

Amare il mare tra cuore e palato

I bambini rivivono le tradizioni del passato. L'Alberghiero sbarca alla Lega navale

LA GIORNATA DI FESTA

PIERPAOLO PIERLEONI

Porto Sant'Elpidio

La tradizione che incontra le generazioni future, il folklore che si sposa con la gastronomia, la costa elpidiense che si fa protagonista di una giornata volta al recupero della storia cittadina. E' stata una mattinata ricca, quella di ieri sul lungomare centro, per uno degli appuntamenti clou della rassegna Amare il mare, organizzata da Comune e Pro Loco.

La prima parte della giornata è stata dedicata ad un classico per una città marinara: la pesca alla sciabica. Un rituale dei marinai delle passate generazioni che oggi non si pratica più, ma che conserva immutato il suo fascino. A godersi uno spettacolo che ha riportato indietro di qualche decennio, oltre 150 bambini delle scuole primarie di Porto Sant'Elpidio. Il loro coinvolgimento è quasi un trait d'union tra passato e futuro, per tramandare una memoria preziosa, che attraverso eventi come Amare il Mare o la rievocazione estiva il Narraporto,

**Rievocata la pesca alla sciabica
A tavola sfida fra i futuri chef**

si ripropongono puntualmente alla cittadinanza. Gli studenti hanno assistito con curiosità ai vari passaggi della pesca alla sciabica, messi in pratica da alcuni marinai storici elpidiensi. Seduti in spiaggia a pochi metri dal mare, si sono divertiti a scoprire un'attività che in molti avevano sentito raccontare dai genitori o dai nonni. Di seguito, la vendita all'asta del pescato, effettuata da folkloristiche pescivendole, anche queste in perfetto stile vecchia maniera. Da questo punto, protagonisti sono diventati i ragazzi dell'Istituto alberghiero di Porto Sant'Elpidio. Dieci di loro, alunni del terzo anno, si sono cimentati nella preparazione di piatti a base di pesce povero per la seconda edizione del concorso "Appunti di storia per il futuro".

Scenario della simpatica sfida la sede della Lega navale italiana, presieduta da Adelfo Biccirè, che come lo scorso anno è stata sede dell'iniziativa. Cinque coppie hanno effettuato la spesa, per poi dedicarsi alla preparazione di gustose pietanze marinare. A decretare i migliori una giuria che ha visto la partecipazione del vicesindaco Monica Leoni e dell'assessore al commercio Marco Catini. Michela Pantaloni e Giacomo Petrini hanno rotto il ghiaccio con una panzanella di sgombero; Emiliano Bisconti ed Andrea Marinangeli hanno proposto un mosaico di pesce su crema di patate; Simone Genga e Alaudin Meta hanno preparato un risotto con spinaci pomodorini e alici, Mattia Rossi e



A sinistra e sotto i bambini in spiaggia con i vecchi marinai come insegnanti. Sopra la giuria e gli chef dell'Alberghiero



in crosta di pane con funghi porcini, ma il successo è andato a Lorenzo Beato e Gianluca Bertolone, capaci di preparare ravioloni fatti a mano al ripieno di alici con salsa di pomodoro. A supervisionare l'operato dei suoi ragazzi il professor Stefano Isidori. "Tutti bravi - si è

tini - vi invito però ad avere più convinzione in voi stessi nella presentazione dei vostri piatti. Meglio lasciare da parte la timidezza e l'imbarazzo, dovete essere i primi a credere fortemente in voi stessi". Per tutti un attestato di partecipazione e una foto ricordo di una giornata tra

Ancora due eventi in programma

GLI APPUNTAMENTI

Porto Sant'Elpidio

Il ricco programma non è ancora concluso. Manca ancora l'ultimo appuntamento con "Venerdì? Pesce!", con la preparazione di un menu della tradizione a base di pesce povero a prezzo convenzionato nei ristoranti e chalet. E' in programma per venerdì 28 maggio. Per chiudere, il 6 giugno alla Lega navale e sulla rotonda del lungomare centro "Una giornata in blu", festa con regata velica e poi una degustazione tipica gratuita di pesce povero preparato secondo la tradizionale ricetta