

A Cervia il ciclo "Il sale della storia"

Cinque incontri Si parte domani con la cucina di mare del territorio cervese e le tradizioni dei brodetti di pesce sulla costa romagnola

Inizierà il prossimo 21 novembre e terminerà il 19 dicembre 2012, il programma di cinque incontri culturali denominati *Il sale della storia. Cervia e la Romagna tra passato e presente*, che si svolgeranno al mercoledì pomeriggio, alle ore 16,30 nella Biblioteca comunale di Cervia (Circonvallazione Sacchetti 111).

Gli incontri sono promossi dall'Associazione Culturale Casa delle Aie Cervia, in collaborazione con la Consulta del Volontariato, il Gruppo Culturale Civiltà Salinara, il Circolo Pescatori La Pantofla, il Gruppo Archeologico Cervese, l'Associazione Culturale Castiglione Umberto Foschi e la Libera Università per Adulti di Cervia.

Novità di rilievo dell'edizione 2012 è la collaborazione con la Biblioteca Comunale di Cervia.

Il programma degli incontri è il seguente:

21 novembre - Incontro con Graziano Pozzetto sul tema: La cucina di mare del territorio cervese e le tradizioni dei brodetti di pesce delle varie località costiere romagnole.

28 novembre - Andrea Speziali presenta il libro *Romagna Liberty*. Nel corso dell'incontro si parlerà anche dell'architetto cervese Matteo Focaccia, che ha avuto un ruolo di rilievo nell'architettura razionalista degli anni venti e trenta del secolo scorso.

5 dicembre - Incontro con Giancarlo Cerasoli sul tema: "Sulle balsamiche spiagge" Le colonie per bambini a Cervia e Milano Marittima tra il 1925 e il 1945.

12 dicembre - Incontro dedicato a: "Giovanni Pascoli. L'impegno politico e civile. Il poeta". Relatori Ottorino Bartolini ed Elena Gagliardi

L'incontro rientra nel quadro delle iniziative legate al centenario della morte del grande poeta e come premessa alle iniziative del 2013 per il centenario della Scuola Pascoli di Cervia.

19 dicembre - Incontro sul tema: I centocinquanta anni del Teatro Comunale di Cervia e i trecento anni del Palazzo Comunale e del Magazzino del Sale Darsena. Una rievoca-



L'Associazione Culturale Casa delle Aie, in collaborazione con diverse realtà culturali di Cervia (nelle foto di Paolo Genovesi il porto), propone un itinerario di approfondimento sulla civiltà del sale e i suoi molteplici aspetti



In calendario anche la storia delle colonie fino al 1945



zione che è anche occasione per valorizzare un itinerario culturale del Centro storico di Cervia. Relatore Renato Lombardi.

Coordina e presenta gli incontri Renato Lombardi. Nel corso delle iniziative sono in programma video-proiezioni di immagini e documenti

storici, con la collaborazione di Massimo Evangelisti. Per informazioni tel. 0544-979384.

Oltre a dare un contributo al recupero dell'identità storica del territorio, le iniziative sono anche rivolte al personale insegnante delle scuole, per consolidare il rapporto di collaborazione con la realtà dell'associazionismo culturale locale.

Sempre per iniziativa dell'Associazione Culturale Casa delle Aie, partono oggi anche i nuovi laboratori didattici di cucina romagnola, dalle ore 9 alle 12, presso la sede dell'associazione. Parteciperà all'iniziativa la classe quarta della Scuola primaria "Alberto Manzi" di Tagliata di Cervia. Il laboratorio didattico, coordinato da Mario Stella e Miriam Montesi, è mirato a valorizzare le tradizioni gastronomiche cervesi e romagnole.

Un esperto di tradizioni gastronomiche locali, Alfio Troncossi, in una sala della Casa delle Aie, fornisce, con aneddoti e racconti, una prima informazione sulle tradizioni alimentari e gastronomiche del nostro territorio. Gli alunni vengono accompagnati alla scoperta di quattro specialità tipiche romagnole: strozzapreti, cappelletti, tagliatelle e, naturalmente, la piadina romagnola. E' l'occasione per conoscere come si fa la pasta sfoglia, come si usa il matterello, come si prepara l'impasto della piadina e dei primi piatti della tradizione romagnola.

OLTRE L'ORIZZONTE

Il pesce palla argenteo è in Adriatico Un esemplare catturato in Dalmazia

Il velenoso pesce palla argenteo (*Lagocephalus sceleratus*) è arrivato in Adriatico. Gli esperti del Museo di storia naturale di Ragusa (Dubrovnik) hanno confermato la

cattura di un pesce di quella specie avvenuta pochi giorni fa nelle acque dell'isola di Jakljan. L'esemplare catturato è lungo 66 centimetri e pesa di 3,5 chili.



Il pesce palla argenteo proviene dal Mar Rosso e rappresenta un potenziale rischio per la salute perché la sua pelle e gli organi interni contengono tetrodossina, che può provocare la paralisi del sistema nervoso e respiratorio

CRONACHE DAL FONDALE Originate dai depositi calcarei degli organismi marini, queste rocce ospitano creature dagli splendidi colori

Immersione alle Tegnue, un'esplosione di bellezza

Da tempo i Ragazzi della Gian Neri meditavano di visitare le Tegnue a Chioggia, e finalmente quest'estate ci sono riusciti appoggiandosi alla sede estiva del Club Sommozzatori Padova. Convidiamo lo stesso tipo di didattica (Fipsas), per cui non ci ha meravigliato la precisione, la serietà e la professionalità con cui ci hanno accolto, ma la cosa che ci ha fatto legare particolarmente, è il fatto di essere tutti perdutoamente innamorati del nostro splendido Adriatico.

Ci eravamo lasciati con il proposito di tornare un po' fuori stagione, per dedicarci all'esplorazione di siti più impegnativi e meno esplorati. L'occasione arriva a novembre ma le previsioni del tempo ci hanno fatto temere, fino all'ultimo, di dover rinunciare, ma alla fine la fiducia e la perseveranza ci hanno



La coloratissima *Hypselodoris tricolor* sorpresa da Filippo Ioni su una spugna

premiato.

Le temperature sono calate, il mare era un po' agitato e la visibilità non eccezionale, ma sufficiente a farci godere delle bellezze dei fondali.

Obiettivo: il relitto di un peschereccio lungo circa 25/30 metri a circa 12 miglia dal porto di Chioggia, e una tenuta. Le Tegnue sono formazioni rocce organogene carbonatiche, cioè costruite dagli organismi marini, generalmente sovrapposte a substrati duri precedenti formati per il consolidamento di sabbie. Sul fondale ci ha impressionato la grande presenza di merluzzetti, granchi facchino, rombetti pelosi. Abbiamo sorpreso ben tre astici, di cui uno veramente maestoso, tra gli anfratti e anche un bel gattuccio; peccato non avere avuto modo di fotografarlo. Immane la

presenza di piccoli nudibranchi, tra i quali anche la coloratissima *Hypselodoris tricolor*.

Il doride tricolore è una specie del genere *Hypselodoris*, appartenente alla famiglia delle *Chromodorididae*. Corpo di colore blu, allungato, con una linea dorsale bianca o gialla, che non supera i rinofori. Spesso sono presenti sfumature azzurre tra la linea centrale e il bordo del mantello, con bande di colore giallo. Rinofori e ciuffo branchiale dello stesso colore del corpo. Si nutre di spugne del genere *Cacospongia*, sulla quale è stata immortalata nella foto di questa pagina.

La giornata si conclude rientrando a casa, pieni di gioia con un arrivederci alla prossima primavera.

Filippo Ioni