

Mangiare in Fiera

Le cronache dell'800 raccontano che, anche allora, 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 osterie. Questa tradizione continua anche oggi, con proposte per tutti i gusti. La vera regina della festa è la piadina, con la salsiccia e la cipolla, che si trova un po' dappertutto: in piazza Marconi, in piazza Ganganelli e in ogni via. In piazza Ganganelli sono da provare: i funghi e i tartufi di Villa Labor; i passatelli del Lavatoio Bistrot; i tortelli alla lastra del Fumaiolo; il fungo fritto del rifugio Biancaneve; il ragù di somaro del Farneto; l'hamburger romagnolo di Birgo Burger; le Tagliatelle del Sole, toste e ben condite; i bocconcini de La Polpetteria; i polli allo spiedo del Girarrosto.

All'Arena del Campo della Fiera, spazio destinato alle ospitalità, c'è una nuova Osteria del Mare con piatti di pesce e baccalà; appena oltre, al Caffè Clementino, polenta e zuppetta montanara. Su per via De Bosis e via Faini, dopo le caldaroste della Caritas, buone e solidali, trovate: le carni fumiganti e la ribollita del Toscano; i cibi di strada dall'Italia: tortellini da passeggio, sapori salentini, arrosticini abruzzesi, olive ascolane, birra artigianale e la piada gourmet del Forno Galeotto. In piazzetta del Lavatoio, c'è la polenta di una volta e le specialità de La Bosca. Via G. Bruno, dietro la scuola Pascucci, ospita: il Sottobosco di Badia Tedalda, con piatti di montagna e cinghiale; l'Alta Marea, con la cucina romagnola di mare; il Kangurotto con la buona pizza. In piazza Balacchi ritorna a grande richiesta l'Osteria delle Tradizioni con trippa, cotechino, pasta e fagioli. Vino nuovo e cagnina li trovate un po' ovunque in tutti gli stand: porta bene farsi un bicchiere vicino alla grande botte di Battistini, in piazza Molari, o sotto alle 'mucche volanti' del Farneto, in piazza Ganganelli. Oggi come ieri, la Fiera di San Martino è un grande banchetto che si snoda per le vie, all'insegna del gusto, dell'allegria e della convivialità.

Il cibo su ruote

Quinto anno del cibo su ruote alla Fiera di San Martino. Ritorna il **Food Truck di Beck**, un ritrovo di operatori che cucinano su automezzi, Ape o Furgone, belli da vedere, buoni da mangiare. Riprendono l'antica tradizione italiana del cibo itinerante, con una formula attuale. In piazza Gramsci trovate 12 truck, scelti per la qualità gastronomica e per l'estetica dei mezzi, spesso vintage. Potete gustare: i panini gourmet, le tapas e la paella, le polpette, i vini, la birra Baladin, i passatelli, l'asado, i cibi di strada creativi, gli hamburger gourmet, il lampredotto, le tigelle, il gnocco fritto e altro ancora. Il tutto è condito da un'animazione soft e allegra. Si inizia venerdì 8 novembre, dalle 18 alle 24, e si continua fino a lunedì 11.

I Cantastorie

San Martino è la Fiera delle tradizioni e i Cantastorie sono una tradizione che dura nel tempo e attira sempre un pubblico vario e curioso. Questa è la 51ª edizione, 33ª per Santarcangelo, della Sagra Nazionale dei Cantastorie. Sono veri artisti di piazza, che hanno anticipato i moderni buskers, con le loro esibizioni semplici e immediate, i loro racconti ingenui o impegnati. Quest'anno la Sagra ricorda i 110 anni dalla nascita di Lorenzo De Antiquis e di Marino Piazza, i decani dei Cantastorie; scomparsi nel 1999 e nel 1993, continuano ad essere presenti con le loro canzoni.

Gli artisti di quest'anno sono: Mauro Chechi da Grosseto con organetto, chitarra e le sue ballate in ottava rima anche improvvisate; Felice Pantone toscano-piemontese con le sue storie surreali e swing, e con l'organetto di Barberia; Federico Berti *one man band* con un repertorio di canzoni vecchie e nuove; Dino Simone, fisarmonicista salentino, vincitore nel 2019 dello storico "Concorso per Cantastorie Giovanna Daffini", indetto dal Comune di Motteggiana. Completa il programma Sandra Boninelli da Bergamo con la chitarra e storie impegnate e suggestive; sarà accompagnata dal cantante e percussionista Dudu Touate, un griot, vale a dire un cantastorie senegalese. La Sagra è organizzata in collaborazione con l'AICA-Lorenzo De Antiquis. Al programma hanno collaborato l'etnomusicologo Gian Paolo Borghi e la rivista Il Cantastorie On Line. Sponsor: Banca Malatestiana e SGR. L'appuntamento è per il giorno di San Martino, lunedì 11 novembre, in piazza Ganganelli: al mattino dalle ore 10 e al pomeriggio dalle 14,30.

