

Tradizioni e sapori romagnoli protagonisti del weekend a Cesenatico

scritto da Alice Lombardi | 27/07/2017



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.



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.

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.