



Associazione
Degli Albergatori
Cesenateco



ROMAGNA FACILE
in società e in turismo



territorio d'aMare
Romagna
XIV edizione



www.romagnaterritoriodamare.it

SCONTO VALORE 2€
VALIDO PER SEGUENTI ATTRAZIONI:
BABY KART, GONFIABILI, FARM TRAIN,
MONGOLFIERE, RETI ELASTICHE,
VASCELLI DEI PIRATI,
VALIDO PER UNA SPESA
MINIMA DI 70€



atlantica

CESENATICO

DAL 4 LUGLIO 2020

WE ARE FAMILY

WWW.ATLANTICACESENATICO.COM



Da quattordici anni in distribuzione, sia presso i nostri gazebo infopoint che negli alberghi di Cesenatico, questa interessante guida che Vi accompagnerà nella conoscenza del territorio sia nei mesi estivi che in quelli invernali. All'interno troverete buone ricette, descrizione ed eventi dei Comuni limitrofi come: Gatteo,

Bertinoro e Cesena oltre ad alcuni consigli su dove poter pranzare o cenare in locali tipici e/o di specialità marine. Questo opuscolo è l'espressione più completa dell'amore per la nostra città ed il nostro territorio e desidero che tutti gli ospiti possano godere delle nostre bellezze visitando i luoghi d'interesse con auto proprie o con mezzi organizzati dal nostro Consorzio di promozione turistica denominato Cesenatico Holidays by Alberghi Tipici di Romagna che ogni settimana organizza interessanti escursioni: informatevi presso il vostro albergatore di fiducia! Le Unioni di prodotto, aggregazioni di soggetti istituzionali pubblici (quali Enti locali) e di soggetti privati (in particolare aggregazioni di imprese), sono le dirette interessate allo sviluppo e all'offerta dei quattro grandi comparti turistici della Regione Emilia-Romagna: la Costa adriatica, le Terme, l'Appennino, le Città d'Arte-Cultura-Affari e quindi specializzate nella diffusione della promozione di tutto il territorio. Per iniziare vi invito a fare una passeggiata nel cuore della città di Cesenatico visitando:

- La casa dello scrittore, poeta e romanziere italiano Marino Moretti;
- Il Porto Canale disegnato da Leonardo da Vinci nel 1502;

This small volume, which for fourteen years has been distributed both through our Info-point and through our hotels in Cesenatico, is intended to be your guide to discover our territory either in Winter time or in Summer time. Inside the volume you will find recipes, descriptions and events that will take place in neighbouring towns, such as Gatteo, Bertinoro, and Cesena as well as suggestions about where to eat our typical Romagna style menus and fish recipes. Our aim is to let our guests enjoy the beauties of the land, by visiting places and interesting historical sites. The aggregations of public institutions, the Unioni di Prodotto, and private entities, are the main leaders in the development of the four main touristic attractions of the Emilia-Romagna: the Adriatic coast, the Baths, the Apennines, the City of Art-Culture-Business and then specialized in the promotion of the whole territory.

A suggestion to start the discovery of Cesenatico is to take a walk in the heart of the town visiting:

- the Moretti-House, home of the writer, poet and novelist Marino Moretti;
- the Canal Harbour designed by Leonardo da Vinci in 1502;
- Marco Pantani's Museum in memory of the "great pirate" and his victories in cycling races;
- the House where Giuseppe Garibaldi sought shelter with

- Lo Spazio Pantani per mantenere viva la memoria del grande pirata e le sue straordinarie imprese;

- L'androne dove trovarono rifugio Giuseppe Garibaldi, la moglie Anita prima di raggiungere la pineta di Ravenna e dove lei morì.

- La Piazza delle Conserve dove un tempo si conservava il pesce e le derrate alimentari, refrigerati da strati di ghiaccio o neve compressa;

- Il Teatro Comunale di Cesenatico;

- Quello che da sempre è stato un punto di riferimento ed il simbolo di Cesenatico per eccellenza: il famoso grattacielo costruito nel 1958 su progetto dell'ingegner Eugenio Berardi di Lugo seguendo i canoni architettonici del dopoguerra, con i suoi 118 metri di altezza è stato il grattacielo più alto d'Italia fino al 1960, anno di completamento del Grattacielo Pirelli di Milano.

