

2018



EVENTO FARO RIMINI

nell'ambito della **XXI FESTA DE' BORG**

RIMINI

23 LUGLIO - 2 SETTEMBRE 2018

ESPERIENZE
VISITE GUIDATE
XXI FESTA DE' BORG

TUTTI
GLI EVENTI
SONO
GRATUITI

www.flag-costaemiliaromagna.it

Festival del Mare

FLAG Costa dell'Emilia-Romagna



www.societadeborg.it



EMILIA ROMAGNA
COAST
ADRIATIC SEA



La **XXI° FESTA DE BORG** ospiterà quest'anno anche l'**Evento Faro per Rimini** del **FESTIVAL DEL MARE 2018**.

Il **FESTIVAL DEL MARE** è una 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 tale 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**. Nelle iniziative organizzate nell'ambito del Festival del Mare il pubblico potrà partecipare - **gratuitamente** - a visite guidate, degustazioni, laboratori, show cooking, per conoscere e apprezzare i prodotti e la cultura legati al nostro mare. La Società de Borg si è fatta carico dell'organizzazione dell'evento Faro a Rimini, proponendo un ricco calendario di iniziative alla scoperta della nostra marineria.

La tappa riminese del Festival del Mare si è sviluppata con una prima serie di **visite guidate ed esperienze (dal 23 luglio al 25 agosto 2018)** che hanno anticipato il vero e proprio **“evento faro”** ossia **la Festa de Borg del 1 e 2 settembre 2018** durante il quale sono state allestite mostre, incontri e animazioni a tema.

Le numerose iniziative sono state possibili grazie alla collaborazione di enti ed associazioni del territorio legati alla pesca e alla vita in mare tra cui la Lega Navale di Rimini, la Cooperativa Lavoratori del Mare, l'Associazione E Scaion, l'Associazione Rimini per Tutti onlus, l'Associazione “Vele al Terzo”, Istituto Professionale “S.Malatesta”, e Notorius Rimini Cineclub. Tutti gli eventi sono gratuiti.

A compendio della manifestazione e per raccogliere le opinioni dei partecipanti è stato organizzato un sondaggio abbinato al **Concorso “Magnifiche Storie”** che permetterà di vincere biglietti omaggio al Cinema Tiberio, la sala d'essai nel borgo San Giuliano di Rimini.



I LUOGHI DELL'EVENTO FARO A RIMINI

■ LA NUOVA PIAZZA SULL'ACQUA

Ricavata nell'invaso ai piedi dell'antico Ponte di Tiberio, l'area a monte della vestigia romana è stata completamente ristrutturata a fine 2017, con l'intento di realizzare un nuovo punto di aggregazione per la città. La parte prospiciente al ponte, a pelo d'acqua, ha una superficie di 970 mq e sarà sede dell'Osteria della Meraviglia – dove si svolgeranno i cooking show con degustazione gratuita, incontri e spettacoli a tema.

■ PORTO ANTICO – BORGO SAN GIULIANO

Alveo storico del porto di origine romana, quello a ridosso dell'antico Ponte di Tiberio. Su questo tratto, nella riva di sinistra del fiume Marecchia si è sviluppato nei secoli, quello che ora è denominato **Borgo San Giuliano**, borgo ove risiedevano diverse famiglie di pescatori. E' ancora possibile riconoscere le case dei marinai grazie a delle formelle in ceramica prodotte da La Società de Borg, con il nome del pescatore abbinato all'immane soprannome (*suranom* in dialetto romagnolo). Durante la Festa de Borg, per l'evento Faro sono stati predisposte mostre ed installazioni dedicate alla marineria riminese.

■ MERCATO ITTICO ALL'INGROSSO / PORTO CANALE

Struttura adiacente al porto canale di Rimini, dove ha sede anche la Coop. Lavoratori del Mare. E' il cuore pulsante della lavorazione "all'ingrosso" della marineria di Rimini. Nei pressi della struttura, ormeggiate a pochi metri, la flotta di pescherecci riminesi.

■ MUSEO DELLA MARINERIA "E SCAION"

Il Museo della Marineria e delle Conchiglie di Viserbella è nato nel 1999, grazie a un gruppo di cittadini che hanno voluto recuperare la storia e le tradizioni di questa frazione di Rimini nord.

