

Santarcangelo, Fiera dei Becchi: la manifestazione più attesa dell'autunno. Tutto il programma

Eventi - 29 ottobre 2018 - 14:22



Dalle osterie alle bancarelle, dalle attività per bambini alle veglie in dialetto, passando per i tradizionali palio della piada e sagra dei Cantastorie: venerdì 9, sabato 10 e domenica 11 novembre torna la Fiera di San Martino. Anche per l'edizione 2018 la festa più attesa dell'autunno santarcangiolese propone dunque un ricco calendario di eventi: per tutto il fine settimana piazze, borghi e contrade saranno invasi dalle suggestive atmosfere della "fiera dei becchi".

Tra gli appuntamenti da non perdere, venerdì 9 novembre alle 21 nello spazio eventi (piazza Ganganelli) si torna alle antiche serate in compagnia di racconti, vin brulé e castagne con "la veglia di San Martino". Sabato 10 novembre, sempre allo spazio eventi, torna la tradizionale "Sagra dei Cantastorie" con un doppio appuntamento (alle 10 e alle 14,30) dedicato a Dina Boldrini, decana dei cantastorie scomparsa nel 2017. Non può ovviamente mancare il Palio della Piada: domenica 11 novembre alle 14 presso lo spazio eventi si sfideranno non solo le azdore ma anche i giovani e i rappresentanti delle frazioni della città (per iscriversi è necessario contattare la Pro Loco: 0541/624.270 – iat@comune.santarcangelo.rn.it)

Numerosissime le proposte dedicate al buon cibo e vino di Romagna e ai prodotti tipici delle regioni italiane che si potranno acquistare negli stand commerciali o gustare direttamente presso le osterie dislocate nelle vie del centro e dai Food truck di piazza Gramsci. Tantissime anche le attività per i più piccoli, a partire dalla festa dei bambini che si terrà alle 14,30 di martedì 6 novembre al luna park del piazzale Campana, fino al laboratorio per imparare a fare la piadina in programma domenica 18 novembre alle ore 10 in biblioteca (prenotazione obbligatoria al numero 366/6797354).

IL PROGRAMMA:

I Menu della Fiera

Le cronache dell'800 raccontano che, anche in quei tempi di miseria, la Fiera di San Martino

era una sorta di Paese di Cuccagna: cibi e vino in gran quantità, per un banchetto aperto a tutti, in strada e nelle tante osterie. Questa tradizione continua anche quest'anno: ricco e vario, infatti, si presenta il "menu" della Fiera. La vera regina della festa è la piadina, con salsiccia e cipolla, che si trova un po' dappertutto: nelle piazze Marconi e Ganganelli e in ogni via del centro. In piazza Ganganelli sono inoltre da provare: i funghi e i tartufi di Villa Labor; i piatti ricercati di Per Tè Catering; i passatelli del Lavatoio Bistrot; i tortelli alla lastra del Fumaiolo; il fungo fritto del rifugio Biancaneve; il ragu di somaro del Farneto; il pesce al cartoccio di A Marina; lo street food gourmet de Il Diavolo e l'Acqua Santa; i bocconcini de La Polpetteria.

All'Arena del Campo della Fiera spunta invece il Villaggio Bavarese, con piatti tipici, birra e musiche da November Fest. Per le vie De Bosis e Arrigo Faini, dopo le caldarroste della Caritas, buone e solidali, trovate le carni e la ribollita del Toscano; i cibi di strada dall'Italia (sapori salentini; arrosticini abruzzesi; olive ascolane; birra artigianale e la piada gourmet con farine bio di Forno Galeotto). In piazzetta del Lavatoio c'è la polenta di una volta e le specialità de La Bosca. E ancora, polenta e zuppetta montanare al Campo della Fiera al Caffè Clementino. La Via G. Bruno ospita invece il Sottobosco di Badia Tedalda, con piatti di montagna e cinghiale; l'Alta Marea, con la cucina romagnola di mare, la nuova pizzeria Kangurotto e lo stand con le bombette pugliesi. Novità di quest'anno, l'Osteria delle Tradizioni in piazza Balacchi con rane, trippa, cotechino, pasta e fagioli. Vino nuovo e cagnina si trovano un po' in tutti gli stand: oggi come ieri, la Fiera di San Martino è un grande banchetto che si snoda per le vie all'insegna del gusto e dell'allegria.