Dedicato a Ivan Della Mea

A 10 anni dalla scomparsa di Ivan della Mea, la Fiera dedica due appuntamenti all'artista popolare nato in Toscana e vissuto a Milano. È stato un cantautore, scrittore e giornalista ribelle impegnato politicamente e per questo si può definire un poeta in musica per le ballate a tema sociale e politico. Le sue canzoni in dialetto milanese sono classici popolari e vanno considerate alla pari di quelle di Jannacci e Gaber: sono espressioni di letteratura sociale, descrizioni vivissime della miseria, del riscatto e della protesta. Ivan è stato uno dei fondatori del Nuovo Canzoniere Italiano e ha collaborato con i maggiori protagonisti della canzone popolare lombarda e italiana e del folk revival degli anni '60 e '70. Il cantautore salentino Alessio Lega ha scritto su di lui "La nave dei folli": la biografia intensa e partecipata di questo intellettuale, ancora da riscoprire. Presenta il suo libro sabato 9 novembre alle 16,30 in piazza Ganganelli, con la collaborazione della Biblioteca. Sempre in piazza, sotto alla tenda degli eventi, alle 21, presenta un concerto con i brani migliori di Della Mea accompagnato dalla fisarmonica di Guido Baldoni. Evento in collaborazione con l'ANPI. Alessio Lega è già stato ospite a Santarcangelo: cantastorie e scrittore, pluripremiato con la Targa Tenco, è considerato uno dei principali rappresentanti del canto sociale in attività.

Vino e turismo

Il vino, le vigne e le cantine stanno vivendo un boom turistico in tutte le principali aree vocate all'enologia, all'estero e in Italia. Grazie ad una nuova legge emanata dal Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari sarà più semplice per le aziende agricole del settore accogliere gli enoturisti. Per illustrare le novità di questa importante regolamentazione che crea notevoli opportunità di sviluppo per il territorio e per le imprese, Coldiretti Rimini e la Fondazione Campagna Amica hanno organizzato il convegno "Viticoltura, Vino, Enoturismo" che si terrà venerdì 8 novembre dalle ore 10 alla Biblioteca comunale di Santarcangelo. L'entoturismo è un nuovo modo di viaggiare e scoprire un territorio e le sue tradizioni. Interverranno Dennis Calanca dell'area Politiche economiche e sicurezza alimentare Coldiretti Emilia Romagna; Umberto Geri, Comandante dei Carabinieri del N.A.S. di Bologna; lo storico Oreste Delucca, e Davide Lazzarini, medico specialista in nutrizione clinica. Modera Nicoletta Gandolfi, architetto e giornalista. Le conclusioni sono affidate a Nicola Bertinelli, Vicepresidente della Confederazione Nazionale Coldiretti.

L'Agricola

L'Agricola, esposizione di macchine agricole ed attrezzature per l'agricoltura e l'edilizia, rappresenta più di ogni altro settore della Fiera 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 varie iniziative. Per tre giorni, nello spazio di Squadrani Trattori, è possibile provare dal vivo e in sicurezza attrezzi agricoli. Sabato 9, dalle ore 17, c'è una dimostrazione di balli popolari romagnoli eseguiti dalla scuola Folk Dance Mania. Domenica 10 alle 15, esibizione di western dance con l'Associazione Country Soul. Completano le attrattive de L'Agricola uno stand di birra ed uno di porchetta umbra.

Il Palio della Piada

La 22ª edizione del Palio della Piada si terrà domenica 10 novembre alle ore 14 in piazza Ganganelli. L'evento, organizzato dalla Pro Loco, ogni anno riesce a 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. Un'altra sezione della gara è rivolta ai rappresentanti dei quartieri e delle frazioni. Il Palio si conclude con la faticosa sfida delle azdore, vere regine di "tulir e sciadour" (tagliere e mattarello). Come di consueto il Palio è organizzato dalla Pro

Loco con la collaborazione della Fiera di San Martino e della Banca Malatestiana. Per informazioni e prenotazioni (aperte fino al 9 novembre) rivolgersi alla Pro Loco, aperta tutti i giorni (tel. 0541/624.270, iat@comune.santarcangelo.m.it).

