

Chef locali all'opera con ricette a base di piadina

11MA EDIZIONE Inizia oggi la tre giorni dedicata al pane di Romagna con mercatini, musica e tante prelibatezze innaffiate da buon vino. Tanti i bambini alle prese con farina e mattarello

La piadina protagonista da oggi a domenica con l'11ma edizione de "La pis un po' ma tot". Un'edizione caratterizzata da una bella novità, ovvero il coinvolgimento dei ristoranti cittadini che daranno il via a "Chef, piadina e fantasia" presso la piazzetta davanti alla Biblioteca, aderiscono gli chef dei locali Christian & Pippo, Da Gianola, Da Primo, Il Borgo, La Baracca, Sebastian, Sirocco e Taverna da Bruno, con quest'ultimo che preparerà anche specialità "gluten free". I piatti preparati dagli chef, saranno accompagna-

ti dalle degustazioni di vini e birra a cura della Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini, presente con le cantine Palazzo Astolfi, Casa Zanni, Collina dei

Poeti, Villa Venti e con il Birrifico Belga. A queste postazioni si aggiungono anche i piatti creativi a base di piadina disponibili per l'occasione presso i ristoranti Il sesto senso, L'osteria, La tramontana, Sporting, Texas e Tirabuscio, mentre lungo il viale dei Platani ed in piazza Matteotti non mancheranno un "Mercato contadino" e uno spazio dedicato al "Kilometrozero", quest'ultimo in collaborazione con SGR Servizi, partner de "La pis un po' m'a tot - La Piadina anima e tradizione". Inoltre, in via Torre, domani e do-

menica nel tardo pomeriggio, ci saranno dimostrazioni dedicate ai "Vecchi mestieri", e oggi pomeriggio a partire dalle 17, sempre in via Torre, l'Associazione Officina delle Idee sarà protagonista di un Laboratorio di piadina per bambini, un appuntamento che sarà ripetuto domani e domenica grazie alla collaborazione di Milano Resort con lo chef Giacomo Soletti. A tutto questo si aggiungono, tutte e tre le sere della manifestazione, "Note di notte", con musica dal vivo a partire dalle 21 in piazzale Perugia.