Il cibo sulle ruote

Ritorna il Food Truck di Beck, un raduno di operatori che cucinano su automezzi, ape o furgoni, riprendendo un'antica tradizione italiana del cibo itinerante con una formula attuale, particolarmente amata dai giovani. Il Food Truck resta all'interno di piazza Gramsci, dove sono ben disposti per ospitare il pubblico. I truck sono stati scelti per la qualità gastronomica ma anche per l'estetica dei mezzi, spesso vintage e propongono i panini gourmet del Fugoncino; le tapas e la paella di Las Bravas; le polpette de La Polpetteria; i buoni bicchieri e gli sfizi di Vino al Vino Street; la birra Balladyn di Moto Grill Guzzi; i primi di Aspasso; le carni dell'Osteria Argentina; i cibi di strada creativi di Matilde del Monticino; Mama Eli con hamburger gourmet; il Retrogusto di Bagno di Romagna, con piada frita e tortelli alla lastra; per finire con o dolci di Carcake. Non mancherà un'animazione soft ed allegra da giovedì 8 a domenica 11 novembre, dalle 18 alle 24.

I Cantastorie

San Martino è la Fiera delle tradizioni e la Sagra Nazionale dei Cantastorie è una di quelle tradizioni che dura nel tempo e attira sempre un pubblico vario e curioso. I cantastorie, con le loro esibizioni semplici ed immediate, i loro racconti ingenui o impegnati, ci riportano agli spettacoli di strada di un tempo. L'edizione di quest'anno (50a per la Sagra, 33a a Santarcangelo) è dedicata a Dina Boldrini, la decana dei Cantastorie che se n'è andata l'inverno 2017. Al figlio Gianni Molinari, il sindaco Alice Parma consegnerà una targa ricordo. Oltre a Gianni, che arriva da Castelfranco Emilia, gli artisti di quest'anno sono: Lisetta Luchini da Firenze, con brani seri e ironici; Pietrolino Grandi da Lucca, con stornelli toscani; Wainer Mazza con i canti del Mantovano. Per la prima volta saranno presenti: Alessio Lega e Rocco Marchi, da Milano, con canti impegnati e popolari, e il duo bolognese di David Sgarnerli e

Margherita Valtorta.

La Sagra è organizzata in collaborazione con l'AICA - Lorenzo De Antiquis a cui il l'Amministrazione comunale di Santarcangelo consegnerà un'altra targa per i 50 anni della manifestazione. Al programma hanno collaborato anche l'etnomusicologo Gian Paolo Borghi e la rivista Il Cantastorie On Line. Sponsor: Banca Malatestiana e SGR. L'appuntamento è per la vigilia di San Martino, sabato 10 novembre, in Piazza Ganganelli: al mattino dalle ore 10 e al pomeriggio dalle 14.30.

La Veglia e il Dialetto

Le veglie un tempo raccoglievano gruppi di persone, famiglie e vicini, nelle sere d'inverno per raccontare storie o ricordare memorie del passato. Ci s'incontrava nella stalla o intorno al camino, insomma dove si poteva godere un po' di tepore. La Fiera di San Martino si è ispirata proprio a queste veglie per incontrarsi la sera sotto al tendone degli eventi di piazza Ganganelli: non si può avere il fuoco ma ci si scalda con castagne e vin brulé. Quest'anno La Veglia di San Martino si tiene venerdì 9 novembre alle 21 ed è dedicata a tre poeti dialettali di Santarcangelo che leggono brani dei loro ultimi libri. Gilberto Bugli non è solo poeta ma anche cultore del dialetto; presenta il suo libro "Straz", edito da Pazzini: sono parole semplici ricche di sogno e leggerezza. Dauro Pazzini legge testi tratti dal libro "Chèrti Verti": pensieri poetici in forma di aforismi. Emilio Podeschi presenta "Poesì e zirudeli campagnoli", versi di poesia agreste, genuini come i frutti dell'orto di 'Nonno Milio'. Le letture saranno intervallate dalla fisarmonica di Tiziano Paganelli e introdotte da Stefano Stargiotti che rallegherà la serata coi modi di dire dialettali, di cui è gran conoscitore e maestro. Da tempo cura "FazaLeibar" iniziata come rubrica su face book e trasformatasi in una piccola comunità di persone che condividono ricordi in dialetto. Anche così si rinnova la tradizione.

