



Piadina Romagnola Igp protagonista al SIGEP 2025

Tutti gli appuntamenti con il prodotto simbolo della tavola romagnola

Rimini (16 gennaio 2025) La Piadina Romagnola Igp anche quest'anno si confronta a Rimini con l'élite internazionale del food nei settori Gelato, Pastry&Chocolate, Coffee, Bakery e Pizza. Denso il programma di attività che il **Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola Igp** ha messo in campo per **Sigep World dal 18 al 22 gennaio**, facendo base in due differenti stand. Gli appuntamenti con il prodotto simbolo della Romagna partono lunedì 20 gennaio allo stand **Confartigianato/Conpait (Pad. B4 stand 70-71)** con una performance del pasticciere **Massimo Peruzzi** che dalle 10.00 alle 10.30 realizzerà la sua famosa Torta della Nonna con Piadina Romagnola IGP, dando vita ad un dolce abbraccio tra Toscana e Romagna.

Sempre lunedì 20 dalle ore 12.00 alle 13.00 partono, invece, gli showcooking a base di Piadina Romagnola Igp allo stand **CNA (Pad. A1 stand 009)**.

Il programma prosegue martedì 21 gennaio sempre nello stand di CNA dalle ore 10.30 alle 11.30 con degustazioni a base di Piadina Romagnola Igp in collaborazione con il progetto ProduciAmo Romagna, azione di sistema per la valorizzazione della cultura enoagroalimentare del territorio. La Piadina Romagnola Igp si racconta attraverso le parole e il gusto della sua storia incontrando la tradizione e la cultura del territorio, come l'olio extravergine di oliva, il vino dei colli di Rimini e i formaggi locali.

Gli appuntamenti con la Piadina Igp si concludono mercoledì 22 allo stand Confartigianato/Conpait dalle 10.40 alle 11.10 con una performance del Maestro gelatiere **Giorgio Venudo** che utilizzerà la Regina della tavola romagnola per realizzare un crumble croccante a golosa guarnizione del suo gelato al gorgonzola e noci con sfilacci di speck.

Tanti abbinamenti, da quelli più tradizionali a quelli più innovativi, che testimoniano ancora una volta come la Piadina Romagnola Igp sia un prodotto estremamente versatile, che si sposa perfettamente con qualunque sapore, dolce o salato, rendendola adatta a ogni momento della giornata, dalla colazione alla cena. Una versatilità già evidenziata negli anni scorsi sempre al SIGEP con la proposta di una coppetta di Piadina Romagnola Igp con gelato allo Squacquerone di Romagna Dop e nel 2024 con la realizzazione di un cannolo di Piadina Igp ripieno di ricotta e guarnito con Cioccolato di Modica Igp, Pistacchio di Raffadali Dop, Arancia di Ribera Dop e Fico di Cosenza Dop, in collaborazione con il Masterchef Francesco Aquila.

*Ufficio Stampa PrimaPagina
Filippo Fabbri - Maurizio Magni*