

Pomodoro di Pachino e Piadina Romagnola, al Macfrut il "matrimonio" tra due Igp

Il Pomodorino di Pachino Igp sposa la Piadina Romagnola Igp. Un abbinamento che diventa anche una liaison tra le due indicazioni di origine protetta. L'occasione è stata il Macfrut di Rimini, la Fiera Internazionale dell'Ortofrutta che si è svolta nelle scorse settimane in Romagna. Giornate ben diverse da quelle che la regione del Nord Italia sta purtroppo vivendo adesso. Lo chef Alessandro Circiello, volto noto del programma di Rai 1 Buongiorno Benessere e portavoce della Federazione Italiana Cuochi ha proposto, nello stand del Consorzio di tutela del Pomodoro di Pachino Igp, la Piadina Romagnola Igp, nella variante all'olio d'oliva, insieme a Pomodoro di Pachino Igp e alla mozzarella. Chi ha degustato, garantisce che si tratta di una goduria per il palato. "Sono convinto che il percorso intrapreso dal nostro Consorzio, incentrato su nuove ed originali partnership con marchi dalla lunga tradizione come quello della Piadina romagnola Igp, sia quello giusto da portare avanti – afferma Sebastiano Fortunato, presidente del Consorzio di Tutela della IGP Pomodoro di Pachino – Due prodotti che riportano alla memoria le cose buone della nostra infanzia e che insieme danno vita ad una esplosione di sapore". "È stato l'incontro di due eccellenze che si sono ritrovate senza bisogno di particolari preamboli – afferma Alfio Biagini, Presidente del Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola Igp – La Piadina Romagnola è il simbolo di una terra genuina, eclettica e aperta al dialogo. Quando si incontrano due prodotti d'eccellenza, simbolo di due territori ricchi di storia e sapori, il risultato non può che essere dei migliori".