

## I PUNTI DI RISTORO

aperti tutti i giorni pranzo e cena

### LA CUCINA DEI PESCATORI

Coop "Casa del pescatore" 1

### LA TAVOLA DEI PESCATORI

Coop. Armatori di Cesenatico 2

### DEDICATO AL MARE

Ass.ne "Tra il cielo e il mare" 3

### IL PESCE DI CESENATICO

Ass. Cavalluccio Marino 4

### ARTE LA RISTORAZIONE

Confcommercio 5

### ARICE TRADIZIONE

Confesercenti 6

### I DOLCI DELLA FESTA

A cura degli Chef di ARICE 7

### ASSOCIAZIONE CHEF TO CHEF

8

### ARICE GIOVANI

i giovani di Confesercenti 9

### FLAVIA FARINA DEL NOSTRO SACCO GLUTEN FREE

10

### ARTE STREET FOOD

Confcommercio 11

### IL PESCE FA BUON SANGUE

Ass. AVIS Comunale Cesenatico 12

### IL PESCE DELLA SOLIDARIETÀ

Associazione Amici CCILS 13

### BACCALÀ ALLA VICENTINA

Calcio Motta-Vicenza 14

### MOTONAVE NEW GHIBLI

specialità marinare 15

### MOTONAVE TRITONE

specialità marinare 16

ass.ne PESCATORI

ass.ne RISTORATORI

ass.ne volontari ONLUS

MOTONAVI



## INFO UTILI

- **AREA SOSTA CAMPER** - Parcheggio della Rocca (carico-scarico acque reflue)
- **AREA CAMPER CESENATICO** - Via Cavour 1/B - Tel. 389 5718482
- **CAMPING CESENATICO** - Via Mazzini 182 - Tel. 0547 81344
- **PARCHEGGIO CAMPER** - Area ex Nuit/Viale Carducci  
A pagamento - Info CCILS Cesenatico tel. 346 6149632
- **SERVIZIO NAVETTA CON TRENINO**  
(da aree sosta Via Cavour ed ex Nuit al centro storico)  
Solo nelle giornate di sabato 4 e domenica 5 novembre - servizio a chiamata  
tel. 329 2529187
- **PESCHERIA COMUNALE** - C.so Garibaldi/Porto canale Levante  
Orari di apertura: 1-4-5 novembre ore 9.00-18.30  
2-3 novembre ore 8.00-12.30 e 15.30-18.30
- **MERCATO AMBULANTE** - (C.so Garibaldi/ vie G.Bruno, Armellini, Moretti, L. Da Vinci, Baldini, Fiorentini, A. Garibaldi, N. Bixio, Mazzini, Saffi, Largo Cappuccini)  
Orari di apertura: ore 9,00 - 22,00
- **MERCATINO DEI CREATIVI** - vie Baldini, Quadrelli e Fiorentini  
nei giorni 1, 3, 4 e 5 novembre dalle 14 alle 19
- **MUSEO DELLA MARINERIA** - Via Armellini 18/Porto canale Ponente  
tel. 0547 79205  
Orari di apertura: ore 10.00-12.00 e 15.00-19.00  
Ingresso a pagamento: intero € 2.00 - ridotto € 1.00
- **INFOPOINT** - C.so Garibaldi/ang. Via Mazzini  
Orari di apertura: ore 10.00-18.00
- **UFFICIO IAT** - Viale Roma 112 - Tel. 0547 673287 - iat@cesenatico.it  
Orari di apertura: da giovedì 2 a sabato 4 novembre 2017 - ore 9.00-12.00  
2 e 3 novembre anche 15.00-17.00
- **AREA BAMBINI** - giochi e laboratori ad ingresso gratuito  
via Fiorentini, tutti i giorni dalle 10 alle 18  
domenica 5 novembre, ore 16, Spettacolo di Burattini in piazza Erbe
- **INTRATTENIMENTO MUSICALE**  
tutti i pomeriggi in centro storico con dj e bande itineranti

[www.cesenatico.it](http://www.cesenatico.it)

[@visitcesenatico](https://www.facebook.com/visitcesenatico)