Nel museo si trova una vasta testimonianza della quotidianità legata alla pesca tra cui barche tipiche, come battane, mosconi a remi e strumenti di pesca.

È possibile ammirare oltre 8.000 conchiglie del Mediterraneo, che sono esposte, all'interno di un percorso di ricerca e conservazione, sempre in attività, che permette di sperimentare un viaggio nell'antica quotidianità marinara.

www.escaion.it - Via Minguzzi, 7, 47811 Viserbella di Rimini

■ MERCATO COPERTO RIMINI

E' il luogo principe per l'acquisto "quotidiano" dei prodotti ittici per la città di Rimini, nel cuore del Centro Storico.



Festival del Mare 2018

EVENTO FARO RIMINI

eventi pre XXI Festa de' Borg

Lunedì 23 luglio 2018 – ore 21:30

Chiostro Chiesa San Giuliano Martire

ESPERIENZA Film RIMINI - LAMPEDUSA - ITALIA

Alla presenza del regista Marco Bertozzi, uno sguardo sulla nuova mariniera riminese.

In collaborazione con Notorius Rimini Cineclub

Martedì 24 luglio 2018 – ore 5:00

Mercato Ittico all'ingrosso – Portocanale di Rimini

VISITA GUIDATA IL MERCATO ITTICO ALL'INGROSSO di Rimini

In collaborazione con la Cooperativa Lavoratori del Mare

A seguire

VISITA GUIDATA MERCATO DEL PESCE

Rimini centro – Mercato Coperto

Un originale percorso tra i banchi dei “pescivendoli” del mercato al minuto di pesce, per riconoscere dal vivo i pesci dell'adriatico, consigli per la scelta, le curiosità e le ricette per la cottura casalinga, seguendo le indicazioni di pescatori e di ristoratori locali.

Posti disponibili: 15

Mercoledì 1° agosto 2018 – ore 15:00

Spiaggia Rimini Centro – Bagno 26

ESPERIENZA LA PESCA ALLA TRATTA

In collaborazione con l'Associazione RIMINI PER TUTTI onlus

Lunedì 6 agosto 2018 – ore 21:00

Viserba

VISITA GUIDATA MUSEO DELLA MARINERIA DI RIMINI - E SCAION

In collaborazione con Associazione Culturale “E Scaion”

Posti disponibili: 20

Sabato 18 agosto 2018 / Sabato 25 agosto

Portocanale di Rimini

ESPERIENZA NAVIGAZIONE CON LE VELE AL TERZO

In collaborazione con l'Associazione “Vele al Terzo” Rimini

Posti disponibili: 20

Sabato 25 agosto 2018 – ore 17:30

Portocanale di Rimini

ESPERIENZA MOTOPESCHERECCIO

VISITA GUIDATA FARO DI RIMINI

In collaborazione con la Cooperativa Lavoratori del mare - Rimini e Marifari Venezia

Posti disponibili: 20



Festival del Mare 2018

EVENTO FARO RIMINI

durante la XXI Festa de' Borg

LA MOSTRA

Chiostro Chiesa San Giuliano Martire

LA MARINERIA RIMINESE

In collaborazione con la Lega Navale - Sezione di Rimini e Associazione "E Scaion"

All'estimamento di una mostra dedicata alla memoria della vita da pescatori, le origini della marineria riminese, con reperti, fotografie del porto, storie ed aneddoti.

COOKING SHOW

Piazza sull'acqua - in vaso ponte di Tiberio

Sabato 1 settembre 2018 - ore 17:30 / Domenica 2 settembre 2018 - ore 17:30

OSTERIA DELLA MERAVIGLIA

In collaborazione con Istituto Professionale di Stato "S. Malatesta"

SPETTACOLO

Sabato 1 settembre 2018 - ore 21:30 - Invaso Ponte di Tiberio

MERAVIGLIA: IL MARE IN CITTA'

In collaborazione con la Nova Cumpagnia de Borg

Spettacolo inaugurale della XXI Festa de Borg dedicata al sodalizio del borgo con il mare.. - suggestioni... porto antico / il mare in città / acqua origine della vita ed infine la meraviglia dei colori dell'arcobaleno che illumineranno il borgo.

