

Show cooking, artisti, musica ecco i Mercatini di primavera

BELLARIA IGEA MARINA. Musica, cucina vegana e il mercatino a chilometro zero, prodotti della natura, artigianato e punti ristoro: sono gli ingredienti dei *Mercatini di primavera*, in programma oggi e lunedì 25.

Si parte questa mattina alle 11, con due suggerimenti vegani per il brunch offerti dalla Master Veg chef Carla Casali del ristorante Taverna da Bruno di Bellaria: farifrittata di agretti con salsa agrodolce e pancake al cocco con sciroppo di mirtillo. Una commistione di prima colazione e pranzo tutta da vedere e da gustare nello show co-

king in programma di fronte alla biblioteca comunale.

Nel pomeriggio, a partire dalle 15.30, l'Isola dei platani si trasformerà in una vera e propria *Strada degli artisti* a cura della scuola di musica *Associazione Quattro quarti* di Bellaria Igea Marina diretta da Monia Angeli.

Molti i punti musica presenti nella via del passeggio bellariense, con generi e strumenti musicali differenti, a cui si aggiungeranno la mostra dei due giovani fotografi bellariensi Alessia Bocchini e Michele Rosata, e una ricca esposizione in piazza Matteotti targata *Santarcangelo dei pittori*.

Comincerà alle 11 anche la giornata di lunedì, con il laboratorio gratuito di riciclo creativo, a cura di Marianna Mollica, allestito in piazza Matteotti. Nel pomeriggio, alle 16, nuovamente all'opera la chef Carla Casali con il suo secondo *show cooking* vegano di fronte alla biblioteca. La chef presenterà due ricette salate, di cui una cruda: *waffle veg* salati con crema di erba cipollina e risella fumè, crema crudista di sedano e zucchine con cipolle rosse.