

INCONTRI CULTURALI

Venerdì 6 settembre

Ore 18.00 - 19.00 Giardino Hotel Derby
Via Montenero 40

Marcella Gasperoni presenta "Bujam, poesie del mare, nel dialetto di Bellaria Igea Marina"
Introduce Gualtiero Gori.

Ore 18.00 - 19.00 Presso Stand 9, Via Rubicone
Vecchie e nuove ricette marinare: workshop di cucina con Frida Vasini. La scelta del pesce, tecniche di preparazione e di cottura.

Ore 22.00 Bragozzo Teresina
Molo di Levante (Igea Marina)

"Va' a l'orza!" Quando si navigava con i Trabaccoli.
Dai racconti di Dino Brizzi, lettura scenica di Dany Greggio

Sabato 7 settembre

Ore 18.00 - 19.00 Ex Pescheria, Via Rubicone
Passeggiata lungo il porto canale di Bellaria Igea Marina, alla scoperta dei suoi segreti.
Racconti di mare, di barche, di pesca e pescatori, col marinaio Frankling.

Ore 18.00 - 19.00 Presso Stand 9, Via Rubicone
Vecchie e nuove ricette marinare: workshop di cucina con Frida Vasini. La scelta del pesce, tecniche di preparazione e di cottura.

Ore 18.00 - 19.00
Giardino Hotel Derby, Via Montenero 40
L'Uva Grisa - gruppo di musica etnica e tradizionale della Romagna presenta: Canti popolari dei pescatori di Bellaria Igea Marina. In onore delle vecchie

osterie "La Barcaza" e "La Sicità di marinè", dove i marinai del posto si trovavano a cantare.
Con la partecipazione di Adriano Barberini

Ore 22.00 Bragozzo Teresina
Molo di Levante (Igea Marina)

"Va' a l'orza!" Quando si navigava con i Trabaccoli.
Dai racconti di Dino Brizzi, lettura scenica di Dany Greggio

Domenica 8 settembre

Ore 18.00 - 19.00
Giardino Hotel Derby, Via Montenero 40

Adriano Barberini presenta: "Us fa par doi".
Cento detti popolari nel dialetto di un bellariense"
Introduce Gualtiero Gori.

Ore 18.00 - 19.00 presso Stand 9, Via Rubicone
Vecchie e nuove ricette marinare: workshop di cucina con Frida Vasini. La scelta del pesce, tecniche di preparazione e di cottura.

Ore 20.00 - 22.00 Palco lungomare Colombo
L'Uva Grisa: balli "staccati" e liscio antico della tradizione popolare romagnola
Da ballare tutti assieme.

Ore 22.00 Bragozzo Teresina
Molo di Levante (Igea Marina)

"Va' a l'orza!" Quando si navigava con i Trabaccoli.
Dai racconti di Dino Brizzi, lettura scenica di Dany Greggio

Da Venerdì 6 a Domenica 8
dalle 18.00 - Ex Pescheria, Via Rubicone
Mostra fotografica di cultura marinara
A cura di Fondazione Verdeblu, in collaborazione con Walter Biagetti.



Festival della cultura e tradizioni marinare dell'Emilia Romagna

il Gusto del Porto

Cibo e cultura delle tradizioni marinare

Portocanale di Bellaria Igea Marina 6.7.8 Settembre 2024

Incontri culturali ore 18.00
Stand gastronomici ore 19.00
Eventi musicali ore 20.00

EVENTI MUSICALI

| | Venerdì 6 | Sabato 7 | Domenica 8 |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Palco Via Pinzon | Dj set Space Invaders | Duo Canto e Incanto | Dj set Space Invaders |
| Palco Via Rubicone | Libidine Punk Rock | Dj set Space Invaders | Duo Canto e Incanto |
| Palco Via Colombo | The Old Station Big Band | Miscela Doc | L'Uva Grisa |
| Itinerante | Scariolanti | Scariolanti | |



Accumulatori Elios SNC Via Giovanni XXIII, 22 - 47814 Bellaria RN
Tel. 0541 343180 - info@eliosbatterie.com



A cura di Assessorato Cultura e Turismo Bellaria Igea Marina e Fondazione Verdeblu in collaborazione con le Associazioni della Città

il Gusto del Porto



- 1 CIRCOLO DIPORTISTI**
Cozze alla marinara con piadina
Fritto di pesce (gamberi e calamari) con piadina
- 2 ALTA MAREA**
Risotto di pesce
- 3 VIV'IGEA E CINGHIALI DI MARE**
Strozzapreti al sapore di mare
Sardoncini alla griglia con radicchio (cipolla) e piadina
Spiedini di gamberi e calamari con piadina
- 4 CIRCOLO NAUTICO**
Bomboloni
- 5 FONDAZIONE VERDEBLU**
Piadine farcite
Patatine chips
Hamburger di tonno con patatine

- 6 PROLOCO**
Strozzapreti allo scoglio
Piadina con sardoncini marinati, radicchio e cipolla
Patine chips
- 7 FONDAZIONE VERDEBLU**
Risotto di pesce
Spiedini di gamberi e calamari con piadina
Patine chips
Bomboloni
Ciambelle fritte
- 8 CIRCOLO NAUTICO**
Fritto misto del mozzo
Maccheroncini con canocchie
Penne e calamari con aglio, olio e peperoncino
Mezze maniche alla marinara
- 9 BANCA DEL TEMPO**
Brodetto di pesce con piadina

ADERISCONO AL GUSTO DEL PORTO:

Menù alla carta

- | | |
|--|--|
| A OSTERIA ROMAGNOLA L'E' UN PCHE' MUROI c/o hotel Derby Via Montenero 40, tel. 347 4757066 | D BAR ANDREA bagno 55BIS Via Colombo 1A |
| B ANTICA TRATTORIA BARSLON Via Rubicone 13, tel. 0541 347585 | E CAPITAN BAGATI Via Pinzon 10, tel. 0541 340034 |
| C RISTORANTE BERTINO c/o hotel Rio Via Colombo 8, tel. 0541 344492 | F BAR TABACCHERIA NON SOLO TABACCO Via Pinzon 16A, tel. 347 5922802 Aperitivi e cocktail |

A POCCHI PASSI DAL PORTO

Menù alla carta

LIBECCIO RISTORANTINO
Via Torre, 71 - tel. 389 0140074