VIDEO INSTALLAZIONE Fronte casa via Padella 7

IL MARE IN CASA

Ideazione Stefano Tonini - a cura di Stefano Del Negro e Elsa Zannoli

Originale video installazione sul fronte di una tradizionale casa del borgo. Una suggestione che parte dal mare, gli elementi naturali ed il lavoro dell'uomo.

SPETTACOLO

Domenica 2 settembre 2018 - ore 18:30 - Teatro Verde, piazzetta Gabena

SOLO...INTORNO ALL'INFINITO

di e con Gianluca Reggiani

Un racconto, sapido e salmastro, sulla mitica impresa di Joshua Slocum il primo uomo che ha circumnavigato il globo in solitario

"... noi abbiamo bisogno di infinito ... e l'infinito di noi romagnoli è sempre stato il mare ... che non ci stava dentro il confine degli occhi ma che arrivava fino alle orecchie ..."

Tonino Guerra

INCONTRO

Domenica 2 settembre 2018 - ore 21:30 - Chiostro Chiesa San Giuliano

ATLANTICO IN SOLITARIO - Minitransat 2019

L'impresa di Luca Rosetti, istruttore del Club Nautico Riminese, in gara per partecipare alla MINITRANSAT 2019, una delle regate più impegnative e famose al mondo, 80 concorrenti, 4050 miglia in solitaria attraverso l'Oceano. Si naviga come una volta, solo a vela! No tecnologia - No comunicazioni con la terra. Luca navigherà con Arkè-ITA 342, minitransat progettato e realizzato a Rimini nel 2001, cantiere Bert Mauri.

RIMINI E LA PESCA. Remi in barca?

di Angela De Rubeis

Un interessante articolo pubblicato sul settimanale Il Ponte del 22 aprile 2018 ci racconta le difficoltà contemporanee della marineria riminese.

Solo nel 2017 quattro grandi imbarcazioni della marineria riminese hanno consegnato le licenze di pesca e demolito le loro imbarcazioni. Mentre l'Unione Europea punta alla diminuzione dello sforzo di pesca a Rimini sparisce il pesce azzurro

Negli ultimi anni abbiamo scritto che uno dei principali nemici della pesca nell'Adriatico è stata l'Unione Europea che con le sue regole "calate dall'alto" (questo hanno lamentato i pescatori locali), è stata incapace di dare risposte reali a problemi reali, anzi ha messo i bastoni tra le ruote ad un settore produttivo già in affanno, dimostrando di non conoscere il mondo sul quale andava legiferando.

Nel 2008, l'inizio della crisi economica e il relativo aumento stellare del costo del carburante, e poi i periodi sempre più lunghi di fermo biologico e ancora la diminuzione della dimensione delle maglie delle reti e, l'ultima in ordine di tempo (2015), la cosiddetta guerra delle vongole con l'UE che ha introdotto la normativa che ha fissato a 25 millimetri la taglia per poter trattenere i molluschi. Sotto questa soglia, dice la legge, "gli esemplari vanno necessariamente ributtati in acqua". Peccato che la maggior parte delle vongole del nostro mare muoia prima di raggiungere quelle dimensioni.

Adesso l'allarme arriva dal pesce azzurro ma soprattutto stiamo assistendo ad un piccolo svuotamento del porto di Rimini con le imbarcazioni che preferiscono dismettere le licenze di pesca e demolire le loro barche piuttosto che portare avanti il lavoro di una vita.

Cosa sta succedendo? Perché solo nel 2017 quattro storiche imbarcazioni, tre di grosse dimensioni e una di medie dimensioni ha deciso di tirare i remi in barca?

Giancarlo Cevoli, presidente della Cooperativa Lavoratori del Mare legge a suo modo quello che sta succedendo al porto di Rimini.

Cevoli, lei è memoria storica del porto riminese, oltre ad essere attento analista di quello che accade nel mondo della pesca. Solo nel 2017 quattro grandi e storiche imbarcazioni della marineria riminese hanno optato per la demolizione e la cessione della licenza di pesca. E ci risulta, che anche per il 2018 ci sono delle pratiche in corso. Cosa può dirci in merito?

