

Torna 'Tipici da spiaggia': i prodotti della tradizione enogastronomica romagnola in vetrina in Riviera

Attualità - 24 luglio 2021 - 11:16



Vini, frutta, miele e formaggi: sono i prodotti del territorio che saranno offerti ai bagnanti della Riviera romagnola, il 26 luglio, dai lidi ferraresi passando da Milano Marittima, Cesenatico e Rimini, dove il Sindacato Italiano Balneari (aderente a Fipe/Confcommercio) e Cia-Agricoltori Italiani organizzano la **seconda edizione di "TipiCi da Spiaggia"**.

La manifestazione vuole promuovere le eccellenze del territorio offrendole ai turisti di alcuni bagni del litorale romagnolo. L'evento (che verrà ripetuto il 26 agosto) prevede l'arrivo dal mare delle eccellenze agroalimentari trasportate da un moscone - pattino. Per questa prima tornata "Tipici da Spiaggia" sbarcherà **lunedì alle 11 a Rimini a Le Spiagge Bagno 61**.

Gli stabilimenti balneari, assieme ai produttori agricoli, dedicheranno quindi alcune giornate a promuovere territorio e tradizione enogastronomica di casa nostra. L'iniziativa, che viene realizzata in tutto il territorio nazionale, intende associare spiaggia e prodotti tipici: significa anche valorizzare e promuovere le nostre eccellenze agroalimentari e i nostri litorali, visto che mare e cibo costituiscono da sempre il sinonimo perfetto di vacanza.

“Dopo un anno di pandemia, quest'iniziativa testimonia la volontà generale di ripartenza del Paese - dice il **presidente di Cia Emilia Romagna, Cristiano Fini** - utilizzando luoghi a forte vocazione turistica per fare promozione al buon cibo italiano. L'incontro diretto con gli agricoltori in spiaggia è un modo innovativo per valorizzare le eccellenze del Made in Italy ed è anche un incentivo ad abbandonare i menu standardizzati scelti per praticità nei luoghi di villeggiatura, mettendo più attenzione alla qualità delle materie prime che compongono i nostri piatti”.

“Siamo di fronte ad un nuovo modo di vivere la vacanza affiancando due realtà del nostro

‘made in Italy’: l’offerta turistico-balneare degli oltre 1000 stabilimenti romagnoli con la cultura enogastronomica, ovvero fondere il mare con la terra”, commenta il presidente del Sib Emilia Romagna, Simone Battistoni.