



Al Sigep di Rimini sarà lanciata la ricetta della Piadina Romagnola Igp a colazione. Testimonial il MasterChef numero 10 Francesco Aquila

Rimini (17 Gennaio 2024) – **Colazione con la Piadina Romagnola Igp? Certo che sì.** D'altronde si è sempre detto che la Piadina è un prodotto eclettico che si abbina a tutto. A lanciare la proposta al grande pubblico è il **Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola** nella kermesse del **Sigep in Fiera a Rimini** (20-24 gennaio) in un evento guidato da un testimonial d'eccezione: **lo chef Francesco Aquila**. Già protagonista dell'ultima edizione di Piadina Night, dove ha ideato una ricetta di Piadina Romagnola Igp in versione gourmet, il vincitore di MasterChef Italia 10 e talent food Capital Innova guiderà in fiera uno **show cooking con la proposta di una piadina versione dolce ideale per la colazione**.

L'appuntamento è per **martedì 23 gennaio** a partire dalle ore 13 (padiglione B1), con la **Piadina Romagnola Igp abbinata ad alcune eccellenze certificate** insieme al Consorzio tutela Cioccolato di Modica Igp, Consorzio Pistacchio Raffadali Dop, Consorzio tutela Arancia di Ribera Dop e Consorzio di tutela Fichi di Cosenza Dop. Tutto questo nella **Choco Arena**, spazio dedicato a talk, show cooking e incontri, all'interno della quale in collaborazione con CNA Agroalimentare Nazionale saranno presentate le eccellenze enogastronomiche del made in Italy, con particolare attenzione al settore del cioccolato con i rispettivi abbinamenti.

Come anticipato, Aquila non è nuovo all'incontro con la Piadina Romagnola Igp. La scorsa estate aveva vestito i panni di testimonial nel doppio Piadina Night ospitato a Bertinoro e Cattolica. Nato ad Altamura nel 1986, fin da giovanissimo entra in contatto con la cucina, che da quel momento diventa la sua più grande passione. Aquila è stato uno dei protagonisti assoluti della decima edizione di MasterChef Italia e fin dalle primissime puntate è stato apprezzato dal pubblico del noto programma televisivo, sino ad arrivare alla sfida finale dove si è aggiudicato la vittoria il 4 marzo 2021. Da anni lavora come maitre in un ristorante ed è un docente di sala bar, il suo sogno è quello di sfondare nel mondo dell'alta cucina e di aprire una serie di locali che offrono prodotti di altissima qualità.

*Ufficio Stampa
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Maurizio Magni - Filippo Fabbri)
tel. 0547 24284*