

Un corso per imparare a fare la piadina romagnola, sotto la guida di chef esperti. Ecco come iscriversi

Attualità - 13 dicembre 2018 - 12:36



Dopo il successo delle passate edizioni, che hanno visto arrivare iscritti da tutta Europa, torna anche quest'anno al **Cescot di Rimini** il **corso interamente dedicato alla Piadina romagnola**. Un intensivo in **“formula weekend”** che consentirà ai partecipanti di scoprire, **sotto la guida di uno chef esperto**, tutti i segreti dell'impasto tradizionale e delle farciture più golose del “pane nazionale dei romagnoli”, ormai famoso ed apprezzato in tutto il mondo.

Di rigore l'uso degli **utensili del mestiere, che gli iscritti potranno portarsi a casa** al termine del corso: ricettario, “paranza” (il grembiule da cucina in stile romagnolo), tagliere, mattarello e naturalmente il *testo*, ovvero la teglia per cuocere la piadina a puntino e ingolosire ospiti e clienti servendo piada e cassoni a casa o nei pubblici esercizi.

Il corso si terrà **venerdì 14 e sabato 15 dicembre a Rimini**. Grazie al Cescot la piadina continua a varcare i confini della Romagna: i corsi passati hanno avuto iscritti dal Portogallo, dalla Spagna, dalla Germania, da Milano, dall'Elba e dal sud Italia.

Conosciuta dai tempi dei Romani, celebrata da Giovanni Pascoli (che la definì appunto pane nazionale dei romagnoli) nel poemetto “La piada”, cantata da Samuele Bersani in “Freak”, la piadina non è di banale preparazione, come sa chi si è cimentato almeno una volta nell'impasto e nella cottura. Nel 2014 ha ottenuto la registrazione come **Indicazione Geografica Protetta (IGP)** e nel 2016 è stata **regina dello street food**: con 1.100.000 visualizzazioni è il cibo “di strada” più ricercato su Google.

Per info e iscrizioni: Cescot Rimini, Manola Arduini, Tel. 0541441937

manola@cescot-rimini.com

www.cescot-rimini.com