- Per arrivare all'apice delle nostre bellezze con il Museo della Marineria dove potrete trovare la storia dei nostri pescatori e dove potrete ammirare le antiche imbarcazioni di una volta, ancora vive e galleggianti sull'acqua del nostro Porto Canale.

Vi invito anche nel periodo natalizio a visitare il presepe che viene allestito su tutte le barche del nostro museo.

Dal momento in cui iniziate a conoscere la vera Romagna, con tutte le sue bellezze e prelibatezze, grazie alla vostra intuizione di trascorrere la vacanza qui da noi, non ci potrete più dimenticare perchè questo è un "territorio d'aMare".

Buon Soggiorno!

Giancarlo Barocci

Presidente ADAC - Federalberghi Cesenatico

his wife Anita before reaching the pinewood of Ravenna, where he died;

- the square of "Conserve", cone shaped ice-boxes which were filled with snow and ice, to preserve fish and food products;

- Cesenatico theatre;

- the famous skyscraper built in 1958 designed by the engineer Eugene Berardi from Lugo following the architectural principles of the post-war period, 118 meters in heights, was the tallest skyscraper in Italy until 1960.

- Last but not least the Maritime Museum: the floating section which collects ten typical sailing boats.

I also invite you to Cesenatico on Christmas time, to visit the famous crib created on the boats of the floating section of our Museum. A beautiful crib animated with artistic statues which tells the Nativity story in marine style and that is illuminated by thousands of lights that can be seen through the dense winter fog of the sea, creating in this way a serene atmosphere typical of Christmas.

From the moment you start knowing the true Romagna, with its beauty and its delicacies, you will never forget that it is a "land to love".





Pasticceria 3 Palme

di Medri Paolo

dalle 21:30 fino a mattina
Bomboloni caldi

alla NUTELLA, CREMA e MARMELLATA



Via Raffaello, 21 - Cesenatico
Tel. 0547.86588 - Cell. 347.5338555

www.ristorantedaberto.it



"Da Berto"

Porto Canale - Centro Storico - Via M. Moretti, 37

tel. 0547.673270

47042 Cesenatico (FC)

da Giugno ad Agosto sempre aperti!

Arte, cultura, terme, sport, relax, enogastronomia, mare, collina e montagna.



Quest'anno mi sta particolarmente a cuore dare il benvenuto a tutti coloro che decideranno di trascorre le proprie vacanze in Romagna. Il 2020 è indubbiamente partito con difficoltà: tanta paura e quasi nessuna certezza, ma questo non ha fermato l'intraprendenza Romagnola e la voglia di riaprire le porte e le braccia i propri ospiti.

Durante il lock down noi Romagnoli non ci siamo persi d'animo e abbiamo iniziato da subito a lavorare affinché si potesse riaprire il prima possibile ed in tutta sicurezza. Una sfida dura che però possiamo dire di aver vinto.

Chi verrà a visitare la nostra terra non solo troverà il consueto sorriso, ma anche tutte le misure per un soggiorno in sicurezza.

A pochi chilometri dalla Riviera troverete sentieri

per passeggiate rigeneranti nei nostri boschi e ammirerete dalla cima delle nostre colline il mare che vi aspetta per riposarvi e divertirvi.

Potrete così godere tutta la ricchezza che offre la Romagna, dalla montagna al mare, passando per le località termali, le città d'arte ed i nostri magnifici borghi ricchi di storia e cultura. Senza dimenticare tutte le unicità enogastronomiche che troverete sulle tavole dei nostri ristoranti.

E ovunque andrete troverete il buon umore dei nostri professionisti del turismo, che hanno fatto scuola nel mondo.

Insomma, tante possibilità per cui venire una volta sola in Romagna non vi basterà!

Buona vacanza!

Andrea Corsini
Assessore al Turismo e Commercio
della Regione Emilia-Romagna



Marco Pantani

CORSA INTERNAZIONALE DI CICLISMO PROFESSIONISTI

Memorial

DOMENICA 30 AGOSTO 2020



PARTENZA
ORE 11.30
CASTROCARO TERME
TERRA DEL SOLE

ARRIVO
DALLE ORE 15
CESENATICO



Viale Ludovico De Varthema, 4 (Ponente - Zona Colonie Cesenatico (FC))
Cell. 389.6877630 - bagnovillaceleste@gmail.com
www.bagnovillaceleste.net



LA DISPENSA DI ROMAGNA

✦ BOTTEGA DI BONTÀ ✦

VENDITA DI PRODOTTI TIPICI ROMAGNOLI

La Dispensa di Romagna è un negozio specializzato in prodotti tipici forniti direttamente da piccole aziende locali. Aperto tutto l'anno, potrete trovare sia specialità storiche della tradizione Romagnola sia confetture, frutta sciroppata, vini di qualità, liquori artigianali, olio DOP romagnolo, biscotti, salumi e formaggi speciali, sale dolce di Cervia e tante altre "goloserie". E' possibile degustare i nostri prodotti in un gradevole e riservato cortiletto interno, per piacevoli momenti Gourmet.



