UNA VISITA ESPERIENZIALE NEI "MOLETTI" DI CIVITANOVA MARCHE: STORIA E TRADIZIONE, PASSIONE E AMORE, MARE E PERSONE

Categoria: Tradizioni Pubblicato: 27 Giugno 2011

Stampa



Giovanni Bosi, Civitanova Marche

Luoghi e oggetti che parlano di storia e tradizione, di passione e amore, di mare e di persone. A Civitanova Marche, sulla riviera adriatica, i "moletti" protesi sul porto diventano i nuovi "moti del cuore" della città. Autentiche strutture di servizio, nate per il supporto logistico a pescatori e armanti del mare, possono essere oggi conosciuti ed esplorati attraverso visite esperienziali.



(TurismoItaliaNews) Per la Civitanova Marche 2.0 il porto è strategico. Storicamente luogo legalissimo all'economia della città in riva all'Adriatico, oggi è anche il trampolino di lancio per il rinnovamento ambizioso a cui pensa l'amministrazione comunale. E tuttavia i moletti "Medusa", "La Rosa dei Venti" e "La Marina", ovvero i tre pontili gestiti dalle associazioni locali che raccontano la tradizione marinara possono essere visitati con un circuito che parla alla gente. Perciò sono accuratamente per presentarli e proporli ai visitatori in cerca di qualcosa di diverso e soprattutto originale, alternativo si potrebbe dire. L'occasione per avviare l'itinerario è stata l'edizione 2011 di GustaPorto, inserita nel Grand Tour delle Marche.





"Tori moltiplici **Medusa** sono attenti a preservare lo spirito del mare con le loro attività, organizzando anche eventi in questo ambiente così suggestivo, con rievocazioni (ad esempio della scalatura), mostre e iniziative gastronomiche – ci spiegano durante la visita - qui si percepisce l'energia creatrice che nasce dalla connessione con il mare e dal desiderio di condividere la stessa passione. Infatti i soci fondatori provengono materialmente proprio dalla moli per poter raggiungere le loro imbarcazioni. Anche queste imbarcazioni erano costruite dai soci e le avevano per andare a pesca". Quello che i marinai cucinavano a bordo e nelle loro case era il pesce azzurro: quello che prima era considerato scarto, oggi è stato rivalutato perché ricco di principi nutritivi. Così il moletto Medusa organizza cene a tema, sfruttando le nostre meravigliose risorse di pesce azzurro con le antiche ricette della tradizione marinara Civitanovese. E mare è un continuo miracolo. I pesci che nuotano, le ricce, il moto delle onde, le navi cui gli uomini a bordo. Che miracoli più sorprendenti ci possono essere?



Al pontile "**La Marina**" i soci ricevano ogni giorno lo spirito dinamico della vita di bordo, dove ognuno contribuisce con le proprie peculiarità. "Il mare cancella i confini e spinge l'uomo a fare lo stesso con i suoi limiti. E' quello che sta accadendo in quste acque: il porto sta cambiando e si sta rinnovando anche grazie all'intraprendenza di un gruppo di cultivatori del mare – ci dicono - sono alleviatori che con passione e sacrifici si prendono cura della coltivazione di ostriche, un tempo grandi protagoniste di questo mare. Si tratta di una vera e propria sfida di sostenibilità, consapevolezza e dedizione. Questo alleviamento è un nuovo punto di partenza, e di ripartenza, per arricchire e impreziosire le nostre abitudini alimentari, per farci scoprire sapori che sulle nostre tavole sono poco comuni, e soprattutto per dare una nuova vede al mercato. Ma non dimentichiamo una cosa fondamentale: le ostriche sono uno strumento per aiutare il mare a purificarsi e riprodursi. Perciò la passione per questo elemento naturale non si limita ad un'osservazione passiva ma contribuisce attivamente alla sua tutela".



