

24 ottobre 2011 - [Turismo](#), [Cesena](#), [Cultura](#), [Eventi](#), [Società](#), [Spettacoli](#)

## Cesenatico, autunno all'insegna delle tradizioni



Cesenatico si trasforma in un grande ristorante all'aperto in occasione della manifestazione "Il Pesce fa Festa". Da sabato 29 ottobre a martedì 1 novembre lungo il porto canale, nelle piazze del centro e nella Colonia Agip i piatti tipici della tradizione marinara terranno banco per il tradizionale evento autunnale promosso e patrocinato dalla Regione Emilia Romagna e organizzato dal Comune di Cesenatico, Consorzio "Le Città, i Mercati" e A.RI.CE. - Associazione dei ristoratori di Cesenatico.

L'evento è reso possibile inoltre grazie alla preziosa collaborazione della Cooperativa Pescatori e dell'Associazione Centro Storico.

Grazie ad una deroga del Ministero, al momento è in vigore il fermo pesca, potranno eccezionalmente salpare e gettare le reti per poi vendere il pescato nella Pescheria Comunale (apertura straordinaria dalle 9 alle 20).

Le degustazioni dei piatti a base di pesce si svolgeranno presso la **Colonia Agip**, situata sul lungomare di Cesenatico, mentre nelle vie del Centro storico della città verranno allestiti i punti ristoro dove si potranno assaggiare, a prezzi modici, i piatti della tradizione locale, come il fritto misto dell'Adriatico, il risotto alla pescatora, le seppie con i piselli.

Nella zona portuale di Ponente, nei pressi del vecchio Squero, i pescatori, all'interno di una tensostruttura molto capiente, elaboreranno antipasti a base di cozze e vongole, primi succulenti e le classiche "rustide". Il tutto condito con intrattenimento musicale.

All'interno della Colonia Agip, sul lungomare Carducci, i ristoratori dell' A.RI.CE. (Associazione Ristoratori Cesenatico) prepareranno le loro migliori ricette dalla cena del venerdì alla cena del martedì (apertura ore 11.30-15 e 18-22).

Nel centro storico, come da tradizione, troveranno spazio gli stand dei Volontari dell'Avis, degli Amici della Ccils, dell'Associazione Diamo Vita agli Anziani e delle Associazioni di pescatori "Tra il Cielo e il Mare" e "Pescatori a Casa Vostra".

Nel ricco programma si segnalano diverse iniziative di intrattenimento e l'allestimento di spazi dedicati alla cultura.

Inoltre in Corso Garibaldi, Via Anita Garibaldi e Via Nino Bixio, nelle giornate di sabato 29, domenica 30,

lunedì 31 ottobre e martedì 1 novembre verrà allestita una grande fiera ambulante con prodotti artigianali artistici e tradizionali, alimenti tipici e trasformati, modernariato, oggettistica, collezionismo, giochi e altre attrazioni. Inoltre, da sabato 29 ottobre a martedì 1° novembre, i tanti ospiti della città, avranno la possibilità di visitare il Museo della Marineria che resterà aperto al pubblico per tutti i 4 giorni dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19

Il "Pesce fa Festa" è un evento di punta della rassegna "Wine Food Festival Emilia-Romagna" ed è inserito all'interno del ricco calendario di "eventi golosi" che si svolgono in Emilia Romagna, alla scoperta dei piaceri della regione.

*Per informazioni e prenotazioni alberghiere rivolgersi a:*  
CesenaticoTurismo tel 0547 673287, N. verde 800.556.900  
[info@cesenaticoturismo.com](mailto:info@cesenaticoturismo.com) - [www.cesenaticoturismo.com](http://www.cesenaticoturismo.com)

Tag: [pescaCesenaticoturismotradizionidegustazionigastronomiaRegione Emilia Romagnasagra](#)

## **Ti potrebbe interessare anche**

### **[Cesenatico, dopo il terremoto in Emilia alcune disdette di turisti nella costa](#)**

Luca Bartolini, consigliere regionale del PdL, interviene sul grave sisma che ha colpito l'Emilia e riflette sulle negative ripercussioni che questa tragedia sta avendo anche in un comparto importante come quello turistico, fondamentale per uscire non solo dalla crisi, ma per poter permettere addirittura alla Regione di rimettersi in moto.

### **[Casa Artusi volge lo sguardo in Croazia](#)**

FORLIMPOPOLI - Casa Artusi si allarga in... Croazia. Nei giorni scorsi una delegazione artusiana (Sindaco Paolo Zoffoli, il Presidente e la Vicepresidente di Casa Artusi, Giordano Conti e Laila Tentoni) è stata ospitata in tre città dell'Istria per dare vita a progetti comuni nel nome di Pellegrino Artusi.

### **[Sgravi fiscali per gli imprenditori ittici, vongole "più leggere"](#)**

La Giunta regionale ha approvato l'atto che definisce le modalità e le procedure per permettere alle imprese che allevano vongole in acque salmastre interne e marine di beneficiare della riduzione dell'accisa che grava sugli oli minerali, avvalendosi della possibilità prevista dalle norme nazionali di equiparare l'imprenditore ittico all'imprenditore agricolo e di beneficiare, pertanto, dell'agevolazione per tale tipologia di allevamento ittico. Le imprese devono essere titolari di concessioni o autorizzazioni all'esercizio di pesca dei molluschi bivalvi, iscritte nel registro delle imprese di pesca e sottendere agli obblighi dei registri dei pescatori marittimi.

---

**Collegamento sorgente:** <http://www.forli24ore.it/news/forli/turismo/0019324-cesenatico-autunno-allinsegna-delle-tradizioni>