In BiblioFiera

Molto ricco è il programma di iniziative proposte nella biblioteca comunale Baldini: la mostra documentaria sulla Grande Guerra "Arriverà quel giorno di pace e faremo una gran festa" – realizzata dai Musei Comunali con oggetti, documenti, cimeli, foto, lettere e testimonianze raccolti tra i santarcangiolesi – a è visitabile fino a domenica 11 novembre. Giovedì 8 novembre alle 21 Annalisa Teodorani ripresenta il recital "Un filo di parole" in cui si alternano poesie e racconti, intrise di magia. Venerdì 9 novembre alle 17.30, Gianni Iasimone presenta invece il suo libro "La Quintessenza" in dialogo con Salvatore Ritrovato. Sabato 10 e domenica 11 novembre, nel gazebo di piazza Ganganelli, il Gruppo Amici della Biblioteca organizza il Mercatino dei libri già letti, una bancarella di libri donati alla biblioteca e messi in vendita a prezzi stracciati per raccogliere fondi da destinare alle iniziative culturali. E, poi: Cibo come Cultura, il nuovo libro di Sergio Lepri, la mostra fotografica di Claudio Zamagni, l'apertura domenicale. Il programma completo su www.comune.santarcangelo.rn.it/biblioteca – FB: Biblioteca Comunale A.Baldini

L'Agricola

L'Agricola, esposizione di macchine agricole e attrezzature per l'agricoltura e l'edilizia, rappresenta più di ogni altro settore il legame con l'anima contadina dell'antica Fiera di San Martino. I trattori, infatti, hanno sostituito i mitici 'bu', cantati da Tonino Guerra, che aiutavano gli uomini ad arare i campi e che costituivano la vera anima delle Fiere d'un tempo. Oggi, l'agricoltura cambia ancora modi ed esigenze, l'economia locale prende nuove forme. E

L'Agricola si adegua con nuove e vecchie proposte. Ci sono macchine agricole moderne e tecnologiche; ma si trovano anche trattori d'epoca che attirano nonni e nipoti. Si trovano macchine per movimento terra, carrelli elevatori da usare in vigna, commercianti di legname, macchinari per l'industria e fornitori di servizi. Per animare l'Agricola sono previste inoltre varie iniziative. Per tre giorni nello spazio di Squadrani Trattori è possibile provare dal vivo e in sicurezza attrezzi agricoli, sabato 10 novembre, dalle ore 17, è invece in programma una dimostrazione di balli popolari romagnoli della scuola Folk Dance Mania e domenica 11 novembre alle 15, quella di western dance con l'Associazione Country Soul. Sabato e domenica, infine, ritornano nello spazio di Alvaro Menghi i mini trattori radiocomandati di Riccardo Domeniconi: un prodigio di artigianato e tecnologia. Completano le attrattive de L'Agricola, l'Osteria Contadina, dai piatti ruspanti, ed uno stand di porchetta umbra.

