

La GUIDA alla Fiera di San Martino di Santarcangelo: street food, bancarelle e tanti spettacoli

Eventi - 07 novembre 2018 - 14:33



Inizia giovedì 8 novembre con l'anteprima, l'edizione 2018 della Fiera di San Martino, che proseguirà fino a domenica 11 novembre. A partire dalle 16 fino alle 22, per le vie del centro saranno aperte le numerose osterie con tante proposte legate alla cucina tradizionale romagnola e italiana e gli stand dei settori specializzati.

La Fiera di San Martino prenderà poi il via ufficialmente **venerdì 9 novembre: dalle 8,30 alle 22 le vie e i borghi del centro ospiteranno osterie e food truck, bancarelle e artigianato, esposizioni e mostre mercato, musica e spettacoli.** Alle ore 21 presso lo spazio eventi chiuderà la giornata la **"Veglia di San Martino"** che propone una serata con **vin brulé, castagne e le poesie dialettali** di Gilberto Bugli, Dauro Pazzini, Emilio Podeschi e i modi di dire di Stefano Stargiotti.

Gli organizzatori ricordano che proprio le giornate di giovedì 8 e venerdì 9 novembre sono quelle maggiormente indicate per chi ha difficoltà motorie o desidera visitare la fiera con più tranquillità, data la minore affluenza di pubblico prevista.

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 Aspazzo; 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.

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 "Poesi 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 rallegrerà 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.

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 gl'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.