



RASSEGNA STAMPA

Martedì, 30 ottobre 2018

RASSEGNA STAMPA

Martedì, 30 ottobre 2018

Articoli

30/10/2018 Il Resto del Carlino (ed. Cesena) Pagina 48	
'Il pesce fa festa' conquista la città	1
<hr/>	
30/10/2018 Corriere di Romagna (ed. Forlì-Cesena) Pagina 45	
"Il pesce fa festa" torna per 5 giorni con un format arricchito da eventi	3
<hr/>	
30/10/2018 LivingCesenatico.it	
Il Pesce fa Festa, novità e iniziative	5
<hr/>	

'Il pesce fa festa' conquista la città

Da domani sera a domenica la kermesse gastronomica e culturale

È ALL' INSEGNA delle novità l' edizione 2018 della manifestazione 'Il Pesce fa Festa' che trasforma Cesenatico in un enorme ristorante a cielo aperto. Dalla cena di domani sera a quella di domenica prossima lungo il porto canale, nelle piazze e nelle vie del centro storico, trionferanno grigliate di pesce, frittiture e piatti della tradizione marinara. L' appuntamento quest' anno assume una valenza regionale, essendo anche l' evento clou del Festival del Mare la 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 regionali ed europei. L' obiettivo è valorizzare i borghi e tra questi Cesenatico è il principale per quanto riguarda il binomio pesca e ristorazione. Le risorse del Festival del Mare consentono ai residenti, ai turisti e ai tanti romagnoli che frequentano Cesenatico, di poter partecipare gratuitamente a molte iniziative per conoscere e apprezzare i prodotti e la cultura legati al nostro mare.

IN PIAZZA Pisacane e piazza delle Conserve si tengono dimostrazioni di pulizia dei prodotti ittici con Jessica Quadrelli, esibizioni delle sfoglie romagnole Lisa Berlati e Loretta Fariselli, laboratori di cucina per bambini, show cooking con i migliori chef del territorio, visite guidate alla scoperta dei luoghi più caratteristici e pittoreschi di Cesenatico, conferenze a tema e proiezioni di documentari in collaborazione con il Centro ricerche marine e la cooperativa Casa del Pescatore. Per i buongustai in piazza Ciceruacchio sono allestiti gli stand del gruppo di volontari Amici della Ccils, delle associazioni 'Pescatori a Casa Vostra', la 'Tavola dei Pescatori' e degli chef di Arice Confesercenti, Arice Giovani e Arte, che prepareranno alcuni piatti tipici della cucina marinara. In piazza del Monte l' associazione 'Tra il Cielo e il Mare' ospiterà i pescatori di Marzamemi che cucineranno un piatto della tradizione siciliana, le caserecce alla sarda utilizzando però il pesce dell' Adriatico. Saranno ospiti dell' evento anche quest' anno gli amici del Team Motta Vicenza che proporranno il baccalà alla vicentina e le 'sarde in saor'. Interessanti anche le proposte delle motonavi, tra le quali la New Ghibli della famiglia Sintini e dell' Associazione 'Chef to Chef' nel cortile del Museo della Marineria, con le preziose ricette di Alberto Faccani del ristorante Magnolia di Cesenatico che ha da poco conquistato le due stelle Michelin.

Giacomo Mascellani. LA RASSEGNA E' l'evento clou del Festival itinerante regionale per la valorizzazione delle marinerie. Cesenatico ha un ruolo primario nell'abbinamento tra ristorazione e pesca. ESIBIZIONE Pesce cucinato in tutti i modi, il borgo diventa un grande ristorante a cielo aperto. Verrà insegnato anche come si puliscono i vari prodotti, di scena pure le rinomate sfoglie

PROGRAMMA

Rassegna
E' l'evento clou del Festival itinerante regionale per la valorizzazione delle marinerie. Cesenatico ha un ruolo primario nell'abbinamento tra ristorazione e pesca

Esibizioni
Pesce cucinato in tutti i modi, il borgo diventa un grande ristorante a cielo aperto. Verrà insegnato anche come si puliscono i vari prodotti, di scena pure le rinomate sfoglie romagnole

MOTONAVI Sarà possibile mangiare anche sulla New Ghibli, qui la brigata pronta a metterci al lavoro per i buongustai

CONFERENZA
«LE NUOVE sfide del welfare aziendale. Vantaggi per aziende e lavoratori» il tema dell'incontro che si tiene oggi alle 15 al Grand Hotel Da Vinci ed è promosso da Eborit, Fonda bilistica del territorio e con l'adesione Confindustria Cesena e le organizzazioni sindacali. Si tratta di un tema di estrema attualità, di interesse internazionale proprio per il fatto di essere in continua evoluzione. Intervengono per l'occasione Giancarlo Andriani, presidente Confindustria di Cesena, Alessandro Rapisarda, consulente del lavoro specializzato in Human Capital Management e Luigi Angolini che ricopre il ruolo di amministratore delegato di Wellier gestioni. I moderatori saranno Lorenza Gargani, segretaria di Fiamme Cgil e vicepresidente Eborit e Gianluca Bagnolini, segretario di Fiamme Cisl.