Il Palio della Piada

Domenica 11 novembre, alle ore 14, in piazza Ganganelli è in programmata la 21esima edizione del Palio della Piada, che ogni anno riesce ad entusiasmare giovani e meno giovani in una simpatica competizione di piadinari rigorosamente non professionisti alle prese con farina e mattarello. Oltre a divertire pubblico e partecipanti, il Palio ha lo scopo di avvicinare i giovani all'arte della piada, per continuare a tramandare questa specialità che caratterizza la Romagna e Santarcangelo. Ai giovani viene dedicata una sezione del Palio con un premio speciale così come ai rappresentanti dei quartieri e delle frazioni, in alcune delle quali, prima della Fiera, si sono tenute delle selezioni: parteciperanno le delegazioni di Sant'Ermete, San Vito, Canonica e San Michele. Il Palio si conclude con la faticosa sfida delle azdore, vere regine di "tulir e sciadour" (tagliere e mattarello).

Il Palio è organizzato dalla Pro Loco, con la collaborazione della Fiera di San Martino e di Banca Malatestiana. Per informazioni e prenotazioni (aperte fino all'11 novembre) è possibile contattare il numero 0541/624270 o l'indirizzo mail iat@comune.santarcangelo.rn.it.

La Scuola dei Sapori

Da 15 anni la Fiera di San Martino, evento dai grandi numeri, collabora con un'iniziativa di qualità dedicata ad una piccola platea d'interessati. È la Scuola dei Sapori, un incontro che si rivolge ai cultori del gusto per far conoscere prodotti e produttori di cibi tipici del nostro e di altri territori. Quest'anno la Scuola è dedicata a "Il vino secondo natura": protagonisti della serata sono i titolari della Società Agricola Villa Venti di Roncofreddo, che raccontano l'amore di una famiglia per l'ambiente, la vite ed il vino, e la loro coltivazione basata su criteri biologici e biodinamici, di soli vitigni autoctoni come il Sangiovese, il Famoso e il Centesimo. L'iniziativa, organizzata da Girmoetti Formaggi in collaborazione con la Fiera, è in programma per le 21 di mercoledì 7 novembre presso il ristorante l'Arcangelo e prevede una degustazione guidata con assaggi ed abbinamenti. Posti limitati; prenotazioni in bottega Girometti.

La Fiera dei Bambini

La Fiera è un'occasione speciale di divertimento per i bambini. Come avviene da molti anni la Fiera organizza la Festa del Bambino al Luna Park, grazie alla collaborazione con i giostrai. Nelle scuole materne, primarie e medie della città e delle frazioni saranno distribuiti 2.000 biglietti, con 5 tagliandi ognuno, per fare un giro in giostra, in omaggio o con uno sconto. L'appuntamento è per martedì 6 novembre dalle 14.30 fino a sera. Ai bambini è dedicata anche un'iniziativa speciale: domenica 18 novembre alle ore 10 la

biblioteca organizza un piccolo laboratorio di cucina per bambini per imparare a fare la piada. Prenotazione obbligatoria al 366 6797354.

Una Fiera più sicura

Da diversi anni la Fiera di San Martino è impegnata a garantire prevenzione, controllo e sicurezza per i visitatori e per gli operatori. Quest'anno, in accordo con il 118 Romagna è stato studiato un piano per l'emergenza sanitaria: per tre giorni saranno presenti due ambulanze dalle 9 alle 21 (all'incrocio tra le vie S. Sancisi e Marini e in via Mazzini) e fino a 16 operatori sanitari. Per i punti ristoro, invece, sono state aumentate le forniture elettriche e ridotte le bombole: come negli anni passati, tutti gli impianti a gas sono controllati da tecnici abilitati prima dell'inizio della fiera. Inoltre, è stata potenziata la presenza dei volontari della Valmarecchia con automezzi agli ingressi, coordinati dalla Protezione Civile da il gazebo base vicino all'arco Ganganelli. Secondo le direttive della Prefettura e della Questura, tutti gli ingressi alla Fiera saranno protetti da dissuasori in cemento o automezzi vigilati. Con un'ordinanza sarà vietato l'uso del vetro, salvo le tradizionali bottiglie di Vino nuovo e Cagnina, solo se servite ai tavoli. Infine, come negli ultimi anni, sarà attuato un efficace piano di prevenzione e controllo dell'abusivismo commerciale, grazie alla collaborazione tra le Forze dell'Ordine.