"Stiamo raccogliendo quello che l'Unione Europea ha seminato negli ultimi anni. La politica comunitaria spinge verso una minore pressione di pesca sui nostri mari, vuole diminuire lo sforzo di pesca e queste demolizioni sono frutto di questa politica".

Può spiegarci meglio?

"L'Unione Europea ha stanziato dei nuovi fondi per favorire le demolizioni e le imbarcazioni alle quali lei si riferisce hanno approfittato di questi nuovi finanziamenti".

Perché si preferisce demolire piuttosto che portare avanti il lavoro di una vita.

"Perché non esiste un ricambio generazionale. Stiamo parlando di persone che hanno fatto questo mestiere da una vita e non hanno nessun parente diretto, figlio o fratello, che vogliano raccogliere il testimone. A questo punto fanno bene a prendere quello che gli viene dato".

E siamo ad una questione della quale abbiamo spesso discusso. In questo settore, a Rimini, non c'è ricambio generazionale...

“Purtroppo no. Il mare non è più redditizio come una volta. Ancora si sopravvive ma è un lavoro duro che i giovani fanno fatica a fare. Ma questa è una situazione riminese. A Chioggia, per esempio, questi problemi non ci sono perché è una città che non ha altri sbocchi economici (com'è il turismo per Rimini) e punta sulla sola economia di cui dispone. Il 90% dei chioggiotti vive di pesca”.

Secondo lei il mancato ricambio generazionale della flotta riminese può dipendere dal fatto che la maggior parte dei pescatori sono lampedusani ed aspirano ad una pensione a casa loro?

“No. Secondo me quello non influisce tantissimo, io vedo che in pochissimi tornano a Lampedusa perché comunque hanno fatto una vita qui, hanno qui i figli e tutto il resto”.

Qualsiasi siano le motivazioni, stiamo parlando di licenze di pesca perse...

“Sì, da qualsiasi punto si guardi rappresenta una perdita: una perdita per la cooperativa dei lavoratori che rappresento, una perdita per il mercato ittico, per l'economia della città, per i ristoranti locali. Ma lei lo sa che al mercato di Rimini non abbiamo più il nostro pesce azzurro?”.

Infatti, volevo toccare quest'altro tema caldo: il pesce azzurro. Le barche delle quali abbiamo parlato pescavano il pesce azzurro e, in generale, le cose non vanno molto bene per questa tipologia di pescato

“Attualmente non si pesca più il pesce azzurro. Quello che abbiamo al mercato arriva da Cesenatico e Cattolica ma a Rimini è una tipologia di pesca quasi morta”.

Quali sono i principali problemi della pesca, attualmente...

“Vivere di pesca è sempre più difficile, ma si vive. Sarebbe opportuno che lo stato italiano ci credesse un po' di più ed evitasse situazioni spiacevoli. Ma lei lo sa che noi dobbiamo riscuotere ancora una parte dei rimborsi 2015, 2016 e 2017 che ci spettano come indennizzo per il periodo di stop del fermo biologico? Lo stato non ci ha ancora rimborsato eppure noi continuiamo a pagare le tasse, anno dopo anno... senza arretrati. Questo le pare l'atteggiamento di chi vuole mantenere in vita la pesca tradizionale? A me no”.



LA FINE DI UNA GENTE DI MARE

di Emilio Bracconi

Fino a pochissimi decenni fa esisteva, lungo le rive del porto canale e nell'ormai ir-riconoscibile, urbanisticamente ed antropologicamente, Borgo di Marina, una comunità di persone che viveva e praticava, orizzontalmente e verticalmente, la solidarietà in modo del tutto gratuito: i portolotti. Anche le mie famiglie, materne e paterni, ne facevano parte. Una gioia, una malattia, un lutto di qualcuno lo erano per tutti. Le porte, diversamente da quello che accade oggi, erano sempre aperte e per chi entrava c'era sempre una vera accoglienza.

Oggi quel mondo si è alquanto sfilacciato; è stato sostituito da un frenetico agitarsi alla ricerca di un falso benessere e da un egoistico chiudersi agli altri.

