

lun 14 Mag 2018 - 473 visite

[Enogastronomia](#) | Di [Tiziano Argazzi](#)

 Share 0

 Tweet



Condividi

12

Porto Garibaldi in festa con canocchie e seppie

È l'evento gastronomico più importante di questo paese di pescatori. Quest'anno è in abbinamento al Festival del Mare



Genti, luoghi, prodotti e tradizioni della pesca in festa a Porto Garibaldi. Negli ultimi due weekend di maggio (19 e 20 e 26 e 27) ritorna nella storica e vivacissima marineria a pochi chilometri da Comacchio, la Sagra della Canocchia e della Seppia.

Una gustosissima passerella di sapori e profumi del mare, giunta alla ottava edizione, dove ad essere protagonista non sarà soltanto il palato. Quest'anno infatti, grazie all'inserimento nel 'cartellone' del "Festival del Mare" – la rassegna itinerante dedicata a prodotti e marinerie della costa emiliano romagnola che da maggio a novembre coinvolgerà le nove marinerie regionali da Goro a Cattolica – accanto alle immancabili tentazioni gastronomiche, alle coloratissime bancarelle del percorso espositivo, alle escursioni a piedi ed in bicicletta ed allo spettacolo piromusicale, non mancheranno gli eventi – gratuiti – dedicati alla valorizzazione di attività e professioni collegate al mondo del mare e della pesca: dagli incontri tecnici alle passeggiate guidate ai 'luoghi della pesca', fino ai laboratori ed alle scuole di cucina della tradizione marinara.

Si comincia venerdì 18 con l'ormai consolidata anteprima al centro parrocchiale di viale Bonnet, dove dalle 20 è in programma la cena di beneficenza con incasso a favore del restauro della chiesa dell'Immacolata Concezione, attualmente chiusa al pubblico. Sabato 19, intorno a mezzogiorno, il tradizionale suono della sirena del mercato ittico annuncerà l'apertura del grande stand gastronomico, allestito proprio di fronte allo stesso mercato a pochi passi dalla banchina, dove approdano grandi e piccoli pescherecci multicolori, in una location fortemente suggestiva caratterizzata da una marcata impronta marinara.

Sarà possibile degustare – a pranzo e cena nei quattro giorni della sagra – piatti e specialità della cucina marinara locale: dalla zuppa di cozze alle seppie al vapore, dai sedanini alle canocchie o con seppie, cozze e gamberi alle canocchie e seppie gratinate, dai guazzetti alle canocchie e di seppie e piselli con polenta fino ad un curiosissimo dessert, un biscotto a forma...di canocchia.

rispettivamente, il 20 maggio alle 10,30 la passeggiata con i bastoncini “A passo di Nordic Walking”. Un percorso non competitivo di sette chilometri circa fra spiaggia e dune con pit-stop a metà percorso in azienda agricola (merenda a base di pane, salame e vino del Bosco Eliceo) e possibilità di ristoro finale in sagra. Il 27 maggio, con partenza alle 10, è in programma “La Magnalonga della Canocchia”, bici-itinerario guidato di circa 35 chilometri, con tre tappe gourmet fra Porto Garibaldi e Lido Volano.

Da non perdere, inoltre, “Saluti da Porto Garibaldi”, curiosissimo laboratorio didattico di bambini e genitori del locale istituto comprensivo che nei quattro pomeriggi di Sagra saranno impegnati nell’illustrare fantasiose e coloratissime cartoline dedicate all’antica Magnavacca.

E ancora, insieme ai concerti live sui palchi allestiti lungo il PortoCanale, lo spettacolo piromusicale che, sabato 26 alle 23,30, illuminerà la Darsena del PortoCanale.

Ma come si diceva quest’anno accanto alla Sagra è in programma il Festival del Mare con un fitto programma di eventi che vanno dai Focus sulla pesca, alle passeggiate guidate per arrivare ai laboratori e scuole di cucina con vari appuntamenti incentrati sulla preparazione di alcuni prodotti tipici della tradizione marinara di questa terra. Ad esempio il 19 maggio si imparerà a preparare il “Sugo alla Magnavacante”, il 20 maggio le “Canocchie in umido” ed il 27 maggio le “Seppie con Piselli” ed il “Sugo di Canocchie”.

Per il programma completo della Sagra della Canocchia e della Seppia 2018 e degli eventi della tappa a Porto Garibaldi del “Festival del Mare” basta consultare il sito www.sagradellacanocchia.it.



Tweet



Condividi

12