



Feste e cibo tra la Romagna e Parma.

Nel percorso culinario tracciato dal ricco menu del 'Wine Food Festival', gli ospiti d'onore del weekend saranno la piadina romagnola, il prosciutto di Parma e il sale di Cervia. Vere eccellenze gastronomiche non solo dell'Emilia-Romagna, ma di tutta Italia, saranno celebrate con centinaia di eventi nei luoghi dove è nata la loro leggenda. In programma spettacoli, degustazioni, rievocazioni e imprese mai viste prima come il tentativo di realizzare la piadina più grande del mondo per farla entrare nel Guinness dei Primati. L'intero programma è su www.winefoodfestival.it.

PIADINA DAYS - Il 'pane dei romagnoli' sarà festeggiato nel fine settimana praticamente in ogni angolo tra Forlì e Cesena: sono, infatti, 153 gli eventi organizzati da 470 aziende e strutture private nei 27 comuni della provincia. Il clou sabato sera a Bertinoro dove alle 21.30 i maestri pastai proveranno a impastare 100 chili di farina e 25 di strutto per realizzare una piadina da Guinness. Se lo sarà lo decideranno i notai del libro dei record in trasferta appositamente da Londra. Domenica, invece, a Sogliano sul Rubicone verranno offerte piadine cotte direttamente sulle teglie originali di Montetiffi, pezzi unici realizzati in terracotta che regalano un sapore e un aroma unici. E ancora il 'mattarello d'oro di Alfero' incoronerà la migliore sfoglina, mentre grande festa sabato sera a Cesenatico con il concerto della 'Mirko Casadei Beach Band' insieme alla leggenda del liscio Raoul.

FESTIVAL DEL PROSCIUTTO - Da venerdì Parma celebrerà il prodotto che ha portato il suo nome nel mondo con appuntamenti di ogni natura, ben oltre i limiti della tavola. Nei dieci giorni di kermesse (il festival finirà il 19), infatti, spazio anche allo sport, alla danza, alla cultura e ai più piccoli. Un omaggio proporzionato a un marchio che dà lavoro a 164 aziende e fa girare 1,7 miliardi di euro. Per l'occasione i prosciuttifici apriranno al pubblico mostrando i processi di lavorazione e offriranno degustazioni gratuite. Inoltre sarà possibile visitare il 'Museo del prosciutto e dei salumi di Parma' nel Foro Boario di Langhirano, ma la voglia di prosciutto invaderà anche i piccoli borghi della provincia con feste di strada, mostre e spettacoli itineranti fino al gran finale nel capoluogo dal 17 al 19.

SAPORE DI SALE - Al sale Cervia dedica l'intero mese di settembre, ma il clou cade questo

sabato con l'armessa de sel, come in romagnolo si chiama la rimessa del sale. Dalle 16.30 i salinari, vestiti in divisa tipica da lavoro, scaricheranno sulla terra ferma oltre 100 quintali di sale dalla burchiella, l'imbarcazione di ferro che serve a percorrere i canali delle saline. Verrà allestito anche un mercatino di prodotti legati al sale, da quello di prima raccolta alla cioccolata fino ai sali da bagno. In programma anche visite guidate alle saline, in particolare all'antica Salina Camillone che sarà descritta dai vecchi salinari.(ANSA)

