

Piadina Romagnola: dalla cucina a fulcro di un nuovo turismo

Bellaria Igea Marina da almeno 12 anni si sta impegnando per valorizzare la Piadina Romagnola alla riminese. Da tempo ha intrapreso scambi culturali ed economici con l'Alsazia e gli operatori hanno compreso l'importanza dei prodotti enogastronomici come volano per il turismo moderno. Nel mese che va verso l'autunno per allungare la stagione delle vacanze, organizzano una tre giorni nell'Isola dei Platani per celebrare la "Festa della Piadina" anima della tradizione romagnola. Nei tre giorni settembrini la località si è animata con grande successo con le piadinerie, degustazioni varie, vendita di prodotti tipici, mostre di artigianato artistico, musica e spettacoli. La novità della 12° edizione è stato un "Incontro Dibattito" sulla "Piadina Romagnola: da pane dei poveri all'Igp, storia e crescita di un mito romagnolo". L'assessore alle Attività economiche del Comune, Marzia Domeniconi, ha fatto gli onori di casa e si è detta felice di poter affermare il successo della manifestazione che l'Amministrazione ha voluto e che cerca ogni anno di migliorarla, inoltre di essere grata agli ospiti che partecipano al dibattito sulla "Piadina". Moderatore della serata era il giornalista Filippo Fabbri che si occupa di enogastronomia romagnola. Ha iniziato col dare la parola al presidente del Consorzio di Tutela della Piadina Romagnola Igp alla riminese, Elio Simoni, e al direttore Paolo Magnani, poi a Enrico Santini un autorevole rappresentante del mondo dell'agricoltura ed esperto in pubbliche relazioni, e al sottoscritto in veste di e-

sperto di Turismo Storico Enogastronomico e in comunicazione turistica. Il Comune vanta due piccoli ma significativi primati, quello di essere stata la prima località della costa ad organizzare "Bella Tavola" una iniziativa enogastronomica, e di aver affidato il corso di aggiornamento per gli addetti agli uffici I.A.T. ad un componente della Scuola di Turismo Storico Enogastronomico tosco-romagnola. Il presidente del Consorzio piadina romagnola ha spiegato le difficoltà incontrate per ottenere l'ambito riconoscimento comunitario, inoltre ha detto che il Consorzio in futuro sarà impegnato a far conoscere la Romagna nel mondo per mezzo della "Piadina". Il direttore ha raccontato il ciclo lavorativo del prodotto ed ha elencato i pochi semplici e genuini ingredienti di cui è composto il mitico prodotto simbolo della Romagna. Il professor Santini si è calato nelle vesti di pro-sindaco del Comune di Coriano, un nomina che si è meritato per aver avuto i natali a Coriano, per essere figlio di un fornaio locale, per aver battezzato il vino "Beato Enrico" dedicandolo ad uno storico pellegrino che trovò la morte nei pressi dell'azienda vitivinicola di cui è cooproprietario. Inoltre per aver sostenuto in varie sedi che Coriano è la Montalcino della Romagna (affermazione un po' troppo eccessiva) e per dichiarare apertamente che la "Piada" ha origini corianesi. Su tale argomento esistono forti dubbi, una cosa però è certa, ha tutte le caratteristiche per diventare il "Prodotto Ambasciatore" della Romagna.