Cesenatico - Antico Porto Canale - Piazza Ciceruacchio, 7a
Info : Emanuele Casadei 328 4215818



FARMACIA GRASSI

Erboristeria Omeopatia Veterinaria
Prenotazioni CUP Autoanalisi

Via A. Gramsci, 9 - 47042 Cesenatico (FC)
Tel. 0547 81662 - Fax 0547 678170



FARMACIA ZADINA

Succursale Farmacia Grassi

Via Londra, 12 - 47042 Cesenatico (FC)
Tel. 0547 81725 - Apertura dal 15/05 al 10/09



- N** PERCORSO (10 colori)
- N** SITO TURISTICO
- PARTENZA
- DIREZIONE DI MARCIA (10 colori)

0 PERCORSO "BATTIGLIA"

IL PERCORSO SI SUDDIVIDE IN DUE PARTI

PERCORSO A "LEVANTE"

PARTENZA Molo Levante / Villamarina
DIFFICOLTÀ Facile
CARATTERISTICHE In riva al mare (G.E.M.)
TEMPO h 1,15 solo andata
Km 4,972

PERCORSO B "PONENTE"

PARTENZA Molo Ponente / Canale Zadina
DIFFICOLTÀ Facile
CARATTERISTICHE In riva al mare (G.E.M.)
TEMPO h 0,40
Km 2,280

1 PERCORSO "LUNGOMARE"

IL PERCORSO SI SUDDIVIDE IN QUATTRO PARTI

PERCORSO A "LUNGOMARE LEVANTE"

PARTENZA v.le Carducci incrocio via delle Nazioni - Molo di Cesenatico Hotel Miramare (traghetto)
DIFFICOLTÀ Agevole
CARATTERISTICHE Percorso di alto profilo turistico con negozi, locali di intrattenimento, hotels (si segnalano: Colonia AGIP, p.zza Marconi con monumento del campione ciclista M. Pantani, p.zza A. Costa con accanto il grattacielo e il Grand Hotel)
TEMPO h 1,20
Km 4,600

PERCORSO B "LUNGOMARE PONENTE"

PARTENZA Traghetto - Ristorante Urbano - p.zza Spose dei marinai - via Lungomare - via Cavour - via Colombo fino alla spiaggia - a sinistra, un piccolo canale (Scolo Mesola) con passerella vicino alla riva del mare
DIFFICOLTÀ Agevole
CARATTERISTICHE Si segnalano: monumento "La Ma"

TEMPO
Km

PERCORSO C "ZADINA - PORTO CANALE"

PARTENZA Si oltrepassa la passerella del piccolo canale (Scolo Mesola) il primo edificio è un ristorante, il secondo uno stabilimento balneare; dietro, un viottolo sterrato accanto alla pineta (percorsi interni segnalati) vi porterà in via Mosca. Dopo poco si gira a destra per via Londra. Percorsa p.zza Kennedy si ritorna per via Washington, a destra via Mosca - viale dei Pini - via G. Mazzini - Porto Canale Cesenatico, percorrendo la ciclabile Agevole
DIFFICOLTÀ Agevole
CARATTERISTICHE Percorsi interni alla Pineta di Zadina. Ingresso al Parco di Ponente da via Mazzini con vari percorsi interni. Teatro Comunale, Casa Moretti, Sezione galleggiante del Museo della Marineria
TEMPO h 1,05
Km 3,700

PERCORSO D "PORTO CANALE"

PARTENZA Attraversato il ponte in via Mazzini, si gira a sinistra per via G. Garibaldi (pedonale). Seguendo per tutto il percorso il Canale Leonardesco si arriva al traghetto di fronte all'Hotel Miramare che chiude il percorso n. 1 Agevole
DIFFICOLTÀ Agevole
CARATTERISTICHE Percorso molto suggestivo con vista dal ponte della Sezione galleggiante del Museo della Marineria. Si prosegue con a lato i pescherecci che accompagnano tutto il percorso, fino al traghetto di fronte all'Hotel Miramare
TEMPO h 0,20
Km 1,100