1/2/3/4/5 novembre 2017

# cesenatico Il pesce fa festa

STORIA, OSPITALITÀ,  
SAPORI E GASTRONOMIA  
DI UN BORGO DI PESCATORI

## STAND GASTRONOMICI

con menù di PESCE DELL'ADRIATICO  
tutti i giorni pranzo e cena

## MERCATO AMBULANTE

prodotti tipici, artigianato, oggettistica  
specialità alimentari

PORTO CANALE e CENTRO STORICO

info: tel. 0547 673287 - numero verde 800 556900 - iat@cesenatico.it



## 4 LUMACHINE DI MARE

(Ricetta proposta da Associazione "Pescatori a Casa Vostra")

### Ingredienti:

Lumachine di mare fresche, acqua, sale, olio, cipolla, aglio, finocchietto, scorza di limone, conserva.

### Preparazione:

Preparare una pentola capiente con acqua e versare le lumachine. Lasciarle a mollo circa 30 minuti a spurgarsi, poi fare bollire una pentola di acqua e quando bolle versare le lumachine, farle bollire per 2 o 3 minuti e spegnere il fuoco. A parte fare un fondo con olio, cipolla, aglio, finocchietto, scorza di limone e conserva. Appena il sugo bolle, aggiungere le lumachine, dopo qualche minuto mettere sale, pepe e acqua.

## 12 GRATTONI (monfettini) IN BRODO DI PESCE

(Ricetta proposta da "AVIS Comunale")

### Ingredienti:

Per il brodo:

Brodo di molo (moletto) con sedano, carote, cipolla e pomodoro

Per il sugo:

Olio di oliva, seppie tritate, vino bianco, polpa di pomodoro, aglio, sale, pepe nero, peperoncino.

### Preparazione del brodo:

Mettere in un tegame acqua fredda, aggiungere i moli sviscerati insieme a sedano, cipolla, carote, pomodoro, sale e pepe nero q.b. Portare ad ebollizione e cuocere per circa 30 minuti, poi filtrare tutto.

### Preparazione per il sugo:

In un tegame fare soffriggere in olio extra vergine di oliva, aglio, cipolla e seppia tritata e sfumare con vino bianco. Aggiungere la polpa di pomodoro, aggiustando con pepe, sale e peperoncino e cuocere lentamente per circa un'ora. A cottura ultimata aggiungere il brodo precedentemente filtrato nella giusta quantità al sugo e portarlo in ebollizione. Versare i grattoni (monfettini) nel brodo e cuocere per 8 minuti circa.

## 16 PAELLA ROMAGNOLA

(Ricetta proposta da "Motonave Tritone")

### Ingredienti:

Riso, piselli, peperoni, seppie, gamberi, salsicce, pollo, zafferano, brodo di pesce, olio, cipolla, sale q.b.

### Preparazione:

Cuocere singolarmente tutte le verdure, in un tegame con olio e cipolla tritata, la carne e il pesce. Tostare il riso, aggiungere un poco alla volta il brodo di pesce e lo zafferano, aggiustare di sale, quindi inserire prima le verdure, poi la carne e alla fine il pesce. Quando il riso è cotto (20-30 minuti circa) il piatto è pronto.

## 3 BRODETTO ALLA CESENATICENSE

(Ricetta proposta dall'Associazione "Tra il cielo e il Mare")

### Ingredienti (per 4/5 persone):

- circa 2 kg di pesce misto fra mazzole, scorfani, code di rospo, pesci prete, seppie, canocchie, mazzancolle, triglie e sogliole, 2 cucchiaini di triplo concentrato di pomodoro, 1 bicchiere di aceto, 1 bicchiere di vino bianco, cipolla, aglio, olio, sale grosso e pepe q.b.

### Preparazione:

Eviscerare e pulire tutti i pesci, tagliare a tocchetti quelli più grossi. In un tegame alto, far soffriggere bene in abbondante olio un trito di cipolla ed aglio, aggiungere il pomodoro e dopo qualche minuto il vino e l'aceto, insieme al sale grosso. Lasciare evaporare, quindi aggiungere prima i pesci dalle carni più dure (mazzola, scorfano, pesce prete, coda di rospo, seppia) e lasciare cuocere per 20 minuti a fuoco moderato, e successivamente i crostacei (mazzancolle e canocchie) e gli altri pesci più piccoli (triglie e sogliole), continuando la cottura per altri 20 minuti.