La Scuola dei Sapori

Da 16 anni la Fiera di San Martino, evento dai grandi numeri, collabora con un'iniziativa di qualità, dedicata a 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. Da diversi anni la Scuola è organizzata dalla Bottega Girometti Formaggi. Quest'anno sarà dedicata al formaggio di fossa, quello più tipico, quello di Sogliano al Rubicone. Protagonista della serata è Gianfranco Rossini, titolare delle Antiche Fosse di Sogliano al Rubicone, che racconta la storia e i segreti di questo prezioso "prodotto della terra" (anzi del sottoterra), amato e usato dai gourmet e dagli chef. La serata prevede una presentazione e una degustazione. Organizza lo staff di Girometti Formaggi, in collaborazione con la Fiera. Posti limitati; prenotazioni in bottega. Appuntamento per giovedì 7 novembre alle 21, presso il Ristorante L'Arcangelo, in via Battisti.

Cibo come Cultura

Se la Fiera è un gran banchetto, il dessert è Cibo come Cultura, la rassegna di cultura gastronomica giunta alla 13ª edizione. Per tre giovedì, dopo San Martino, sono in programma serate con la presentazione di libri su argomenti gastronomici, accompagnate da stuzzicanti letture e seguite da degustazioni a tema. Giovedì 14 novembre Manuela Ricci presenta "Sapore Marino", pagine di cucina romagnola di Marino Moretti. Il 21 novembre sarà ospite l'Istituto dei Beni Culturali della nostra Regione per presentare "La cucina degli scrittori. Letteratura e cibo in Emilia-Romagna". Intervengono il presidente dell'IBC, Roberto Balzani e i curatori del libro, Alberto Calciolari e Isabella Fabbri. Conclude il ciclo di incontri Luisa Bartolotti con il volume "A tavola con i Malatesti" giovedì 28 novembre. Tutti gli incontri sono alle ore 21 alla Biblioteca Baldini, che organizza Cibo Come Cultura con la Pro Loco e la Fiera di San Martino. L'ingresso è gratuito; le degustazioni sono a offerta libera.

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 la Fiera conferma la sua attenzione per una Fiera Sicura con nuovi mezzi e nuove risorse. In accordo con il 118 Romagna è stato studiato un Piano per l'emergenza sanitaria: per tre giorni saranno presenti due ambulanze e 14 operatori sanitari. Le ambulanze, dalle ore 9 alle 21, saranno posizionate nelle vie Mazzini e Montevecchi. Per i Punti Ristoro 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.

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 bottiglie servite ai tavoli. Come negli ultimi anni, sarà attuato un efficace piano di prevenzione e controllo dell'abusivismo commerciale, grazie alla collaborazione tra le Forze dell'Ordine.

I Bus Navetta

Anche quest'anno, la Fiera di San Martino organizza il servizio di Bus Navetta per arrivare in centro comodamente, lasciando l'auto fuori dal centro, lontano dal traffico. Come in passato, sono due le linee previste, con **parcheggio e trasporto gratuiti**.

Il primo Bus Navetta collega la Zona Artigianale (via della Quercia) con il centro città (via Pedrignone). Il servizio funziona sabato **9 novembre dalle ore 14 alle 20** e domenica **10 dalle ore 9 alle 20**. La frequenza è di 6/8 minuti. La durata del tragitto è breve: dai 6 agli 8 minuti.

La seconda linea parte davanti al Cimitero centrale per arrivare poco prima della rotonda della COOP. Il servizio funziona sabato **9 novembre dalle ore 14,30 alle 19,30 e domenica 10 dalle ore 9 alle 19**. La frequenza è di 7/9 minuti. Anche questo tragitto è molto breve: dura circa 4 minuti.

I trasporti pubblici

Per la Fiera, il **Capolinea della linea 9** viene spostato:

- ✓ venerdì 8 novembre: in via Pascoli, a lato della ex Biblioteca;
- ✓ da sabato 9 a lunedì 11 novembre: alla Stazione FFSS. La fermata più vicina al centro è in via Emilia-Braschi, vicino all'incrocio con via Mazzini.

In occasione della Fiera, anche **le fermate delle altre Linee**, che di norma passano in centro, sono spostate:

- ✓ venerdì 8 novembre: in via Pascoli, a lato della ex Biblioteca;
- ✓ da sabato 9 a lunedì 11 novembre: alla Stazione FFSS. La fermata più vicina al centro è in via Emilia-Braschi, vicino all'incrocio con via Mazzini.