E poi il pontile "**La Rosa dei Venti**", dove il rimando è ancora alla tradizione: "Il mare è possibilità e scoperta. E' viaggio e conoscenza. E' intraprestione, connessione. Abbiamo bisogno del mare per riunirci anche che unioni che crederanno perdute e che credevamo di non avere affatto. Il pontile rappresenta non solo un attracco per le barche, ma un ponte tra la terra e il mare. Elementi così diversi, ma fondamentali per l'uomo e connessi l'uno all'altro". Un esempio di questa relazione è proprio il pontile "La Rosa dei Venti". Qui l'incontro fra tutti gli associati fa dato vita ad un gruppo che si impegna a sensibilizzare la collettività alla cura dell'ambiente e del porto, anche attraverso attività come la pesca sportiva ed eventi di ecosostenibilità. "E' necessario salvaguardare il dipinto anche perché è uno dei pochi in Italia ad avere questa conformazione: un vero e proprio punto di racconto fra terra e mare in piena centro città".

E se il vero che il cibo unisce, pronate ad immaginare il piatto ideale simbolo dell'incontro fra culture, ambienti e mondi diversi. "Per noi questo piatto è "il fulfo co l'abbiol", per i non civitanovesi i polpi con le biete. Questa specialità è direttamente legata alla produttività stagionale sia del mare sia della terra. E' frutto di un abbinamento del tutto naturale, infatti nasce dall'inventiva delle donne che andavano a vendere il pesce nelle campagne e nelle frazioni dell'entroterra civitanovese: "Venivano pagate con le ricchezze di cui disponevano i contadini: verdure, frutta, uova, oveero i prodotti della loro terre. Questo permetteva sia ai marinai, sia ai contadini di sfamare intere famiglie che vivevano in povertà. E mare incontra la terra, anche a tavola". A dimostrazione del fatto che il mare e la terra non siano elementi distinti ma legati fra loro, i vasi della Rosa dei Venti hanno creato un piccolo orto a ridosso degli scogli, con le piante che resistono all'aria salmastra. Terra e mare, tradizione e innovazione si fondono in un modo mai statico, ma in continua evoluzione e incessante movimento. Non ci può essere infelici quando si ha questo: l'odore del mare, la sabbia sotto le dita, l'aria, il vento.

Indietro Avanti

DA SCOPRIRE

- Benessere & Salute
- Enogastronomia
- Pubblicazioni
- Muoversi bene
- Viaggi & Personaggi
- Per saperne di più
- Tradizioni
- Arte & Architettura

CATEGORIE

- Notizie
- Luoghi
- Da non perdere
- Da scoprire
- Collezionismo
- Le ultimissime
- Focus
- Le ricette di Casa Spineto
- Tour operator



YOUTUBE CHANNEL

Error retrieving data...

Noi (www.meteoam.it) e terze parti selezionate utilizziamo cookie o tecnologie simili per finalità tecniche e, con il tuo consenso, anche per le finalità di **funzionalità, esperienza e misurazione e "marketing (con annunci personalizzati)"**

Puoi liberamente prestare, rifiutare o revocare il tuo consenso, in qualsiasi momento, accedendo al pannello delle preferenze. Il rifiuto del consenso può rendere non disponibili le relative funzioni.

Usa il pulsante "Accetta" per acconsentire. Usa il pulsante "Rifiuta" per continuare senza accettare.

Rifiuta Accetta

Scopri di più e personalizza

NOVITÀ IN LIBRERIA

SLOW WINE 2027, IL VINO ITALIANO ALLA PROVA DELLA TEMPESTA PERFETTA: 7.809 ETICHETTE RECENSITE E 168 NUOVE AZIENDE DA SCOPRIRE

Testata giornalistica registrata al Tribunale di Perugia n.56 del 10.11.2010 - direttore responsabile Giovanni Bosi

Questo sito utilizza cookie, di proprie e di terze parti, per inviarti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, clicca qui. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie. Leggi tutto Accetta e chiudi