Io ho un pallido ricordo degli epigoni di quel mondo e più segnatamente la mia memoria corre ad un mio zio ed ad una mia zia con cui condividevamo la casa che abito tuttora. Mio zio, *paron* di un motopeschereccio, aveva nel suo equipaggio personaggi che difficilmente avrebbero trovato imbarco altrove per la loro consuetudine con il frutto di Bacco e per la loro perspicacia.

Quando, alla sera, dovevano andare in mare per una notte di pesca, mia zia faceva il giro delle cantine della zona per recuperarli. Una volta saliti a bordo e partiti per la pesca, andavano sottocoperta a smaltire gli effetti della sbornia. Una volta ritornati sobri erano pronti per affrontare le fatiche di una notte di pesca. Questi pescatori, in rapporti più che amichevoli con il vino, erano fra i migliori che operassero a Rimini.

Mi ricordo ancora i loro volti scavati dalla fatica e dal mare e bruciati dal sole ed i loro soprannomi.

Ulisse sbaia porti o Còr d'arvèrs. Il primo soprannome perché in gioventù una volta, per sbaglio, si presentò alla porta di una morosa non sua, dice l'adagio: Marinaio, una donna in ogni porto. Il secondo soprannome perché, per un'anomalia fisica, aveva il cuore a destra.

E' Musséin o E' Bisiniés che abitava fra le odierne Marebello e Rivazzurra, luogo un tempo noto come Abissinia.

Nelo ad Bigul che aveva come seconda residenza la cantina di Guido vicino al ponte dei Mille dove oggi si trova un ristorante cinese.

Sgadéz (in italiano segatura) era il bravissimo e valido motorista che non brillava per perspicacia, ma che era uno degli uomini più buoni che abbia conosciuto.

Costoro, e poi altri ancora, trovarono in mio zio una persona capace di valutare la loro abilità professionale e di sorvolare sulle loro manchevolezze.

Questo mondo appartiene ad un passato relativamente recente che è stato modificato dallo sviluppo turistico balneare; infatti molti marinai, diciamo, non appassionati alla vita sui motopescherecci e sui trabaccoli, nell'immediato dopoguerra, preferirono al duro lavoro sul mare quello meno pesante al mare e divennero bagnini e marinai di salvataggio. Anche a mio padre fu offerta questa opportunità; ma avendo sulle spalle una famiglia rimase sul mare. Ebbero ragione quelli che avevano scelto di lavorare al mare.

Mi ricordo che mio padre, con spirito salace, era solito dire: *Tót i vagabènd i à fortuna!*



UNA COMUNITÀ SCOMPARSA: I PORTOLOTTI

Lungo le antiche sponde del Marecchia, prima dal ponte di Tiberio e poi, dalla seconda metà dell'ottocento, dal ponte ferroviario alla foce, nel Borgo di Marina, sorto attorno alla chiesa di San Nicolò, e in parte anche nel Borgo di San Giuliano e nella Barafonda, ha vissuto e lavorato la numerosa comunità di marinai, naviganti e pescatori, della città di Rimini.

Anche la parrocchia di Santa Maria al Mare, la cui istituzione la tradizione fa risalire a San Gaudenzo e che sorgeva nella zona compresa fra l'attuale omonima via e via Cavalieri, sul posto ora occupato dall'edificio della Croce Verde parzialmente abitata anche da marinai; fu soppressa, su disposizione napoleonica, nel 1806 e unita a San Martino ad Carceres (Suffragio).

I marinai di Rimini, pescatori e naviganti, erano una comunità chiusa; i matrimoni avvenivano sempre nell'ambito delle stesse famiglie della zona del porto. Le poche volte che i marinai prendevano una moglie di "fuori", la sceglievano sempre di famiglia marinara: mio nonno sposò infatti mia nonna che era di Cesenatico, ma di famiglia di pescatori.

Questo essere domestici solo al loro ambiente, portò i marinai riminesi, ad avere più contatti con veneti, giuliani e dalmati, facenti lo stesso loro mestiere, che con gli abitanti della città e maggiormente del contado di Rimini.

Questo fatto portò addirittura alla elaborazione di una lingua dialettale propria, un misto di romagnolo e giuliano-veneto: il portolotto che fu parlato fino ai primi anni del novecento.

Un'altra caratteristica della comunità marinara della nostra città era l'autosufficienza.

