



Tradizioni e sapori romagnoli protagonisti del weekend a Cesenatico

Sabato 29 e domenica 30 luglio al Museo della Marineria, appuntamento con Verso il mare Controcorrente. Le eccellenze enogastronomiche territoriali incontrano gli antichi mestieri della costa e dell'entroterra.

The banner features a colorful background with a rainbow gradient. At the top left, there are logos for 'Associazione Culturale Civiltà delle Erbe Palustri' (a house icon) and 'ECOMUSEO DELLE ERBE PALUSTRI' (a green plant icon). In the center, the text reads 'Strada della Romagna vini · sapori · cultura'. At the top right is the logo for 'museo della Marineria Cesenatico'. The main title 'Verso il MARE CONTROCORRENTE' is written in large, stylized letters: 'Verso il' in blue, 'MARE' in light blue, and 'CONTROCORRENTE' in red. On the right side, the date and time '29/30 LUGLIO 17.00-24.00' are displayed in blue and green, with 'Museo della Marineria Cesenatico' written below in blue and red.

L'evento "Verso il mare Controcorrente" che si terrà sulla costa romagnola e organizzato dall'**Ecomuseo delle Erbe palustri** di Bagnacavallo, dal Museo della Marineria di Cesenatico e dalla **Strada di Romagna** nell'ambito del progetto "Paesaggi culturali", proporrà un viaggio nelle tradizioni artigianali, culturali e artistiche della Romagna di ieri e di oggi con incontri, degustazioni e laboratori dedicati ad adulti e bambini.

Il programma di Verso il mare Controcorrente

Il taglio del nastro è fissato per **sabato 29 luglio alle 17**, quando nella corte del [Museo della Marineria](#) sarà possibile conoscere da vicino alcune tradizioni etniche locali, dal Calafato – il pescatore che ripara le reti e tinteggia le vele – agli antichi mestieri legati all'utilizzo delle erbe di valle e del salice per la realizzazione di cannicciato, sporte del pesce, borse, impagli e teglie per la [piadina](#). Durante la giornata sarà possibile ammirare la tessitura sull'antico telaio del Museo della Vita Contadina di San Pancrazio e le tele stampate di Roberta Braghittoni, mentre i bambini potranno partecipare a laboratori con i giochi di legno e dell'ingegno e le vele con i colori della tradizione.

Alle ore 19 inizieranno i convegni sotto l'ombrellone, ovvero brevi storie vere del territorio a cura dei produttori locali sul tema "La cultura nel piatto e la storia nel bicchiere". A partire dalle 20.30 spazio a musiche, canti e danze della tradizione, mentre alle ore 21.30 sarà possibile visitare con una guida il Museo della Marineria.



Verso il mare Controcorrente, a Cesenatico (FC) il 29 e 30 luglio.

Domenica 30 luglio, a partire dalle ore 19, spazio alla Tresca con canti e danze popolari della Romagna proposti dal gruppo folkloristico canterini e danzerini romagnoli "Turibio Baruzzi" di Imola, mentre all'interno del museo il team composto dallo Chef Federico Scudellari, La Tavola dei Pescatori, l'**Azienda Baroncini Mirco e Fabio**, la Strada della Romagna, l'**Associazione Torre di Oriolo** e il Consorzio il Bagnacavallo proporranno uno stand con i prodotti tipici e le eccellenze enologiche del territorio.

Data di creazione

27/07/2017

Autore

alice-lombardi