

"Il pesce fa festa" annuncia edizione superlativa

Tra le novità le esibizioni di chef, sfoglino e pulizia pescato. Anche visite guidate e iniziative per i bambini

CESENATICO "Il Pesce fa Festa": ci sono tutte le premesse per una edizione superlativa. Tante le novità di quest'anno, che propone la rassegna in programma dal 1° al 4 novembre. Le proposte Sia nei riguardi della tradizionale offerta gastronomica legata alla cucina di pesce dell'Adriatico, quanto alle iniziative culturali, di valorizzazione della storia della marineria locale, del prodotto ittico pescato e lavorato a bordo dei pescherecci, e della filiera. E poi gli appuntamenti dedicati alle curiosità e alla salvaguardia dell'Adriatico, alle plastiche in mare, ai libri, all'acquacoltura, ai vivai delle cozze, ai filmati sulla pesca, allo show cooking, all'illustrazione della pulizia del pesce, all'esibizione delle sfoglino, al mangiar sano, fino alla performance ai fornelli della famiglia di Mirko e Carolina Casadei. E ancora levi site guidate alla scoperta dei luoghi della pesca, la scuola di cartapesta, i burattini marini per bambini. Iniziative gratuite.

La presentazione Insomma un'edizione davvero ricca e forse irripetibile coi frequentatori vecchi e nuovi degli stand gastronomici, quest'anno sotto un unico grande evento per la regia del "Faro del Festival del mare". Ieri la presentazione alla quale sono intervenuti tra gli altri il vicesindaco **Mauro Gasperini**, l'assessore **Valentina Montalti**, il vicepresidente del Flag Emilia-Romagna **Sergio Caselli**, col coordinatore **Massimo Bellavista**, **Thomas Palazzi** di Mixer che ha curato l'organizzazione manifestazioni, i rappresentanti delle associazioni di categoria **Cooperativa "Casa del Pescatore"**, **Confcommercio** e **Confesercenti** (**Mario Drudi**, **Barbara Pesaresi**, **Giancarlo Andriani**, **Roberto Fantini**, **Monica Rossi**).

I commenti L'evento è inserito nel progetto "Festival del Mare": rassegna itinerante alla scoperta delle Marinerie e dei prodotti ittici della costa dell'Emilia-Romagna, finanziato dal Flag Costa Emilia-Romagna. Onore al merito, riconosce **Sergio Caselli**: «Cesenatico è un polo d'attrazione di prim'ordine. Il più avanzato e articolato lungo tutti i 130 chilometri di costa della Regione. Anche perché l'iniziativa si inserisce su qualcosa che già esiste. Bisognerà fin d'ora pensare a come mantenere eventi e contenuti anche per gli anni a venire, in quanto in grado di valorizzare pesca, prodotto ittico, ristorazione locale, complementare al richiamo gastronomico di questa festa tradizionale». Il vicesindaco **Mauro Gasperini**:

46 | 25 OTTOBRE 2018 | Cesenatico Cervia

DAL 1° AL 4 NOVEMBRE A CESENATICO "Il pesce fa festa" annuncia edizione superlativa

Tra le novità le esibizioni di chef, sfoglino e pulizia pescato. Anche visite guidate e iniziative per i bambini

CESENATICO
ANTONIO CASADEI
"Il Pesce fa Festa": ci sono tutte le premesse per una edizione superlativa. Tante le novità di quest'anno, che propone la rassegna in programma dal 1° al 4 novembre.

Le proposte
Sia nei riguardi della tradizionale offerta gastronomica legata alla cucina di pesce dell'Adriatico, quanto alle iniziative culturali, di valorizzazione della storia della marineria locale, del prodotto ittico pescato e lavorato a bordo dei pescherecci, e della filiera. E poi gli appuntamenti dedicati alle curiosità e alla salvaguardia dell'Adriatico, alle plastiche in mare, ai libri, all'acquacoltura, ai vivai delle cozze, ai filmati sulla pesca, allo show cooking, all'illustrazione

della pulizia del pesce, all'esibizione delle sfoglino, al mangiar sano, fino alla performance ai fornelli della famiglia di Mirko e Carolina Casadei. Ancora levi site guidate alla scoperta dei luoghi della pesca, la scuola di cartapesta, i burattini marini per bambini. Iniziative gratuite.

La presentazione
Insomma un'edizione davvero ricca e forse irripetibile coi frequentatori vecchi e nuovi degli stand gastronomici, quest'anno sotto un unico grande evento per la regia del "Faro del Festival del mare". Ieri la presentazione alla quale sono intervenuti tra gli altri il vicesindaco **Mauro Gasperini**, l'assessore **Valentina Montalti**, il vicepresidente del Flag Emilia-Romagna **Sergio Caselli**, col coordinatore **Massimo Bellavista**, **Thomas Palazzi**

di Mixer che ha curato l'organizzazione manifestazioni, i rappresentanti delle associazioni di categoria **Cooperativa "Casa del Pescatore"**, **Confcommercio** e **Confesercenti** (**Mario Drudi**, **Barbara Pesaresi**, **Giancarlo Andriani**, **Roberto Fantini**, **Monica Rossi**).