Tutti i mestieri derivati (oggi si direbbe l'indotto) dalle attività marittime, pesca e trasporto merci, si svolgevano nello stretto ambito territoriale del porto.



Mi riferisco ai cordai che preparavano gli spaghi per fare le reti, le cime per l'ormeggio delle barche e per il traino delle reti, ai velai che fabbricavano le vele, ai galafà che realizzavano le barche, agli *arburént* che costruivano pennoni e alberi, ai *parznévul* che provvedevano alla commercializzazione del pesce, ai facchini che portavano il pesce in pescheria su carriole piatte, agli spedizionieri che organizzavano i viaggi per i trabaccoli da trasporto.

La stessa attività di ricreazione era tenuta da persone che vivevano in famiglie di marinai; parlo della cantina dei Grossi, della cantina dei Padovani prima e poi dei Ronci, in fondo alla via Sinistra del Porto, del negozio, alimentari e tabacchi, della Delia.

Pochi erano gli alimenti e le merci che venivano da "fuori"; certamente il pane, ma non il latte che era prodotto da tre quattro contadini della zona: Piva, Luisét, Bastuné, Poni, Sapigna. La carne era un alimento molto, ma molto saltuario. A Natale e a Pasqua.

L'abbigliamento veniva acquistato, poche volte all'anno, andando s'e' *córs* (mercato di piazza Malatesta).

Vita dura.

La settimana cominciava il lunedì e finiva la domenica mattina, quando non si dovevano fare lavori di ordinaria manutenzione: la pulizia della carena, due o tre volte all'anno, o la tinteggiatura delle reti per migliorarne la durata, tre o quattro volte all'anno.

Si può veramente affermare che i naviganti ed anche i pescatori abbiano trascorso la maggior parte della loro vita sul mare, nel senso che sono più le ore trascorse in mare di quelle vissute a terra. Su una settimana di 168 ore ne passavano in mare (con tempo buono) quasi 150.

E quando capitava di dover eseguire i lavori o di pulizia della carena o di tinteggiatura delle reti, le ore diventavano quasi 160.

Si cominciava ad andare in mare molto presto dai dieci-dodici anni ed anche prima se non si andava a scuola. Certamente anche chi andava a scuola in estate veniva imbarcato, quasi sempre clandestinamente, sul trabaccolo di famiglia, o di parenti o di amici. Così cominciava la sua avventura sul mare. Poteva consumar-



si tutta alla pesca oppure tutta come navigante sui trabaccoli da trasporto. Terminava, vecchi, a bordo di imbarcazioni più piccole, le lance, da soli, si dedicavano alla pesca dello sgombero. Il nonno di mio padre, che morì a 96 anni andò in mare fino a due-tre anni prima di morire.

La vita lavorativa sul mare non era scandita, come quella in terra, da colazione, pranzo, cena e riposo, perché "il marinaio, mangiava quando non aveva fame, bevevo quando non aveva sete e dormiva quando non aveva sonno.

Era costretto a questo dalle mutevoli condizioni del mare. Con bonaccia non

si poteva pescare perché non c'era vento sufficiente per far muovere la barca. Non si pescava e neppure si mangiava se non un po' di pane raffermo cotto in acqua e sale (il pancotto), condito con una lacrima d'olio: occorreva centellinare perché la bonaccia poteva durare diversi giorni

In questi casi di calma di vento, se si era molto fortunati, si poteva trovare, seguendo con un battello a remi il filo della corrente, le seppie "indolfinate"

Erano così chiamate le seppie a cui il delfino aveva mangiato la testa e l'osso della seppia teneva a galla quei resti, spesso già parzialmente putrefatti. Le raccoglievano, e scartate le parti non utilizzabili, con quello che restava riuscivano a fare un buon brodetto e una buona arrostita.

Il pesce veniva cotto, infilato in spiedi di tamarisco, su un braciere, chiamato focone, costituito da una cassa piena di sabbia, sostenuta da quattro "piedi", con attorno una larga cornice detta "panchetta" (che il "muré, il ragazzo di bordo, doveva tenere ben pulita perché era il piatto di quei commensali).

Gli spiedini, infilati nella sabbia precedentemente bagnata, venivano cotti dal calore di una brace posta al centro del focone.

