

DA OGGI A DOMENICA

Anghiò, il pesce azzurro in tutte le salse d'Europa

di **ROSSELLA LUCIANI**

Lisbona l'ha trasformata da tempo nel suo pesce-simbolo e da due anni anche la Riviera fa la stessa cosa con l'alice, in dialetto Anghiò. Non a caso è questo il nome della kermesse enogastronomica che prende il largo oggi alla rotonda Giorgini, dove resterà fino a domenica 19. Quattro giorni dedicati al pesce azzurro, ma soprattutto alla buona cucina e al buon vino. Gli organizzatori, che poi

sono gli stessi di Fritto Misto ad Ascoli, sono pronti a mettere la mano sul fuoco per garantire la freschezza dei prodotti, tutti pescati nel nostro Adriatico. Negli stand del Palazzurro che resteranno aperti da questo pomeriggio a sabato, dalle 18 alle 23 e domenica dalle ore 12 alle 15 e dalle 18,30 alle 23 ospiti d'onore di questa seconda edizione saranno, per la Sicilia, il cous cous di pesce, i suri agli agrumi e marmellata di cipolle

e le pizze siciliane di Ciuzz Siracusa; direttamente dalla Liguria, invece, arriveranno la focaccia alle alici e i frisceu genovesi della Focacceria Tre Sorelle di Genova. Per la regione Sardegna verranno proposti la millefoglie di tonno, la fregula ventresca e la bottarga di tonno preparate da Daniel Gianni di Porto Torres e in rappresentanza delle tipicità locali marchigiane, sambenedettesi in particolare, il tipico

frecantò, i ravioli di sgombro con pesto di sgombro e il tonno e fagioli alla riduzione di balsamico dell'Osteria Caserma Guelfa di San Benedetto; ma anche le alici scottadito, i sandwiches di sgombro e mozzarella e alici del Ristorante Mood di Civitanova. Ma ci sarà anche un assaggio della cucina catalana, grazie alla collaborazione fra Diputació de Barcelona e **Symbola**, arrivano direttamente da Barcellona la tradizionale focaccia con verdure e acciughe preparate per l'occasione da Fernando Juarez Montes.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.