2 PERCORSO "PARCO LEVANTE - VILLAMARINA - VALVERDE"

PARTENZA viale delle Nazioni - via Euclide via Mengoni - viale dei Mille via Zara - Ospedale - ingresso Parco Agevole
DIFFICOLTÀ Agevole
CARATTERISTICHE Percorso lungo Villamarina - Valverde, caratterizzato da molti hotels. Lungo il viale dei Mille, che costeggia il Parco di Levante, vi sono due ingressi secondari al Parco, fiore all'occhiello di Cesenatico
TEMPO h 1,00
Km 3,320
CARATTERISTICHE Percorso di ritorno uscita Parco lungo viale dei Mille in una delle due uscite laterali in viale dei Mille - via Aighieri - via Canova - via Pitagora - viale delle Nazioni
TEMPO h 0,45
Km 2,600

Il percorso dentro il Parco non viene misurato

3 PERCORSO "GIARDINI AL MARE"

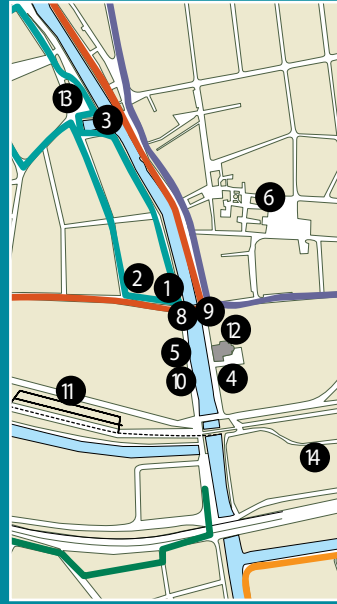
PARTENZA Bagno Zara / via Montello oppure Bagno Romeo / via Grappa
CARATTERISTICHE Si percorre prima la parte esterna pedonale. Si ritorna dal sentiero interno dei Giardini Agevole
DIFFICOLTÀ Agevole
CARATTERISTICHE Percorso molto piacevole a monte dei bagni. I giardini, molto curati e attrezzati di giochi per bambini, sono occasione di movimento per tutta la famiglia
TEMPO h 0,50
Km 2,816





**Su appuntamento,
si accompagnano turisti
per la visita a Cesenatico.
Per info e prenotazioni
cell. 3358009496**

SITI DI INTERESSE TURISTICO



4 PERCORSO "LA VASCA"

PARTENZA Piazza Comandini - viale Roma - viale Carducci - via G. Garibaldi - via A. Saffi - viale Roma

DIFFICOLTÀ Agevole

CARATTERISTICHE È questo il percorso più frequentato dai Cesenaticensi. A forma di vasca, percorrere in parte le due vie più suggestive del paese: via Carducci - via G. Garibaldi (pedonale)

TEMPO h 0,40

Km 2,380

5 PERCORSO "VENA MAZZARINI"

PARTENZA via A. Garibaldi (Ponte levatoio) - via E. De Amicis - via A. Manzoni - via Sassari - via Abba - ingresso Parco - via Abba - via Bixio - via A. Garibaldi

DIFFICOLTÀ Agevole

CARATTERISTICHE Il percorso gira attorno la Vena Mazzarini. A tratti si può seguire il sentiero vicino al corso d'acqua. Raggiunto l'ingresso del Parco, se ne consiglia la visita (non è conteggiato il percorso interno)

TEMPO h 1,50

Km 3,800

6 PERCORSO "BORGO MARINARO"

PARTENZA Lato sinistro del Porto Leonardesco
Via M. Moretti - via Matteucci - via A. Doria - via Vespucci - via Lungomare Ponente
Piazza Spose dei marinai - via Lungomare Ponente
Via Cavour - via G. Sebastiano
Via Caboto - via Magrini - via Matteucci
Via Squero - via Mazzini - Casa Moretti

DIFFICOLTÀ Agevole

CARATTERISTICHE Percorso di media lunghezza, si snoda lungo il vero borgo marinaro; sul Canale si potrà vedere lo sbarco del pesce dalle barche di ritorno, il mercato del pesce all'ingrosso, la darsena, i capannoni dove

i maestri d'ascia costruiscono le barche in legno, il monumento "La Ma" dell'artista Quinto Pagliarini (evoca l'attesa della famiglia per il proprio caro ancora in mare)