Il brodetto, cucinato in una pentola sospesa sullo "stanto" (un ferro con diverse posizioni e fermata con un piolo (*la caveja*) e tenuto in caldo spostando in alto sullo "stanto" la pentola

Rigorosamente si mangiava prima l'arrostita e poi il brodetto.

C'era una tecnica particolare per mettere il pesce allo spiedo; se non veniva eseguita a regola d'arte poteva determinare lo scivolamento del pesce sulla sabbia, con conseguenze ben immaginabili.

Quando restavano in mare a pescare per una settimana ed avevano già "mèss da pèrta" un certo quantitativo di pesce, calavano in mare il "battello" che con uno o due marinai (*i batlént*) trasportava a Rimini il pesce per la vendita. I battellanti, compiuta la consegna, ritornavano sul luogo di pesca per continuare l'attività. A bordo avevano solo rudimentali ghiacciaie alimentate dal ghiaccio, avvolto in tela di iuta, per aumentarne al massimo la durata.



Alla fine della settimana si rientrava in porto e “u’s féva i cùnt”.

Ripartivano il guadagno fra capobarca, nostromo, marinai, mozzo e l’armatore. Una parte del guadagno andava alla barca per le spese.

Ogni membro dell’equipaggio prendeva in relazione alla responsabilità nel lavoro. Il capobarca “una pèrta e mèz”, il nostromo “un pèrta e una quartaròla”, il marinaio “una pèrta”, il mozzo “una quartaròla”, prima e poi, con il crescere dell’età, “mèza pèrta”. Alla barca andavano circa “dó o trè pèrti”.

Spesso dividevano la ... miseria.

PHOTO GALLERY EVENTO FARO RIMINI



OSTERIA DELLA MERAVIGLIA

Sabato e domenica pomeriggio – dalle ore 17:30 alle 19:00.

Piazza sull'acqua

Il cooking show è proposto in collaborazione con l'Istituto Professionale Sigismondo Pandolfo Malatesta e saranno presenti gli allievi ed i relativi tutor per la creazione delle ricette scelte per l'esibizione. Degustazione gratuita agli intervenuti.

ISTITUTO PROFESSIONALE "S. P. MALATESTA" - Rimini

L'istituto professionale per i servizi della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera ha lo scopo di fornire una formazione tecnico professionale attenta a valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e promuovere la tipicità dei prodotti agroalimentari locali.

Rimini è città a vocazione turistica per eccellenza. L'Istituto "S.P. Malatesta", che ha sede davanti al lungomare cittadino, a ridosso della spiaggia di Marebello, forma tecnici specializzati nell'accoglienza turistica e nell'enogastronomia, che inserisce nel campo alberghiero e ristorativo, settori trainanti dell'economia riminese e dell'occupazione giovanile anche a livello nazionale.

La Scuola, che di per sé rappresenta un "progetto" per il territorio, raggruppa le attività in tre principali ambiti di azione:

- l'orientamento professionale, per favorire l'inserimento nel mondo lavorativo, anche per gli adulti (corso serale);
- la didattica sul campo attraverso la realizzazione di manifestazioni interne ed esterne in collaborazione con Enti o Associazioni e Istituzioni del territorio;
- partecipazione a concorsi a livello locale, nazionale o europeo;
- l'alternanza scuola lavoro e i tirocini formativi.

Gli studenti del percorso di enogastronomia acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche emergenti.

Per questo motivo la pratica professionale, così come gli approfondimenti più teorico-culturali, è incentrata su quello che può essere definito il *leitmotiv* della Scuola stessa, ossia la valorizzazione del patrimonio enogastronomico e turistico regionale e italiano, con l'obiettivo di formare futuri operatori del settore in grado di preparare menù tipici e tradizionali in modo creativo con tecniche innovative e secondo canoni nutrizionali ed organolettici appropriati.

Coniugando innovazione e tradizione, si promuovono non solo le tradizioni locali e nazionali, ma si individuano anche le nuove tendenze enogastronomiche.



COOKING SHOW

Due ricette proposte dagli alunni dell'Istituto "S.P. Malatesta" di Rimini selezionate attraverso un concorso interno sulla "valorizzazione dei prodotti tipici dell'Adriatico". Coordinamento proff. Mario Rossi e Maria Borghi.