CONFERENZA
Andriani: «Sta entrando sempre più nel terziario Vantaggi concreti per tutti»

GIANCARLO Andriani entra nei dettagli e analizza alcuni elementi di welfare aziendale: «La creazione di fatto nelle imprese del terziario e rappresenta una significativa opportunità per i dipendenti, molto importante. Si tratta infatti di quell'insieme di beni e servizi prodotti dai datori di lavoro e offerti direttamente al dipendente con la finalità di migliorare la qualità della sua vita e dei suoi familiari. Questo si traduce in viaggi, spettacoli, corsi di lingua, formazione, corsi e corsi scolastici, precorsi sanitari, palestre, piscine, centri termali, cinema, buoni spesa e carburanti. Eborit che sostanzialmente opera anche a favore della formazione di imprenditori e collaboratori, con questo recente vuole informare sulle opportunità disponibili, illustrare i particolari. Avere dipendenti che stanno bene sia sul luogo di lavoro che a casa permette di incrementare la produttività dell'impresa e di valorizzare tutte le risorse, investendo diventa utile per tutti, aziende e lavoratori». Autorevole un programma di welfare aziendale oggi è possibile dare vantaggi ai propri dipendenti, ottenendo anche degli importanti benefici fiscali.

I regolamenti in vigore consentono di erogare benefici ai dirigenti e pendenti entro il limite di 238,23 euro per dipendente per anno fiscale e con quota cifra e possibile mutare della detrazione totale.

PRESIDENTI Giancarlo Andriani della Confindustria

Il Resto del Carlino (ed. Cesena)

Cesenatico

romagnole.

Cesenatico

DA DOMANI SERA A DOMENICA

"Il pesce fa festa" torna per 5 giorni con un format arricchito da eventi

Stand con mille proposte culinarie dislocati in diversi punti e tante iniziative anche culturali Doppia insidia dal meteo: in mare e a tavola

CESENATICO Dalla cena di domani, con inizio alle 18 e stop alle 22, fino a domenica 4 novembre, con stand che dopo la prima serata saranno aperti anche per pranzo, dalle 11.30 alle 15, Cesenatico si accenderà con "Il Pesce fa festa". È l'evento clou del "Festival del Mare", rassegna itinerante di 9 appuntamenti alla scoperta delle Marinerie e dei prodotti ittici della costa dell' Emilia-Romagna. La kermesse a suon di grigliate, frittture e altre delizie della gastronomia marinata si articolerà in diversi punti, tra mostra mercato, degustazioni, show -cooking e iniziative culturali.

Stand in ogni angolo Organizzato dal Comune in collaborazione con Confesercenti e Confcommercio, il "Pesce fa festa" sarà dislocato in cari punti.

In piazza Ciceruacchio troveranno spazio gli stand del gruppo di volontari Amici della Ccils, delle Associazioni "Pescatori a Casa Vostra", la "Tavola dei Pescatori" e degli chef di Arice, Arice Giovani e Arte in Cucina, che prepareranno cozze alla marinara, lu machine, passatelli in brodo di pesce, monfettini in brodo di seppia, tagliolini al ragù di seppia, maccheroncini alle canocchie, seppie con piselli, fritto misto dell' Adriatico, grigliata e altre ricette tradizionali rivisitate in chiave moderna, con prezzi da 5 a 10 euro a piatto. In piazza del Monte l' associazione "Tra il Cie loe il Mare" ospiterà i pescatori di Marzamem, che cucineranno un piatto della tradizione culinaria siciliana, le caserecce alla sarda, utilizzando però il pesce dell' Adriatico. In menù anche fiori di zucca con alici, vongole e cozze in guazzetto, lumachine, antipasto freddo con verdure, risotto alla marinara, monfettini in brodo di seppie, cous cous, grigliata di mare, fritto misto e brodetto, a prezzi compresi fra 7 e 9 euro. Saranno ospiti dell' evento anche quest' anno gli amici del Team Motta Vicenza, che invia Leonardo Da Vinci, in corrispondenza della biblioteca comunale, realizzeranno alcuni piatti tipici del territorio, come il baccalà alla vicentina e le sarde in saor. Nella zona portuale di Ponente, vicino al vecchio squero, la Cooperativa Casa del Pescatore, all' interno

