

CRONACA

Piadina romagnola e squacquerone: l'abbinamento spopola al salone del Gusto di Torino

Nello spazio della Regione Emilia-Romagna e con il supporto di Casa Artusi, centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli, è stata proposta e presentata al pubblico una degustazione guidata di Piadina Romagnola Igp



Alfio Biagini e Mattia Fiandanca nella foto



Ascolta questo articolo ora...

In Romagna sarà pure un must riconosciuto da tutti. Quando però ad apprezzare l'abbinamento è una platea internazionale in un contenitore prestigioso la soddisfazione diventa doppia. Il tandem rappresentato da piadina romagnola Igp e squacquerone di Romagna è stato protagonista a Terra Madre al Salone del Gusto a Torino. Nello spazio della Regione Emilia-Romagna e con il supporto di Casa Artusi,



A illustrare il prodotto simbolo della Romagna è stato il presidente del Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola Igp, Alfio Biagini, che ha spiegato la versatilità del prodotto e la sua facilità di abbinamento con tante tipicità del territorio a partire dallo Squacquerone di Romagna, da sempre in duetto perfetto. "Un grande evento dove ancora una volta la Romagna si è presentata con il suo prodotto simbolo davanti a una platea internazionale - spiega il Presidente Biagini -. Il cibo è storia, cultura, tradizioni e territorio: tutti ingredienti nel Dna della Piadina Romagnola, difesi e tutelati grazie all'Indicazione geografica protetta".



Nella foto piadina romagnola Igp e squacquerone di Romagna