



Piadina Romagnola Igp protagonista a Tramonto DiVino a Riccione

Con il Maestro dello street food Daniele Reponi, anche in versione dolce con il Piadamisù

Riccione (28 Luglio 2025) - Grande successo venerdì 25 luglio nella tappa riccionese di **Tramonto DiVino** per la **Piadina Romagnola Igp**. Nel Giardino di Villa Mussolini la Regina della tavola romagnola ha dimostrato ancora una volta la sua versatilità, non soltanto come cibo veloce e “di strada”, ma come vera e propria **protagonista della cucina italiana, adatta dall’antipasto al dolce**, in ogni momento della giornata.

Gli oltre 500 winelovers e gastronomi italiani e stranieri intervenuti alla manifestazione hanno infatti gustato le proposte gourmet a base di Piadina Romagnola IGP realizzate dal **Maestro dello Street Food Daniele Reponi** in collaborazione con il **Consorzio di Promozione e Tutela della Piada Romagnola Igp**.

Sfiziose le ricette in assaggio: **Batticuore**, una farcitura salata dedicata all’amore comune per il nostro territorio di due icone gastronomiche, ovvero la Piadina Romagnola IGP e la Mortadella Bologna IGP, accompagnata da scaglie di pecorino di Fossa DOP, miele d'acacia, salsa agrodolce di rapa rossa e zenzero.

A seguire una proposta dolce, il **Piadamisù**, tiramisù a base di mousse di mascarpone con crumble di Piadina Romagnola IGP e amaretto, amarene bruschette di Modena IGP sciroppate e polvere di caffè. Un vero successo per questo dessert, l’ultimo di una serie di abbinamenti inaspettati, come il cannolo e la torta della nonna realizzati con Piadina Romagnola IGP, che esaltano l’estrema versatilità del prodotto.

Affollatissimo anche il momento dello show cooking che Reponi ha gestito con estro e simpatia, spiegando tutti i segreti per realizzare un’ottima piada romagnola e golose farciture, in dialogo con il presidente del Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola, Alfio Biagini.

“Una bella serata all’insegna delle eccellenze del nostro territorio – afferma il presidente Biagini- che conferma l’importanza delle collaborazioni e premia il lavoro comune per la tutela e la valorizzazione dei prodotti della nostra tradizione: il successo di pubblico di questo evento dimostra come le persone siano sempre più sensibili verso ciò che mangiano e ricercano quella qualità e autenticità garantite dai prodotti certificati”.

In abbinamento, come da tradizione a Tramonto DiVino, il tour del gusto dell’Emilia-Romagna, oltre 300 etichette regionali servite e raccontate dai sommelier di Ais.

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