TEMPO h 1,17

Km 3,900

7 PERCORSO "VIA DEI CAPANNI"

PARTENZA Piazza della Rocca - via Arno - via Mincio - svolta a sinistra per via Ticino. A destra, in curva, una strada di servizio porta verso il Canale Fossatone; salite sull'argine, attraversate il Ponte. Sulla statale 16 una sbarra vi indicherà la via "dei Capanni"

DIFFICOLTÀ Media - su stradello sterrato

CARATTERISTICHE Questo percorso, a monte del paese, segue il Canale "Fossatone", ove sono ubicati diversi capanni da pesca. I capanni contrastano piacevolmente coi dintorni in piena campagna. Si potrà godere di un desiderato silenzio e, verso sera, di un meraviglioso tramonto

TEMPO h 1,50 andata e ritorno

Km 6,250

8 PERCORSO "AIRONE"

PARTENZA All'inizio di via Canale Bonificazione si trova il "Fosso Venese"; poi, oltre la sbarra, sul lato sinistro camminando su stradello sterrato, si arriva a un capanno della Soc. Romagna Acque. Si prosegue su terreno erboso lungo il fosso "La vena - Venarella" e si arriva al depuratore. Infine, si arriva nuovamente in via Canale Bonificazione su strada asfaltata e, girando a sinistra, si ritorna al punto di partenza

DIFFICOLTÀ Media - su terreno erboso

CARATTERISTICHE Percorso in aperta campagna, da qualche tempo frequentato dagli aironi. Il silenzio all'aria aperta vi accompagna per tutto il tragitto

TEMPO h 1,25

Km 4,150

9 PERCORSO "FORNACE ROMANA"

PARTENZA Fosso Venarella, lungo la via Cesenatico prima della Madonna. Seguendo il Fosso Venarella, dopo circa 15 minuti arriverete a un ponticello di cemento che vi permetterà di seguire un piccolo fosso alla vostra destra, perpendicolare al precedente. Alla vostra sinistra noterete il "Golf Club di Cesenatico". Seguendo il fosso fino in fondo raggiungerete la via Cantalupo. Percorrendo a ritroso il tragitto, girando attorno al piccolo laghetto (macero) seguite la segnaletica 9bis: potrete così visitare la "Fornace Romana", ritornando poi sul sentiero 9 percorso all'andata

DIFFICOLTÀ Media - su terreno erboso o sterrato

CARATTERISTICHE Percorso in aperta campagna sul sentiero erboso. Si consiglia di visitare il Golf Club, l'Agriturismo, la Fornace Romana. Sarete in compagnia di aironi, lepri e pavoni (vicino e dentro il Golf Club)

TEMPO h 1,30

Km 4,500

NOTE Il percorso 9bis può essere la partenza da via Canale Bonificazione

N.B.: I tempi sono calcolati in base a una media oraria di percorrenza di 3,5 km/h

TRATTORIA IL MATTO

l'anvoud de mat!

CUCINA TIPICA ROMAGNOLA

Via Canale Bonificazione, 383 - 47042 Sala di Cesenatico

Tel. 0547.671083

Chiusura Settimanale: MERCOLEDÌ



TAXI NAVETTA NCC

MAX 8 POSTI CON MERCEDES VITO SHUTTLE

CELL.3935251500

COSTI DI TRASPORTO DA CESENATICO PER AEROPORTI DI:

BOLOGNA € 150,00 INFRASETTIMANALE € 200,00 SABATO/DOMENICA

MILANO MALPENSA € 480,0 INFRA. € 530,00 SABATO/DOMENICA

MILANO LINATE € 395,00 INFRA. € 400,00 SABATO/DOMENICA

VERONA € 350,00 INFRASETTIMANALE € 400,00 SABATO/DOMENICA

VENEZIA € 360,00 INFRASETTIMANALE € 410,00 SABATO/DOMENICA

FIRENZE € 300,00 INFRASETTIMANALE € 350,00 SABATO/DOMENICA

RIMINI € 70,00 INFRASETTIMANALE € 120,00 SABATO/DOMENICA

ROMA € 550,00 INFRASETTIMANALE € 600,00 SABATO/DOMENICA

Tagliolini al ragù di seppia

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di seppie pulite
- 400 g di passata di pomodoro
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio aglio
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiari di prezzemolo da tritato
- Olio extravergine d'oliva
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.

