



## Piadina Romagnola IGP sempre più versatile: l'abbinamento che non ti aspetti al SIGEP 2025

*Romagna (24 Gennaio 2025)* – Se qualcuno cercava la conferma sulla **versatilità della Piadina Romagnola Igp, al Sigep World a Rimini ha trovato la risposta**. Il “pane della Romagna” è stato infatti il **punto di incontro tra tradizione e innovazione in cucina** in una serie di eventi di promozione e conoscenza del prodotto promossi insieme a **CNA Rimini e Confartigianato Imprese Rimini**.

Sotto il segno della tipicità è stata la partecipazione al progetto di **CNA Rimini ProduciAmo Romagna** nel quale la Piadina Romagnola Igp si è raccontata incontrando la tradizione e la cultura del territorio, insieme a prodotti come l'olio extravergine di oliva, il vino dei colli di Rimini e i formaggi locali.

Nel contempo è stata protagonista anche di inediti abbinamenti in collaborazione con **Confartigianato Imprese Rimini/Conpait**, come nel caso della Torta della nonna con Piadina Romagnola Igp realizzata dal pasticcere Massimo Peruzzi: un guscio di Piadina IGP ripieno di crema pasticcera, in un abbraccio tra la Romagna e la Toscana. E ancora nel gelato al gorgonzola e noci con sfilacci di speck con crumble croccante di Piadina Romagnola Igp, ideato dal Maestro gelatiere Giorgio Venudo e realizzato dallo chef Adriano Pettignano.

Insomma, proposte diverse unite dal filo conduttore del prodotto simbolo della Romagna.

“Anzitutto vorrei ringraziare Confartigianato Imprese Rimini e CNA Rimini per la preziosa collaborazione, in un lavoro di squadra che ha consentito di presentare la Piadina Romagnola Igp a una platea internazionale come quella del Sigep World – spiega a consuntivo dell'evento **Alfio Biagini**, Presidente del Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola – La tradizione in Romagna, rappresentata dalle generazioni passate, ci ha sempre raccontato che con la piadina si può mangiare tutto: i decenni passano, tante cose cambiano, quel detto dei nostri padri continua a mantenere intatta la sua attualità. Nella platea mondiale del Sigep ne abbiamo avuto piena conferma”.

*Ufficio Stampa PrimaPagina  
Filippo Fabbri - Maurizio Magni  
Tel. 0547.24284 / 3471567681*