

Il Pesce fa Festa si rifà il look

E' arrivato l'autunno e per tradizione Cesenatico in questa stagione dedica un intero week end al prodotto principe della cucina locale, il buon pesce dell'Adriatico. Da giovedì 1 a domenica 4 novembre, lungo il porto canale e nelle vie del centro storico, migliaia di visitatori coglieranno l'occasione per degustare le eccellenze del nostro mare durante Il Pesce fa Festa, l'iniziativa organizzata dal Comune di Cesenatico in collaborazione con Confesercenti e Confcommercio. L'appuntamento è anche uno degli eventi faro del progetto Festival del Mare, rassegna itinerante alla scoperta delle Marinerie e dei prodotti ittici della costa dell'Emilia Romagna. Il progetto è finanziato dal FLAG Costa Emilia Romagna con i fondi FEAMP 2014-2020. L'obiettivo di questa azione, coordinata da Delta 2000, è quello di valorizzare i borghi e le marinerie della costa adriatica della Regione sostenendo nove appuntamenti faro, da Goro a Cattolica. Al Festival del Mare itinerante il pubblico potrà partecipare a visite guidate, degustazioni, laboratori, show cooking, per conoscere e apprezzare i prodotti e la cultura legati al nostro mare.

Con il Pesce fa Festa, Cesenatico diventa il polo d'attrazione per tutti i buongustai e per chi non sa rinunciare al sapore e al profumo di mare. Quest'iniziativa di incontro e di festa nasce dall'esigenza di valorizzare la fiorente produzione ittica locale, che in tempi non lontani costituiva l'unica fonte di reddito per gli abitanti della costa romagnola. Si tratta prevalentemente di pesce cosiddetto povero, ovvero il pesce azzurro dell'Adriatico, che era alla base dell'alimentazione della popolazione del territorio. Ora è stato giustamente riconosciuto l'alto valore alimentare del pesce azzurro, ricchissimo di proteine e povero di grassi, gustoso e ancora abbastanza economico. Il consumo pro-capite di pesce in Italia, anche se non ha raggiunto i livelli di altri Paesi europei, registra comunque un aumento costante, tanto è vero che risulta triplicato nell'ultimo decennio. Oggi, il settore ittico si presenta come un comparto di rilevanza fondamentale per l'economia locale: Cesenatico è sede di uno dei più attivi mercati ittici nel nostro Paese che ha ottenuto la certificazione ISO 9002, dispone di un Manuale della Qualità e vanta un giro d'affari di più di 5 milioni di Euro annui. La flotta peschereccia di Cesenatico è costituita da una settantina di imbarcazioni e sbarca ogni anno circa 4.400 tonnellate di pesce e oltre 4.300 di vongole, che fanno della mitilicoltura il fiore all'occhiello della produzione ittica cesenaticense. Il Pesce fa Festa come sempre prevede un ricco ed articolato programma che coinvolge i luoghi e gli angoli più suggestivi e caratteristici dell'antico borgo di pescatori, oltre ovviamente al porto canale leonardesco, vero e proprio simbolo della città ed emblema dell'identità marinara che da sempre

The screenshot shows the website interface for LivingCesenatico.it. At the top, there is a navigation menu with links for Home, News, Eventi, Rubriche, I nostri servizi, Shopping, and Il sentiero dei sapori. Below the navigation, there is a search bar and social media icons for Twitter, Facebook, and RSS. The main content area features the article title "Il Pesce fa Festa si rifà il look" with a sub-header "E' arrivato l'autunno e per tradizione Cesenatico in questa stagione dedica un intero week end al prodotto principe della cucina locale, il buon pesce dell'Adriatico." The article text is partially visible, discussing the initiative's goals and the local fishing industry. To the right of the article, there is a sidebar with a "Partner" section featuring "nerodiseppia" and a "Marina Moresca" section with a cartoon illustration. At the bottom of the sidebar, there is an "Eventi" section with a calendar for October 2018.

la contraddistingue. Qui verranno allestiti gli stand delle associazioni di volontariato, della pesca e degli chef di A.RI.CE. (Associazione Ristoratori Cesenatico) e A.R.T.E. in Cucina, dove si potranno assaggiare i piatti tipici della gastronomia locale, sia nella versione tradizionale che rivisitati in chiave moderna. Nella zona portuale di Ponente, nei pressi del vecchio Squero, la Cooperativa Casa del Pescatore, all'interno di una tensostruttura molto capiente, elaborerà antipasti, primi piatti, minestre e le classiche rustide, il tutto condito con intrattenimento musicale. E poi ancora la cucina marinara a bordo delle motonavi turistiche ormeggiate sulla banchina del porto disegnato da Leonardo da Vinci e le proposte dell'Associazione Chef to Chef, con le preziose ricette degli chef stellati di Cesenatico. Il pesce utilizzato da tutti gli stand e dai ristoranti è rigorosamente nostrano e proveniente dal Mare Adriatico: triglie, mazzole, sgombri, canocchie, moli e alici appena pescati saranno esposti, prima di arrivare sulle nostre tavole, sui banchi della Pescheria Comunale che resterà aperta per tutto il weekend. A far da cornice alle degustazioni in corso Garibaldi e nelle vie Giordano Bruno, Moretti, Leonardo Da Vinci, Baldini, Fiorentini, Anita Garibaldi, Largo Cappuccini, Nino Bixio, Mazzini e Saffi, dall'1 al 4 novembre verrà organizzata una grande fiera ambulante con prodotti artigianali e tradizionali, alimenti tipici e trasformati, modernariato, oggettistica, collezionismo, giochi per bambini e altre attrazioni, inoltre in via Fiorentini, verrà allestita un' ampia area verde con piante ornamentali ed alberi a basso e alto fusto a cura di Scarpellini Vivai di Sala di Cesenatico. La novità assoluta di questa edizione de Il Pesce fa Festa è rappresentata da una serie di iniziative che andranno ad integrare e completare il programma della manifestazione, finalizzate alla promozione e valorizzazione della cultura e dell'identità marinara. Per tutte e quattro le giornate, in piazza Pisacane e piazza delle Conserve, verranno organizzati laboratori di pulizia del pesce, esibizioni di sfogline romagnole, show cooking con i migliori chef del territorio, visite guidate alla scoperta dei luoghi più caratteristici e pittoreschi di Cesenatico, conferenze e proiezioni di documentari, mentre per i più piccoli, nelle vie Fiorentini e Leonardo Da Vinci, verrà allestita un Area Kids con spettacoli, intrattenimento, laboratori didattici e una vera e propria scuola di cartapesta.