PROGRAMMA

La Fiera di San Martino

Sabato 9 novembre - dalle ore 9 alle 22

Domenica 10 novembre - dalle ore 9 alle 22

Lunedì 11 novembre - dalle ore 9 alle 22

IL COMMERCIO

CASA ROMAGNA

piazza Ganganelli

15a Mostra Mercato dei prodotti del territorio romagnolo

LA CASA DELL'AUTUNNO

piazza Marini

34^a Mostra Mercato dell'Alimentazione Tipica delle Regioni Italiane

ARTIGIANATO

portici comunali

Mostra Mercato di Artigianato e Curiosità

CAMPIONARIA

via Mazzini, via Montevicchi, vie del Centro

Prodotti e servizi, per la casa e la persona

AUTOSALONI

via Cavallotti, cortile comunale

L'AGRICOLA

piazzale Francolini

Esposizione di trattori, impianti per l'agricoltura, attrezzature per l'edilizia, veicoli commerciali

LA SCALA DELLE LUVERIE

scalinata di via Saffi

Castagne, dolci, golosità

PORTO FRANCO

vie Battisti, Saffi, Massani e piazza Balacchi

34° Mercatino di artigianato e di opere dell'ingegno

FATTAMANO A SAMMARTINO

piazza Balacchi e via Saffi

Artigiani e creativi

LE OSTERIE

piazza Gramsci, dietro al Comune

FOOD TRUCK DI BECK

12 cibi di strada e birra su ruote

Piazza Ganganelli

OSTERIA ROMAGNOLA: piatti tipici della tradizione

IL GIRARROSTO: polli e maiale allo spiedo

IL CARRO DI BIRGO BURGER: hamburger romagnoli e piada di San Martino

L'OSTERIA DEL FARNETO: polenta con ragù di somaro, vino e castagne

L'ANGOLO DEL TARTUFO: i funghi e i tartufi di Villa Labor

RIFUGIO BIANCANEVE: polenta e porcini fritti

IL LAVATOIO BISTROT: passatelli che passione
LA POLPETTERIA: la tradizione della polpetta romagnola
LA TAGLIATELLA DEL SOLE

Piazza Marconi

OSTERIA DI SAN MARTINO: la grande casa della piadina

Campo della Fiera

OSTERIA DEL MARE: pesce e baccalà
OSTERIA DEL CLEMENTINO: polenta al ragù e zuppetta montanara

Piazzetta del Lavatoio

OSTERIA DEI MULINI: la polenta di Ciavarrini e i cibi da Fiera de La Bosca

Piazzetta Molari

LA BOTTE: il vino e la cagnina della Cantina Battistini

Via De Bosis

IL TOSCANO: fiorentine, costate, grigliate, ribollita
LE BOMBETTE DEL SALENTO
OLIVE ASCOLANE
ORECCHIETTE E PRIMI PUGLIESI
PAOLINO TORTELLINO

Via Faini

FORNO GALEOTTO: piada gourmet
ARROSTICINI ABRUZZESI
BIRRE ARTIGIANALI

Via G. Bruno, dietro alle Scuole

IL SOTTOBOSCO: cucina tipica di montagna
ALTA MAREA: cucina di mare romagnola
PIZZERIA KANGUROTTO: pizze per tutti i gusti

Piazza Balacchi

OSTERIA DELLE TRADIZIONI: trippa, cotechino, pasta e fagioli

SPETTACOLI E CULTURA

Dal 2 al 30 novembre – 15/19

Sala Mostre della Pro Loco

BANGLADESH...UN VIAGGIO INDIETRO NEL TEMPO

Mostra fotografica di Saro Di Bartolo. A cura di Fondazione ISAL e Pro Loco

Dal 3 al 16 novembre – Orari Biblioteca

Galleria della biblioteca Baldini

PAOLO CARLINI: UN SOGNO NATO A SANTARCANGELO

Mostra documentaria A cura di Seven Ars

Dal 4 novembre al 9 dicembre

Ristoranti della città

QUI SANTARCANGELO

Cibi, arti e racconti della memoria

A cura di Fausto Fratti

Sabato 9 novembre - ore 16,30

piazza Ganganelli, Spazio Eventi

LA NAVE DEI FOLLI

Alessio Lega presenta il suo libro su Ivan della Mea. A cura di Fiera e Biblioteca Baldini

