

10 marzo 2015 - [Cesena](#), [Società](#)

Un weekend concluso con tante soddisfazioni



Ottimi riscontri anche dalla seconda edizione della Festa del Porcospino di Mercato Saraceno

MERCATO SARACENO - Successo per la seconda edizione della Festa del “Porcospino di Mercato Saraceno”, che si è tenuta il 7 marzo nella centrale piazza Mazzini, a Mercato Saraceno.

Un successo che ha convinto gli organizzatori di Associazione Culturale “Fogli Volanti”, Pro Loco, Associazione Temporanea di Impresa “Centro Commerciale Naturale di Mercato Saraceno” (con Confesercenti Cesenate e Confcommercio), Comune di Mercato Saraceno e Slow Food Cesena, (quest’anno c’era il contributo della Centrale del Latte di Cesena) a mettersi al lavoro per pensare già alla prossima edizione con nuove attività e con un programma più ampio.

Erano 16 i porcospini preparati da privati cittadini mercatesi, che sono stati messi in mostra per vincere il premio del “Porcospino Più Bello” attraverso una giuria popolare e una giuria tecnica. La giuria tecnica era composta da gastronomi, giornalisti ed era presieduta dal famoso e storico chef Marco Cavallucci, che ha condotto sinora la cucina de La Frasca di Milano Marittima, ad avere riconoscimenti importanti su tutte le guide gastronomiche, a partire dalle stelle su quella della Michelin. A questi giudici l’arduo compito di

decidere a chi assegnare il premio del “Porcospino Più Buono”.

Il premio per il Porcospino Più Bello e Fantasiato è stato assegnato al dolce preparato da un gruppo di 5 ragazze: Tiziana Ambrogini, Michela Casadei, Michela Fabbri, Chiara Magnani e Chiara Ottaviani. Quattro di questo gruppo avevano vinto la scorsa edizione per il Porcospino Più Bello. Il premio per il Porcospino “Classico” più Bello è stato assegnato a Flora Ottaviani.

Il premio per il Porcospino Più Buono è stato vinto ancora da Meride Acquaviva, che si era aggiudicata il premio anche nella edizione 2014.

Un riconoscimento speciale è andato a Enrica Casali che durante la giornata ha svolto un laboratorio/dimostrazione di cucina sulla realizzazione del dolce nella sua ricetta tradizionale, aiutata dalla nipote Valeria.

Il Porcospino dolce è una tradizione molto radicata a Mercato Saraceno e gli organizzatori hanno voluto dedicare a questo particolarissimo dolce una Festa, con relativo concorso, che a manifestazione terminata sta facendo ancora scaldare gli animi tra gli abitanti mercatesi. Il concorso era aperto solamente ai privati.

La tradizione di preparare il porcospino dolce, a base di burro, uova, liquore e caffè, con la particolare forma e con gli aghi di mandorle al posto degli aculei, risale probabilmente alla prima metà del secolo scorso. In particolare in paese si ricordano le sorelle Lea e Giuliana Manzelli, che producevano con particolare maestria, attorno alla prima metà del '900, i dolci delle feste per tutto il paese, tra i quali proprio il porcospino.

La tradizione di preparare dolci particolarmente buoni a Mercato Saraceno prosegue tutt'oggi e in paese c'è una pasticceria che produce torte, pasticcini, “pinnacoli” al cioccolato, biscotti, panettoni e colombe. Ci sono poi i forni che producono pagnotte pasquali, dolci e biscotti. Altra grande tradizione di produzione locale è la “fava dei morti”, un tipo di biscotto che si produce nel periodo da ottobre a novembre.

La seconda edizione della Festa del Porcospino di Mercato Saraceno si è svolta sotto la sigla “Mercato Dolce Mercato” che prelude ad altre analoghe manifestazioni dedicate alle produzioni locali su questo tema.

Tutti i concorrenti hanno ricevuto un attestato e un premio di partecipazione con prodotti della Centrale del Latte di Cesena e premi particolari ai primi classificati. Ecco l'elenco dei partecipanti, grazie ai quali è stato possibile ottenere il successo della manifestazione. Meride Acquaviva, Ivana Baiardi, Rachele Baldacci, Michela Casadei, Marco Giannini, Fedora Goretti, Patrizia “Marinella” Ercolani, Eleonora Mirri, Marina Nuti, Flora Ottaviani, Alice Pratiffi, Laura Ruscelli Santucci, Roberta Sampaoli, Ivano Serafini, Marina Toni, Marta Tozzi.

Galleria immagini



Tag: [sagrafesta del porcospinoMercato Saraceno](#)

Ti potrebbe interessare anche

[Prima Festa del Porcospino a Mercato Saraceno](#)

MERCATO SARACENO - C'è molta attesa a Mercato Saraceno per la nuova iniziativa che si terrà sabato 8 marzo, in piazza Mazzini, a partire dalle ore 16: la prima edizione della Festa del "Porcospino di Mercato Saraceno", organizzato dalla Associazione Culturale "Fogli Volanti", la Pro Loco, l'Associazione Temporanea di Impresa "Centro Commerciale Naturale di Mercato Saraceno" (con Confesercenti Cesenate e Confcommercio), Comune di Mercato Saraceno e Slow Food Cesena, con il contributo della Centrale del Latte di Cesena.

[Festa del porcospino, un successo sopra ogni attesa](#)

MERCATO SARACENO - Un successo al di sopra delle aspettative ha contrassegnato la prima edizione della Festa del "Porcospino di Mercato Saraceno", che si è tenuta l'8 marzo nella centralissima piazza Mazzini, a Mercato Saraceno.

[A Mercato la seconda edizione della "Festa del Porcospino"](#)

MERCATO SARACENO - C'è molta attesa a Mercato Saraceno per la seconda edizione della iniziativa che ha riscosso anno scorso molto successo e che si terrà sabato 7 marzo, in piazza Mazzini, a partire dalle ore 16. Si tratta della seconda edizione della Festa del "Porcospino di Mercato Saraceno", organizzato dalla Associazione Culturale "Fogli Volanti", la Pro Loco, l'Associazione Temporanea di Impresa "Centro Commerciale Naturale di Mercato Saraceno" (con Confesercenti Cesenate e Confcommercio), Comune di Mercato Saraceno e Slow Food Cesena, con il contributo della Centrale del Latte di Cesena.

Collegamento sorgente: <http://www.forli24ore.it/news/cesena/0038457-un-weekend-concluso-tante-soddisfazioni>