I commenti
L'evento è inserito nel progetto "Festival del Mare": rassegna itinerante alla scoperta delle Marinerie e dei prodotti ittici della costa dell'Emilia-Romagna, finanziato dal Flag Costa Emilia-Romagna. Onore al merito, riconosce **Sergio Caselli**: «Cesenatico è un polo d'attrazione di prim'ordine. Il più avanzato e articolato lungo tutti i 130 chilometri di costa della Regione. Anche perché l'iniziativa si inserisce su qualcosa che già esiste. Bisognerà fin d'ora pen-



La presentazione di "Il pesce fa festa"

sare di mantenere eventi e contenuti anche per gli anni a venire, in quanto in grado di valorizzare pesca, prodotto ittico, ristorazione locale, complementare al richiamo gastronomico di questa festa tradizionale». Il vicesindaco **Mauro Gasperini** parla delle novità: l'evento è incentrato sulla Festa del pesce in piazza Ciceronchio, lungo le due aste del porto canale, nei piazzoli del Molo e sviluppa due punti nei quali produrre intrattenimento e cultura. Storia, tradizioni, scienza del mare e della pesca con proiezioni di filmati e immagini in piazza delle Cozze; lo show cooking a cura dei migliori chef, le esibizioni di pesca sfoglino, le ricette e la ricerca in cucina in piazza Piscesani.

Addio allo Sporting Il titolare dichiara fallimento

DEPOSITATI IN TRIBUNALE I bilanci, l'elenco creditori e scritture contabili e fiscali

CESENATICO
Sembra dovuto riprire il primo mercato di quest'anno, poi i problemi si avevano dovuti far saltare la stagione dello Sporting di Milano Marittima a data da decantarsi. Problemi economici e affitti non pagati erano la motivazione di quelle serrande abbassate, in uno dei ristoranti più noti della località marittima cesenate. Per molti un simbolo

di un ristorante. La speranza di una possibile figura emergente, da qualche giorno, è sfumata per sempre. Martedì della scorsa settimana, il titolare ha infatti dichiarato fallimento. Memori di una lunga storia a quel progetto durato anni. Un pezzo di storia che se ne va. E che sembra debba essere messo a tacere o a dimenticare cristallino. Una crisi che in tutta la provincia di Ravenna ha messo in crisi anche le migliori storie. Tra i negozi che chiudono, disastro che cambiano gestione e i ristoranti che mettono il bacchetto alle porte.

Secondo molti avvenimenti di Milano Marittima, quanto da accreditare è un fatto di realtà: la località che per anni ha vissuto sogni di gloria. Dovendosi anche a un vip. Da tempo però è ormai noto che come una volta a "Mi.Ma", come viene definita dal più, ma i prezzi elevati della località sono rimasti praticamente inalterati. E così anche gli affitti che restano e i negozi devono pagare. Rendendo la gestione difficile per tutto l'anno, visto che la maggior parte della clientela sul litorale si concentra nel quarto o cinque mesi più caldi dell'anno.



Lo Sporting

Scalzo ai creditori
Il titolare dell'ormai ex Sporting ha depositato in Tribunale i bilanci, l'elenco dei creditori e tutte le scritture contabili e fiscali della società. Adesso il curatore fallimentare dovrà occuparsi di ridurre tutti i debiti. Con la sentenza di fallimento, il Tribunale ha anche assegnato gli organi societari al servizio di gestione dei beni immobiliari sebbene in possesso della società.

In estate centomila presenze in meno

CESENATICO
Il mese di agosto vede 50 mila presenze rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso, che aggiunge alle circa 50 mila in meno di giugno e luglio, con un 2% complessivo. Il risultato dei primi 8 mesi dell'anno si ferma a quasi 3 milioni e 271 mila presenze, una manica ancora sensibile, ma l'anno scorso ha fruttato 369 mila

giugine trascorre nella riviera, cui si devono aggiungere quelle di ottobre, novembre e dicembre, per un totale di quasi 10 milioni e 800 mila presenze dell'anno scorso. Per tornare alle problematiche non mancano, ma il numero di strutture, la mancanza di personale qualificato e un flusso di accetti sempre di più la per-

manenza. Bisogna notare invece sulla scena di sviluppo: quest'anno fruttano circa 2 milioni. Un bel salto in avanti, rispetto ai 2,7 milioni preventivati. In quanto si discusso, si prevedono molti posti extra in più. Di questo e altro si parlerà in più, alle Officine del sale, nel corso dell'assemblea annuale di Anobelli, a cui sono intervenuti

sondaggio fra i colleghi emerse cose che hanno reso le strutture facili a meno fatica a riempire l'albergo. I clienti, inoltre, cercano sempre più una vacanza esperienziale. La nostra città non è a fare e cercare almeno per il 70% della con il modello italiano, anche per la buona offerta degli stabilimenti e della spiaggia, ma è soprattutto uniche l'offerta con altri territori, di cui il territorio è ricco. Da questo imporre le nuove tecniche promozionali per aggiornare i vari operatori. **MA**

Cesenatico

Gasperini parla delle novità: l'aver concentrato la festa del pesce in piazza Ciceruacchio, lungo le due aste del porto canale, nel piazzale del Monte e sviluppato due punti nei quali produrre intrattenimento e cultura. Storia, tradizioni, scienza del mare e della pesca con proiezioni di filmati e immagini in piazza delle Conserve; lo show cooking a cura dei migliori chef, le esibizioni di pasta sfoglia, le ricette e la ricerca in cucina in piazza Pisacane. L'assessore all'ambiente Montalti si sofferma sul disciplinare della festa, che per scelta si "auto impone" l'utilizzo in cucina del solo pesce nostrano pescato in Adriatico, perlopiù di piccola taglia e gustoso: alici, triglie, canocchie, cefali, moli, mazzole, gamberi, zanchette, sgombri, palamiti, merluzzetti, vongole, cozze, granchi, paganelli, sogliole, suri, saraghi. Un disciplinare che prevede l'utilizzo di ogni piatto, posata, vassoio, in confezione biodegradabile e differenziato nella raccolta. E poi per i bambini nelle vie Fiorentini e Leonardo Da Vinci verrà allestita un'area bimbi, con spettacoli, intrattenimento, laboratori didattici e una scuola di cartapesta.