

Sagra del Pesce di Camogli, 30 quintali di pescato pronto per essere fritto

di **Redazione**

10 Maggio 2018 - 11:32



Genova. Nata nel 1952 per volontà di una ventina di pescatori locali, ritorna a Camogli la tradizionale e amatissima Sagra del Pesce. Famosa per il suo ottimo pesce fritto e per l'impressionante maxi padella impiegata (pesa ben 26 quintali e ha un diametro di tre metri e ottanta centimetri), si riconferma ancora una volta come uno degli appuntamenti rivieraschi più attesi dell'anno.

Venerdì 11 maggio

In occasione della Sagra del pesce dell'anno scorso, proprio davanti alla maxi padella, si diede avvio ad un gemellaggio tra Camogli e Castellabate (Salerno), comune in cui si svolge da alcuni anni la Festa del pescato di paranza e diventato noto per aver ospitato il set del film "Benvenuti al Sud" con Claudio Bisio. E proprio grazie a questo patto di amicizia, l'associazione Punta Tresino dalle ore 19.30 nello stand gastronomico allestito in Largo Ido Battistone proporrà un ricco menù con specialità campane, che si affiancherà alle proposte della tradizione ligure. Dal 1° al 3 giugno sarà la invece Pro Loco di Camogli a partecipare alla 10ª edizione della Festa del pescato di paranza di Castellabate e a far conoscere le specialità gastronomiche liguri.

Sabato 12 maggio, la sera della vigilia, si terrà la consueta celebrazione religiosa, con la processione dell'Arca di San Fortunato accompagnata dalla Banda "Città di Camogli"; successivamente, sulla spiaggia, si potrà ammirare lo stupefacente spettacolo dell'incendio dei falò, mentre i fuochi d'artificio sul mare regaleranno ai visitatori momenti davvero suggestivi.

Domenica 13 maggio circa 30 quintali di pesce azzurro saranno fritti ad arte nel maxi padellone in oltre 3.000 litri di olio Friol, sponsor ormai storico della manifestazione, senza olio di palma e risultato quest'anno vincitore di "Prodotto Food" nella categoria Olio & Aceto.

L'occasione, neanche a dirlo, è davvero ghiotta: migliaia di ospiti provenienti da tutta Italia si metteranno in fila per degustare il pesce freschissimo, offerto dalla Cooperativa Pescatori di Camogli e da Martini & C., fritto ad arte e distribuito in più riprese grazie anche all'impegno dei molti volontari presenti.

Sono più di 100.000 le persone attese nei giorni della manifestazione gastronomica che, per il tredicesimo anno consecutivo, vede quale sponsor Friol, l'olio specifico per friggere che garantisce una frittura croccante e asciutta, grazie alla formula senza olio di palma e resistente alle alte temperature.

I proventi della 67^a Sagra del pesce devoluti per la tonnara alla Cooperativa Pescatori di Camogli, andata totalmente distrutta. Da qualche anno, infatti, si destina ad un progetto il ricavato del modesto contributo, di 6 euro, da parte di chi desidera aggiudicarsi la vaschetta di pesce fritto ed il piattino ricordo in ceramica, che riproduce la grafica del manifesto dell'edizione. La tonnara, o "tonnarella", di Camogli è unica, nel suo genere, in Liguria: una realtà importante per la città, fonte di lavoro, che fa parte della sua tradizione da oltre quattro secoli. Le sue origini, infatti, si fanno risalire al 1603.



La fama della "Sagra del Pesce" di Camogli coincide con quella della sua famosa padella gigante. Tutto ebbe inizio nel 1952, quando una ventina di pescatori decisero di donare del pesce fritto ai residenti e ai visitatori di passaggio, durante la festa di San Fortunato, loro Patrono.

L'iniziativa ebbe successo al di là di ogni aspettativa, tanto che gli organizzatori dovettero friggere pesce per tutto il giorno. L'anno successivo si ripropose l'evento e Lorenzo Viacava detto "O Napoli" insieme a Lorenzo Gelosi detto "Cen", entrambi pescatori, decisero per l'occasione di far costruire una padella gigante che divenne subito la più grande attrazione di quella che ormai era diventata una vera e propria sagra.

L'avvenimento, nel frattempo, salì agli onori della cronaca internazionale grazie all'ampio spazio dedicato alla sagra dal New York Herald Tribune, all'interesse di Re Baldovino del Belgio e, nel 1955, addirittura a un'eurovisione televisiva. Questa simpatica tradizione si è trasformata negli anni in un importante momento di comunicazione e di proiezione dell'immagine a vocazione turistica della Città.

Il padellone pesa ventisei quintali, ha un manico di tre quintali e un diametro di tre metri e ottanta centimetri, per poter essere agevolmente trasportata nelle varie trasferte in altre regioni d'Italia. La maxi padella sarà alimentata da bruciatori ad aria soffiata in grado di utilizzare sia il gas che il gasolio.

L'attuale padella, utilizzata per la prima volta in occasione del cinquantenario della manifestazione, è la quarta della serie ed è stata realizzata anche grazie al contributo di Friol. E' stata commissionata alla ditta parmense Botti dalla Pro Loco di Camogli e realizzata su progettazione della Europlan di Lavagna nel 2001. La prima padella cadde in mare nel 1959, la seconda e la terza sono ormai in disuso.