CESENATICO
DA DOMANI SERA A DOMENICA
"Il pesce fa festa" torna per 5 giorni con un format arricchito da eventi
Stand con mille proposte culinarie dislocati in diversi punti e tante iniziative anche culturali

Doppia insidia dal meteo: in mare e a tavola
Il pesce utilizzato sarà rigorosamente monitorato: seppie, alici, vongole, canocchie, maialici, prino di barbone in brodo, sarde in saor, seppie, seppie con piselli, fritto misto. C'è però l'insidia del meteo, e non solo perché potrebbe scovare il vento. Potrebbe diventare un problema per cercare di mettere a tavola il pesce fresco. Il mare è troppo mosso, spesso le previsioni non si avverano. In caso di pioggia, potrebbero essere in difficoltà le iniziative in spiaggia. Per questo, il Comune di Cesenatico ha deciso di concentrare le iniziative in mare e a tavola.

Brividi, sfide in cucina e fantasia Largo ai bambini nell'osteria
Da domani 5 appuntamenti per bambini e le loro famiglie nei pomeriggi invernali. Via con i Halloween Party.

Foto fashion alle Miss Mamme
Piazza Sposo del Marinai ha ospitato uno show fotografico, con protagonista le mamme vicentine di fascia nazionale e regionale di "Miss Mamma Italiana", il concorso nazionale di bellezza e stile per mamme. Le mamme vicentine, in compagnia di Paolo Tosi, Oltre che in quello splendido ed estivo mare, scattano sono stati fatti lungo le sponde del porto nonacceduto e in spiaggia. Le mamme, per l'occasione, hanno indossato i capi dell'Autista di Dama Mamma. Al termine, cena di gruppo al ristorante "Da Urbino", della famiglia Cappellini, con tempo menù a 15 euro. Intanto proseguono le selezioni di "Miss Mamma Italiana", il prossimo evento è il programma domenica prossima nella Marche, per la proiezione di Montegrone. Le mamme vicentine e portoguesi al concorso (le iscrizioni sono gratuite), possono contattare la "Te.Ma Spettacoli" telefonando al numero 0541-334330.

Cesenatico

di una tensostruttura molto capiente, elaborerà antipasti a base di cozze, vongole e lumachine, primi succulenti come passatelli in brodo di pesce e maccheroncini alle canocchie, pesce fritto e le classiche "rustide" a prezzi popolari (antipasti e primi piatti a 6 euro, secondi a 7 euro). E poi, ancora, la cucina marinara a bordo delle motonavi turistiche ormeggiate sulla banchina del porto canale, le proposte dell'associazione Chef to Chef nel cortile del Museo della marineria, con le ricette di Alberto Faccani del ristorante "Magnolia", che ha ottenuto quest'anno la seconda stella Michelin, e "I dolci della festa" preparati dagli chef di Arice in corso Garibaldi.

Eventi di contorno La novità assoluta di questa edizione saranno le iniziative collaterali a partecipazione gratuita, che si terranno da giovedì fino alla giornata finale: dimostrazioni di pulizia dei prodotti ittici; esibizioni delle sfogline romagnole; laboratori di cucina per bambini; show cooking con i migliori chef del territorio; visite guidate alla scoperta dei luoghi più caratteristici di Cesenatico; conferenze a tema e proiezioni di documentari; spettacoli e laboratori inclusa una scuola di cartapesta, in un'"Area Kids".

DOPPIA INSIDIA DAL METEO IN MARE E A TAVOLA Il pesce utilizzato sarà rigorosamente nostrano: triglie, mazzole, sgombri, canocchie, moli e alici, prima di arrivare in tavola, saranno esposti sui banchi della pescheria comunale, che resterà aperta per tutto il fine settimana. C'è però l'incognita del meteo, e non solo perché potrebbe scoraggiare gli avventori in caso di pioggia. Potrebbe diventare un problema per procurarsi la materia prima: se il mare fosse troppo mosso, i pescherecci non potrebbero uscire dal porto per gettare le reti e verrebbe un po' compromessa la freschezza dei prodotti. Comunque, a fare da cornice alle degustazioni, dal 1° al 4 novembre, ci saranno anche una grande fiera ambulante con prodotti artigianali e tradizionali, alimenti tipici e trasformati, modernariato, oggetti anche da collezione, giochi per bambini.

Saranno inoltre allestiti il "Mercatino dei creativi", quello della Consulta comunale del volontariato e un'ampia area verde con piante ornamentali e alberi.

