

## 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: Show Cooking 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: Show Cooking 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: Show Cooking 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  
Bomboloni
- 9 BANCA DEL TEMPO**  
Brodetto di pesce con piadina

## ADERISCONO AL GUSTO DEL PORTO:

### Menù alla carta

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

## A POCI PASSI DAL PORTO

### Menù alla carta

**LIBECCIO RISTORANTINO**  
Via Torre, 71 - tel. 389 0140074