



Piadina Romagnola Igp protagonista nel tour regionale di Tramonto DiVino

Interpretata dal Maestro dello street food Daniele Reponi, sarà il prodotto principe ad Arceto di Scandiano il 10 luglio e a Riccione il 18 luglio

Romagna (9 Luglio 2026) – La Piadina Romagnola IGP sarà protagonista nel tour di Tramonto DiVino, il road show del gusto che in estate anima le principali località storiche dell'Emilia e le città del mare in Romagna. Il "pane" della Romagna sarà il **prodotto principe in due tappe del tour**: in terra emiliana ad **Arceto di Scandiano** (Reggio Emilia) venerdì 10 luglio, e a **Riccione**, a Villa Mussolini, sabato 18 luglio.

In entrambe le serate la Piadina Romagnola IGP sarà valorizzata dallo **chef Daniele Reponi**, maestro dello street food italiano, che la esalterà attraverso abbinamenti con altre eccellenze certificate DOP e IGP della gastronomia regionale, in collaborazione con il Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola IGP.

Reponi realizzerà veri e propri show cooking in diretta, durante i quali spiegherà i segreti per preparare un'ottima piadina romagnola secondo il disciplinare dell'IGP, dialogando con il presidente del Consorzio, Alfio Biagini, insieme ad altri rappresentanti dei consorzi dei prodotti certificati.

A conferma del carattere eclettico della Piadina Romagnola IGP, contenitore accogliente delle farciture più svariate, ad **Arceto saranno proposte due piade gourmet**: la *Granduca*: Prosciutto di Parma DOP, Squacquerone di Romagna DOP, fichi freschi e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP; la *Tricolore*: Primosale, pomodoro cuore di bue e pesto genovese.

A **Riccione sarà invece realizzato un vero e proprio menù a base di piadina**: *Nachos di Piadina Romagnola IGP con guacamole al mango* (cubettato di mango e avocado, cipolla di Tropea, succo di lime); *La Bologna*: Mortadella Bologna IGP, ricotta fresca, miele di acacia, Aceto Balsamico di Modena IGP invecchiato e scaglie di Formaggio di Fossa di Sogliano DOP; *La DolceRomagna*, una versione dessert con Pesca Nettarina di Romagna IGP a cubetti, cremoso al cioccolato bianco e Squacquerone di Romagna DOP e crumble di Piadina Romagnola IGP.

“Da anni il Consorzio partecipa al tour di Tramonto DiVino, manifestazione che rappresenta una vetrina importante per raccontare la Piadina Romagnola IGP a un pubblico di turisti e winelover alla ricerca di sapori tipici e prodotti del territorio - afferma **Alfio Biagini, presidente del Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola IGP** -. La piadina è un prodotto identitario, solare come la terra di Romagna, capace di dialogare con le altre grandi eccellenze DOP e IGP della nostra regione e di interpretare con versatilità tanto la tradizione quanto l'innovazione della cucina contemporanea. La collaborazione con Tramonto DiVino ci permette di valorizzarla in contesti prestigiosi, avvicinando il pubblico alla qualità certificata e al lavoro di tutela che il Consorzio porta avanti quotidianamente”.

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