COMPOSIZIONE DI PESCE MALATESTA

Per la realizzazione di questo piatto occorrono non solo ingredienti ma preparazioni base che fra loro si abbinano e si completano.

Polenta

Ingredienti: farina di polenta (meglio se bianca), acqua di cottura delle vongole, olio EVO dei colli Riminesi

Procedimento: confezionare una polenta di media consistenza con gli ingredienti dati e conservare il muscolo delle vongole per la guarnizione.

Piadina

Ingredienti: farina tipo 0, strutto, sale, lievito in polvere, acqua, latte fresco intero.

Procedimento: preparate un impasto almeno 2 ore prima di cuocerlo tirare delle piadine, con un taglia pasta formare delle piadine molto piccole e cuocere su testo ben caldo

Triglia con panatura alle olive

Ingredienti: filetti di triglia, pane comune grattugiato, olio evo, prezzemolo, aglio, rosmarino, olive nere tritate, sale, pepe

Procedimento: condire il pane grattugiato con gli aromi e poi panare le triglie che cuocerete in padella a fuoco vivo.

Calamari

Ingredienti: Calamari puliti e rigati con coltello affilato cotti all'ultimo momento in padella antiaderente. Devono formare un tubetto goffrato una volta cotti

Purea di ceci

Ingredienti: ceci precotti, patate lessate, olio EVO, aglio, rosmarino, pepe.

Procedimento: lessare i ceci frullarli e passarli al setaccio. Condire con il resto degli ingredienti. Utilizzare questa purea con un sacco da pasticciere e riempiendo i calamari.

Sardoncini marinati

Ingredienti: sale, aceto, olio evo, prezzemolo, scalogno, aglio, peperoncino, pepe nero

Procedimento: spinare i sardoncini lavarli bene per eliminare tracce di sangue e farli riposare 1 notte in vino bianco aceto e sale. Scolarli e condirli con il resto degli ingredienti. Bonificare in surgelatore per 4 giorni



Cipolla affettata in agrodolce

Ingredienti: cipolla, zucchero, sale, olio EVO

Procedimento: tagliare la cipolla versarla in padella calda con poco olio, sfumare con aceto e cospargere di zucchero, salare e far cuocere per pochi attimi 1 minuto circa

Brunoise di ortaggi

Ingredienti: carote, zucchine, peperone, sedano

Procedimento: tagliare a cubetti regolari, sbollentare e raffreddare in acqua e ghiaccio

Presentazione

Disporre la polenta sul piatto .

Sulla polenta disporre in modo ordinato tutti gli elementi preparati e presentare al cliente .A piacere impreziosire con petali di fiori edibili e un filo di olio evo.

COTOLETTA DI SARDONCINI

con pecorino, misticanza e pomodorini freschi

Ingredienti per 10 persone:

700 g di sardoncini

100 g di pecorino a scaglie

4 uova

250 g di mandorle pelate

500 grammi pane bianco

600 di pomodori ramati

sale pepe

foglia di menta

foglie di basilico

farina q.b.

1 dl di olio extra vergine di oliva

olio di arachide per friggere



Esecuzione:

Eliminare la testa ai sardoncini, eviscerarli, diliscarli e lasciarli aperti a libro; condire con sale e pepe.

Tritare in un mixer la mollica del pane bianco con le mandorle e versare in una teglia bassa.

Allineare su un vassoio la metà dei sardoncini, farcire con scaglie di pecorino, erbe aromatiche. Sovrapporre gli altri sardoncini pressandoli leggermente.

Passare poi nella farina, nelle uova e nel pane alle mandorle. Friggere nell'olio di arachide, scolare su carta assorbente e servite con misticanza e pomodri tagliati a concassea; condire con olio extra vergine d'oliva sale e pepe e foglia di basilico.





EVENTO FARO RIMINI

nell'ambito della XXI FESTA DE' BORG

RIMINI
23 LUGLIO
2 SETTEMBRE
2018

ESPERIENZE
VISITE GUIDATE
FESTA DE' BORG

Foto Genvasoni

**SONDAGGIO
EVENTO
FARO
RIMINI**

CONCORSO "MERAVIGLIOSE STORIE"
Partecipa al sondaggio e vinci il Cinema