



In tre giorni divorate oltre 10mila piadine

BELLARIA IGEA MARINA Grande successo per l'iniziativa dello scorso fine settimana. Pubblico entusiasta, festa riuscita:

Ancora una volta la piadina si conferma la vera regina dello street food nostrano. Numerosissimo sin dalla prima serata il pubblico presente lungo tutto il percorso di questa dodicesima edizione della Festa della piadina a Bellaria Igea Marina. Una conferma che la piadina "la pis un pò ma tot".

Affollatissime le piadinerie che preparavano a getto continuo le piade impreciosite con innumerevoli farciture. 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 i turisti italiani e stranieri ancora presenti in riviera che non hanno perso l'occasione per gustare il prodotto tipico romagnolo, preparato sul luogo d'origine. E' proprio questo binomio 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. 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. Da sottolineare l'ordinato assalto del pubblico per le degustazioni

**Le più gradite
quelle tradizionali
con salsiccia, prosciutto,
squaquerone e rucola**

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 "azzore" e dei soci del Circolo Diportisti hanno preparato, cotto 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.