

Sposalizio del Mare 2018 -La gastronomia della tradizione

La gastronomia marinara da giovedì 10, il Pane della Sensia e il Dolce delle Zitelle, in vendita dal 7 maggio



by **Redazione**
18 ORE AGO

COMUNICATI STAMPA EVENTI ITALIA



No comments

0 shares



Lo stand dei pescatori

Al via le giornate dedicate alla tradizione dello Sposalizio del Mare. Si parte all'insegna del gusto e della tradizione gastronomica locale

da **giovedì 10 maggio** con le

proposte dello stand del **Circolo dei Pescatori La Pantofla** in Piazzale Aliprandi (Un Mare che Unisce) che **sarà aperto nel week end** ed accompagnerà allegramente la festa dello Sposalizio del Mare fino a **domenica 13 maggio** con risotto, fritto e piatti di pesce del nostro mare cucinati dai marinai, ma anche musica dal vivo e animazione tutte le sere. Lo stand sarà inoltre teatro **domenica sera** della tradizionale **cuccagna ore 21.00** una tradizione assolutamente unica per il caratteristico palo obliquo sull'acqua.

Non r
pagin

Cerca ...

Cerca

La gastronomia marinara

Nelle giornate dedicate alla festa di tradizione **tutta la città sarà allietata dalla tradizione gastronomica marinara** con degustazioni e stand gastronomici sotto la torre San Michele da venerdì sera e in Piazzetta Pisacane da sabato a cura dei ristoranti del consorzio Cervia Centro. Inizierà giovedì con Borgomarina Vetrina di Romagna per poi proseguire fino a domenica sera l'attività nel borgo dei pescatori e soprattutto dei ristoranti che da venerdì a domenica proporranno i piatti della tradizione marinara.

I classici cervesi.

Ritorna anche quest'anno il **"Dolce delle Zitelle"** da una ricetta elaborata dall'IPSSAR, istituto alberghiero cervese. E' stato creato alcuni anni fa attraverso uno studio della cucina del tempo passato con l'utilizzo di prodotti del nostro territorio. La ricetta è stata distribuita ai panifici cervesi che mettono in vendita il dolce dello Sposalizio del Mare **fino alla domenica dell'Ascensione (13 maggio)**. Porterà un ritorno al passato e alle tradizioni questo prodotto realizzato con ingredienti tipici della località: una golosa fusione di gusti locali dalle more ai pinoli.

I panifici sono ancora protagonisti del gusto e della tradizione locale negli stessi giorni con la tradizionale festa per la vendita del **Pane della Sensia**, un pane dalla forma arrotondata che presenta sulla superficie un disegno a croce. Viene venduto anch'esso nei panifici locali fino al 13 maggio, giorno in cui verrà rinnovato l'antico rito del matrimonio col mare.

I panifici che vendono torta e pane dal 7 al 13 maggio sono:

Forno Brunetti via Ragazzena 89 Castiglione di Cervia

Forno Doganieri, lungomare Grazia Deledda 62/a Cervia

Forno Giuliani, Viale Dante 75, Milano Marittima

Forno Martini, Via Stazione 16, Cervia

Forno Zamagni Via Sicilia 8 Tagliata

CATEGORIE

- Angoli di lusso
- Archivio articoli
- Arte e cultura
- Attualità e Informazione
- Cinema, teatro e libri
- Comunicati stampa
- Eventi Italia
- Eventi Roma
- Libri
- Novità Libri Italia
- Novità Teatro Italia
- Teatro
- Vettrine di gusto

ARCHIVI

Seleziona mese ▼

REGISTRAZIONE

ISSN 1827-6318 Registrato al
Tribunale Civile di Roma sezione
Stampa: n. 133 dall'11/04/2005

RELATED POSTS

admin	3 ANNI AGO	admin	3 ANNI AGO	Redazione	2 MESI
Firenze: Lapislazzuli – Magia del blu		L'Isola del cinema – XXI° edizione		AGO	