Il Pesce fa Festa, novità e iniziative

Cesenatico si trasforma in un grande ristorante per la manifestazione gastronomica Il Pesce fa Festa. Dalla cena di mercoledì 31 ottobre alla cena di domenica 4 novembre, lungo il porto canale, nelle piazze e nelle vie del centro storico, trionfano grigliate di pesce, frittiture e piatti della tradizione marinara. 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 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. 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. Divenuta ormai un appuntamento fisso, la manifestazione Il Pesce fa Festa, realizzata dal Comune di Cesenatico in collaborazione con Confesercenti e Confcommercio, prevede un ricco ed articolato programma. In piazza Ciceruacchio troveranno

spazio gli stand del gruppo di volontari Amici della Ccils, delle associazioni Pescatori a Casa Vostra, la Tavola dei Pescatori e degli chef di A.R.I.CE. Associazione Ristoratori Cesenatico A.R.I.CE. Giovani e A.R.T.E. in Cucina, che prepareranno alcuni piatti tipici della cucina marinara romagnola, come cozze alla marinara, lumachine, passatelli in brodo di pesce, monfettini in brodo di seppia, tagliolini al ragù di seppia, maccheroncini alle canocchie, seppie con piselli, fritto misto dell'Adriatico, grigliata e altre ricette tradizionali rivisitate in chiave moderna, con prezzi che variano da 5 a 10 euro. In piazza del Monte l'associazione Tra il Cielo e il Mare ospiterà i pescatori di Marzamemi (Sr) che cucineranno un piatto della tradizione culinaria siciliana, le caserecce alla sarda, utilizzando però il pesce dell'Adriatico. In menù anche fiori di zucca con alici, vongole e cozze in guazzetto, lumachine, antipasto freddo con verdure, risotto alla marinara, monfettini in brodo di seppie, cous cous, grigliata di mare, fritto misto e brodetto a prezzi compresi fra 7 e 9 euro. Saranno ospiti dell'evento anche quest'anno gli amici del Team Motta Vicenza che, in via Leonardo Da Vinci, in corrispondenza della biblioteca comunale, realizzeranno alcuni piatti tipici del territorio, come il baccalà alla vicentina e le sarde in saor. Nella zona portuale di Ponente, nei pressi del Vecchio Squero, la cooperativa Casa del Pescatore, all'interno di una tensostruttura molto capiente, elaborerà antipasti a base di cozze, vongole e lumachine, primi succulenti come passatelli in brodo di pesce e maccheroncini alle canocchie, pesce fritto e le classiche rustide a



prezzi assolutamente popolari (antipasti e primi piatti 6 euro, secondi 7 euro). E poi ancora la cucina marinara a bordo delle motonavi turistiche ormeggiate sulla banchina del porto canale, le proposte dell'associazione Chef to Chef nel cortile del Museo della Marineria, con le preziose ricette di Alberto Faccani del ristorante Magnolia di Cesenatico che ha ottenuto proprio quest'anno la seconda stella Michelin e i dolci della festa preparati dagli chef di A.RI.CE. in corso Garibaldi. 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, dal giovedì 1° a domenica 4 novembre, in corso Garibaldi e nelle vie Giordano Bruno, Moretti, Leonardo Da Vinci, Anita Garibaldi, Largo Cappuccini, Nino Bixio, Mazzini e Saffi verrà organizzata una grande fiera ambulante con prodotti artigianali e tradizionali, alimenti tipici e trasformati, modernariato, oggettistica, collezionismo, giochi per bambini e altre attrazioni. Nelle vie Fiorentini, Baldini e Quadrelli si svolgerà il consueto Mercatino dei Creativi a cura dell'associazione Cesenatico Centro Storico, in via Mazzini il mercatino della Consulta Comunale del Volontariato. La novità assoluta di questa edizione de Il Pesce fa Festa è rappresentata da una serie di iniziative, a partecipazione gratuita, che andranno ad integrare e completare il programma della manifestazione, finalizzate alla promozione e valorizzazione della cultura e dell'identità marinara. Da giovedì 1 a domenica 4 novembre, in piazza Pisacane e piazza delle Conserve, verranno organizzate dimostrazioni di pulizia dei prodotti ittici con Jessica Quadrelli, esibizioni delle sfogline romagnole Lisa Berlati e Loretta Fariselli, laboratori di cucina per bambini, show cooking con i migliori chef del territorio, visite guidate alla scoperta dei luoghi più caratteristici e pittoreschi di Cesenatico, conferenze a tema e proiezioni di documentari in collaborazione con il Centro Ricerche Marine di Cesenatico e la Cooperativa Casa del Pescatore, 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. Orari di apertura stand gastronomici: dalla cena di mercoledì 31 ottobre alla cena di domenica 4 novembre, ore 11.30-15.00 e ore 18.00-22.00 circa. Orari mercato ambulante: da giovedì 1 novembre a domenica 4 novembre, ore 10.00-22.00 circa. Orari show cooking, eventi culturali, incontri didattici, visite guidate: da giovedì 1 novembre a domenica 4 novembre, dalle ore 10.30 alle ore 18.00.