## 13 SUGO ALLE CANOCCHIE

(Ricetta proposta da "CCILS Cesenatico")

### Ingredienti (per 4 persone):

Canocchie: 500 gr., aglio: 4 spicchi, olio extra vergine di oliva: q.b., passata di pomodoro: 200 gr., o in alternativa 1 cucchiaino e mezzo di triplo concentrato di pomodoro, vino bianco secco 1 bicchiere, prezzemolo q.b., peperoncino q.b., sale q.b..

### Preparazione:

Lavare, pulire e tagliare a pezzi le canocchie. Preparare un battuto di aglio e prezzemolo, mettere una padella con olio extravergine di oliva sul fuoco moderato e aggiungere il battuto. Fare soffriggere leggermente e aggiungere le canocchie. Fare andare il tutto con fuoco medio e sfumare con un buon bicchiere di vino bianco secco. Aggiungere il passato di pomodoro (o triplo concentrato), aggiustare di sale e peperoncino e ultimare la cottura.

## 10 MACCHERONCINI ALLO SGOMBERO E CANNELLINI "GLUTEN FREE"

(Ricetta proposta da "Farina del nostro sacco – Gluten Free")

### Ingredienti:

Maccheroncini senza glutine, sgombero dell'Adriatico, pomodorini, fagioli cannellini, aglio, olio, sale, pepe nero, vino bianco secco, odori, brodo di pesce q.b.

### Preparazione

Pulire lo sgombero e metterlo in poca acqua con alloro, timo, prezzemolo e metà vino bianco. Informare a 120° per 15 minuti, asciugarlo e sminuzzarlo. Preparare a parte una padella bassa con olio, aglio schiacciato e cuocere lo sgombero a fuoco basso. Sfumare con vino bianco, inserire i pomodorini sbucciati e tritati e far cuocere a fuoco basso per 10 minuti (aggiungere se serve un po' di brodo di pesce). A parte, dopo averli lasciati una notte in ammollo con un ramo di rosmarino, far bollire i cannellini poi mischiarli col sughetto per 5/6 minuti aggiustare di sale e pepe e condire la pasta.

## 5 LASAGNA CON RAGU' DI MAZZOLE

(Ricetta proposta da "A.R.T.E. IN CUCINA")

### Ingredienti (per 4 persone):

1,5 kg di mazzole (gallinelle di mare), 150 grammi di sfoglia fatta in casa, 400 grammi di polpa di pomodoro, mezza cipolla, fumetto di pesce, sale e olio, besciamella

### Preparazione:

Sfilettare le mazzole (gallinelle di mare) e tagliarle a pezzetti. Metterli in padella e preparare il ragù con olio, cipolla e polpa di pomodoro. Cuocere la sfoglia in acqua bollente, tagliarla a rettangoli e comporre la lasagna a strati alternando sfoglia, ragù e besciamella. Cuocere in forno a 180° per 30 minuti

## 15 RISOTTO ALLA MARINARA

(Ricetta proposta da "Motonave New Ghibli")

### Ingredienti:

Aglio, cipolla, prezzemolo, polpa di pomodoro, mazzole (gallinelle di mare), canocchie sale, pepe nero.

### Preparazione:

Fare rosolare cipolla, aglio e prezzemolo, unire le seppie poi sfumare con vino bianco; aggiungere le mazzole (gallinelle di mare) e la polpa di pomodoro, quasi a fine cottura inserire le canocchie e aggiustare con sale e pepe nero.

## 1 SARDONCINI A SCOTTADITO

(Ricetta proposta da "Coop.va Casa del Pescatore Cesenatico")

### Ingredienti:

500 gr. di sardoncini (alici), spicchi d'aglio, sale q.b., pepe q.b., rosmarino q.b., olio q.b.

