

Divorate diecimila piadine Decolla la stagione delle sagre

Oltre 30mila ospiti nell'Isola nel weekend tra cibo e concerti

DIECIMILA piadine cotte, farcite (in 40 modi diversi), vendute e divorate alla Fiera della piadina "La pis un po' ma tot, che lo scorso weekend, nonostante alcune ore di maltempo, ha segnato un flusso da record. Lancio 'ufficiale della grande stagione delle Sagre d'autunno, in programma nella città di Panzini. «Forse non il primato assoluto ma tantissimo pubblico lo scorso fine settimana in centro – dice Fabrizio Masciantonio, presidente dell'associazione Isola dei Platani –. Un gran numero di persone, quantificabile - seppure in maniera approssimativa - tra le ventimila e le trentamila. Con parecchi turisti che hanno preso d'assalto le bancarelle e i pubblici esercizi». «Poiché il motivo per cui dodici anni fa abbiamo pensato di creare questa manifestazione era anche quello di allungare la stagione turistica estiva – continua Masciantonio – devo dire che l'obiettivo l'abbiamo raggiunto, grazie a questa, che è la prima delle varie manifestazioni e sagre dell'autunno, e ad altre ini-

ziative». Gongolano i pubblici esercizi. Bene anche i commercianti 'tradizionali'. Meno affari per le boutique con prodotti grifati, che lavorano soprattutto con una clientela abituale, meno con chi 'capita per caso' nell'Isola.

Soddisfatti i gestori della varie piadinerie che in alcuni casi, già nella prima serata, hanno dovuto sospendere anzitempo la preparazione di alcune farciture perché totalmente esaurite. Positivo il bilancio tracciato dagli organizzatori, l'agenzia Promo D srl organizzazione eventi. Da sottolineare l'ordinato assalto del pubblico per le degustazioni gratuite seguite allo show cooking a cura dell'Associazione indipendente cuochi romagnoli. Le due chef Gloria Gaggioli e Lorella Orioli hanno preparato oltre mille degustazioni, svanite nel nulla nel giro di poco tempo. I più piccoli non si sono fatti perdere l'occasione "mettere le mani in pasta" in Piazza Matteotti, dove sotto la guida delle "azdore" e dei soci del Circo-

lo Diportisti hanno preparato, cot-

to e mangiato la personalissima piadina preparato da loro stessi. Appreziate le farciture dello stand di via Ionio, una new entry in questa edizione così come quelle dello storico stand della Borgata Vecchia. Numerosissimo sin dalla prima serata il pubblico presente lungo tutto il percorso di questa dodicesima edizione. Code alle casse ed attese talvolta al limite dell'umana pazienza ma per gustare la piadina questo ed altro. Ben oltre diecimila le piadine cotte e distribuite al pubblico. Le più gradite quelle tradizionali con salsiccia, prosciutto, squaquerone e rucola con quintali di farciture svanite nelle tre giornate di festa. Molti infatti i turisti italiani stranieri che hanno dato l'assalto alla piada.