gli italiani, arrivati per gustare la piadina, ma non solo. Molti infatti i turisti stranieri ancora presenti in riviera che non si sono fatti perdere l’occasione per gustare un prodotto tipico romagnolo, preparato sul luogo d’origine. E’ proprio questo bino-

mio vincente piadina romagnola e promozione turistica, è stato sottolineato nel corso del dibattito che si è svolto sabato sera nella centrale area della piazzetta delle “Vele”. Dibattito che ha visto a sorpresa la partecipazione di Elio Simoni, presidente del Consorzio di tutela della Piadina Romagnola, appena rientrato dall’Expo dove la piadina ha ancora una volta

confermato tutta la simpatia e l’apprezzamento che riscuote presso i consumatori.

Soddisfatti i gestori delle varie piadinierie che in alcuni casi hanno dovuto sospendere anzitempo la preparazione di alcune farciture perché totalmente esaurite. Da sottolineare l’assalto del pubblico per le degustazioni gratuite seguite allo show cooking a cura del-

l’Associazione indipendente cuochi romagnoli. Le due chef Gloria Gaggioli e Lorella Orioli hanno preparato oltre mille degustazioni. I più piccoli non si sono fatti perdere l’occasione di “mettere le mani in pasta” in piazza Matteotti, dove sotto la guida delle “azdore” e dei soci del Circolo diportisti hanno preparato, cotto e mangiato le loro creazioni