### Preparazione:

Fare un battuto con aglio e rosmarino, poi aggiungere sale, pepe ed olio. Pulire bene i sardoncini, togliere le viscere e condire con il battuto preparato in precedenza. Sistemare in una griglia già caldissima, per evitare che durante la cottura i pesci si attacchino e passarli sulla brace per un paio di minuti da una parte e dall'altra.

## 9 SEPIOLINE IN UMIDO

(Ricetta proposta da Associazione "A.R.I.CE. Giovani")

### Ingredienti:

800 gr. di sepioline, 400 gr. di salsa di pomodoro, olio e sale q.b.

### Preparazione:

Pulire le sepioline eviscerandole e lavandole bene sotto l'acqua corrente. Soffriggere in olio d'oliva e sfumare con vino bianco. Aggiungere la salsa di pomodoro e portare ad ebollizione, lasciare cuocere dolcemente per circa 15 minuti. Rifinire con un trito di prezzemolo fresco, regolare di sale e servire.

## 6 PASSATELLO AI FRUTTI DI MARE

(Ricetta proposta da Associazione "A.R.I.CE. Tradizione")

### Ingredienti:

1 uovo, parmigiano reggiano, pan grattato, noce moscata, scorza di limone, un pizzico di farina, vongole veraci, poverazze, pomodoro fresco, aglio, olio EVO  
Vino bianco, pepe bianco, sale q.b.

### Preparazione:

Preparare i passatelli secondo la ricetta tradizionale romagnola: impastare insieme un uovo, un pugno di parmigiano reggiano, un pugno di pan grattato, una grattatina di noce moscata, una scorza di limone, un pizzico di farina e fare delle palline. In un saltiere rosolare poco aglio con olio extra vergine di oliva, aggiungere veraci cotte e poverazze. Fare rosolare con una spolverata di pepe bianco, sfumare con vino bianco e aggiungere pomodoro fresco. A parte fare bollire un tegame di acqua salata e schiacciarvi con l'apposito ferro i passatelli all'interno. Quando verranno a galla saranno pronti per essere scolati e saltati in padella.

## 2 SEDANINI AL RAGU' DI SEPIA NOSTRANA

(Ricetta proposta da Associazione "La Tavola dei Pescatori")

### Ingredienti:

Seppia fresca, salsa di pomodoro, cipolla, aglio, olio, sale e pepe q.b.

### Preparazione:

Pulire e tritare la seppia, farla soffriggere con aglio, cipolla, olio, pepe e sale e aggiungere la salsa di pomodoro. Cuocere in abbondante acqua bollente salata la pasta, scolarla, versarla nel sugo e servire.

## 14 BACALA' ALLA VICENTINA

(Ricetta proposta dall'USD Team Motta Vicenza)

### Ingredienti:

Kg 1 di stoccafisso secco, gr. 250/300 di cipolle, 1/2 litro di olio d'oliva extravergine  
3 sarde sotto sale, ½ litro di latte fresco, poca farina bianca, gr. 50 di formaggio grana grattugiato, un ciuffo di prezzemolo tritato, sale e pepe

### Preparazione:

Ammollare lo stoccafisso, già ben battuto, in acqua fredda, cambiandola ogni 4 ore, per 2-3 giorni. Aprire il pesce per lungo, togliere la lisca e tutte le spine. Tagliarlo a pezzi. Affettare finemente le cipolle, rosolarle in un tegamino con un bicchiere d'olio, aggiungere le sarde sotto sale, e tagliate a pezzetti, per ultimo, a fuoco spento, unire il prezzemolo tritato. Infarinare i vari pezzi di stoccafisso, irrorati con il soffritto preparato, poi disporli uno accanto all'altro, in un tegame di cotto o alluminio oppure in una pirofila (sul cui fondo si sarà versata, prima, qualche cucchiainata di soffritto); ricoprire il pesce con il resto del soffritto, aggiungendo anche il latte, il grana grattugiato, il sale, il pepe. Unire l'olio fino a ricoprire tutti i pezzi, livellandoli. Cuocere a fuoco molto dolce per circa 4 ore e mezzo, muovendo ogni tanto il recipiente in senso rotatorio, senza mai mescolarlo. Servire con polenta.