Sabato 9 novembre - ore 17

L'Agricola - piazzale Francolini

BALLI ROMAGNOLI

A cura della Scuola Folk Dance Mania

Sabato 9 novembre - ore 21

piazza Ganganelli, Spazio Eventi

ALESSIO LEGA CANTA IVAN DELLA MEA

Concerto ritratto di un cantore di strada, a cura di Fiera e ANPI

Sabato 9 novembre – ore 17

L'Agricola - piazzale Francolini

BALLI ROMAGNOLI

A cura della Scuola Folk Dance Mania

Domenica 10 novembre – ore 15

L'Agricola - piazzale Francolini

BALLI COUNTRY

A cura della Scuola Country Soul

Lunedì 11 novembre - ore 10 e 14,30

piazza Ganganelli - Spazio Eventi

51ª SAGRA NAZIONALE DEI CANTASTORIE

A cura della Fiera ed in collaborazione con A.I.CA. e Banca Malatestiana

Giovedì 14 novembre – ore 21

biblioteca Baldini

CIBO COME CULTURA

Sapore Marino. Pagine di cucina romagnola di Marino Moretti. Con Manuela Ricci. A cura di: Biblioteca, Fiera e Pro Loco

Sabato 16 novembre – ore 21

biblioteca Baldini

LA SCRITTURA POETICA IN DIALETTO

Tavola rotonda con poeti e studiosi. A cura della Biblioteca e dell'IBC Emilia-Romagna

ALTRI INCONTRI

Dal 9 all'11 novembre

piazza Balacchi, piazza Ganganelli, via Garibaldi

LA FIERA DELLE SOLIDARIETÀ

Iniziative e stand delle Associazioni del Volontariato

Dal 9 all'11 novembre

L'Agricola - Piazzale Francolini

PROVE APERTE DI ATTREZZI

A cura di Squadrani Trattori

Dal 9 all'11 novembre

Gazebo Comunale di Piazza Ganganelli

I LIBRI GIÀ LETTI

Mercatino del libro usato. A cura degli Amici Biblioteca Santarcangelo

Venerdì 15 novembre - ore 9.30/12

biblioteca Baldini

SU DUE GAMBE

Incontro con esperti su artrosi, traumi, circolazione. A cura di Fisiokinetica

Domenica 10 novembre - ore 14

piazza Ganganelli - Spazio Eventi

22° PALIO DELLA PIADINA

Organizzato dalla Pro Loco, in collaborazione con la Fiera e Banca Malatestiana

Domenica 17 novembre - ore 8

piazza Ganganelli

45ª CHEURSA DI BEC

A cura della Società Sportiva Rimini Nord di Santarcangelo

Domenica 17 novembre - ore 10

biblioteca Baldini

MINI COOKING CLASS

Impastiamo la sfoglia: laboratorio per bambini. A cura degli Amici del Mulino Sapignoli e della Coop New Horizon

DA VEDERE E VISITARE: dal 9 all'11 novembre

GROTTA MONUMENTALE

Partenza dallo IAT, in via Battisti, 5. Visite guidate. Ingresso € 3,00. Orari: 10,30 – 11,45 – 15,30 – 17
Per prenotare: 0541/624.270

STAMPERIA MARCHI

via Battisti, 15. Orari: sabato 9 e domenica 10: dalle 9 alle 20 con visita ai laboratori artigianali; ingresso libero
Lunedì 11: 9.30/12.30 e 15.30/19.30 (tel. 0541/626.018)

IL MUSEO DEL BOTTONE

via della Costa, 11. Orari: 9.30/12 e 14.30/18 (ingresso a offerta libera)

NEL MONDO DI TONINO GUERRA

via della Costa, 15. Orari: 10/12,30 e 15/19 (ingresso libero)

MUSAS - Museo Storico Archeologico

piazza Monache, 1. Dal 9 all'11: 10/13 e 15,30/19 (ingresso a offerta libera)

ROCCA MALATESTIANA

via della Rocca, 4. Orari: 10/13 e 14,30/18,30 (a pagamento) - tel. 338/9024233

INFORMAZIONI

- ✓ BLU NAUTILUS - piazza Tre Martiri, 24 - Rimini - tel. 0541 53294 - fax 0541/50094 - www.blunautilus.it
- ✓ UFFICIO FIERA (dal 9 all'11 novembre) - via A. Costa, 28 - tel. 320/2549997
- ✓ I.A.T. - UFFICIO INFORMAZIONI TURISTICHE - PRO LOCO DI SANTARCANGELO via Battisti, 5 - tel. 0541/624.270 - www.iatsantarcangelo.com
- ✓ SPORTELLO AL CITTADINO - piazza Ganganelli, 1 - tel. 0541/356.356
- ✓ POLIZIA MUNICIPALE - via A. Costa, 28 - tel. 0541/624.361