Preparazione del ragù di seppia

Per prima cosa preparate le seppie. Tagliate le seppie a tocchetti per poi passarle col mixer perché diventino una specie di macinato. Fate poi un trito con la cipolla e fatela soffriggere in una casseruola, assieme allo spicchio d'aglio finché non appassisce. A questo punto alzate la fiamma, aggiungete la seppia, lasciandola insaporire qualche minuto e sfumate con il vino bianco. Una volta che il vino è evaporato unite la polpa di pomodoro, regolate il sale e il pepe, coprite con un coperchio e proseguite la cottura per circa 40/45 minuti o fino a quando le seppie non saranno tenere e il ragù ben ristretto. Versate la pasta, che avrete cotto separatamente, direttamente in padella per amalgamarla bene con il condimento e date una generosa spolverata di prezzemolo.



Ingredienti per la sfoglia

- 400 gr. di farina 00
- 4 uova
- Sale quanto basta

Metti la farina "00" sulla spianatoia formando una fontana, con le dita fai una cavità, spolverizza tutt'intorno con un pò di sale e sguscia al centro della farina le uova. Unisci la farina alle uova, prendendola dalle pareti della fontana e comincia ad impastare, quando l'impasto inizierà a prendere consistenza lavoralo a piene mani. Dopo aver impastato almeno 10 minuti avvolgila nella pellicola e lascia riposare l'impasto per almeno 30 minuti. Quindi stendi l'impasto sulla spianatoia sempre ben infarinata con l'aiuto di un mattarello fino ottenere una sfoglia sottile e dallo spessore uniforme. Per girare la sfoglia, avvolgila sul mattarello e ruotala. Per un taglio classico come quello dei tagliolini, arrotola la sfoglia e con un coltello lungo e ben affilato taglia la pasta a striscioline di 3 mm.

SCONTO VALORE 2€

VALIDO PER LE SEGUENTI ATTRAZIONI:
BABY KART, GONFIABILI, FARM TRAIN,
MONGOLIERE, RETI ELASTICHE, VASCELLI DEI PIRATI,
VALIDO SU UNA SPESA MINIMA DI 10€



TUTTE LE SERE
DALLE 20.30 ALLE 24.00

22 ATTRAZIONI PER TUTTA LA FAMIGLIA!

LOTTERIA, BABY DANCE, ANIMAZIONE E TANTO ALTRO!

TEL: 351- 9664699/3387360736

FACEBOOK: [HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/CESENATICOV](https://www.facebook.com/cesenaticov)

CESENATICO VIALE CARDUCCI 171 ANGOLO VIA VENEZIA



Ricetta della piadina Romagnola



**Tempo di
preparazione e cottura:
35 minuti / 5 minuti**

Ingredienti per 4 piadine da 25 cm di diametro

Farina 500 g
Strutto 75 gr
Bicarbonato 2 gr
Sale 6 gr
Acqua (o latte) 200 gr

Preparazione

Disponete la farina sul tagliere, incorporare lo strutto (o l'olio) ed aggiungete il sale e il bicarbonato.

Con l'aiuto dell' acqua tiepida, (o il latte, se preferite una piadina più morbida) lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto sodo. Dopo aver fatto riposare l'impasto per circa mezz'ora, lo dividete in 4 palline da circa 180 gr l'una, questa quantità di impasto vi servirà per ottenere 4 piadine del diametro di 25 cm circa. Scaldare la teglia (di terracotta, di ghisa o una moderna antiaderente), stendere le pagnottine con il mattarello fino ad ottenere dei dischi di circa 25cm di diametro e 3/4mm di altezza e cuocere sulla teglia calda qualche minuto per parte. Per girare la piadina, sollevarla con un coltello a lama lunga.

A cottura ultimata tagliare in due e farcire con ingredienti che preferite, secondo i vostri gusti.

Ricetta a cura della Piadineria "Moranna"



Difficoltà: media



Comune di Bertinoro



Adagiato su dolci colline, Bertinoro, antico borgo medievale con stradine acciottolate e scorci d'altri tempi, è da sempre noto come il *Balcone della Romagna*: nelle giornate limpide è spettacolare la vista verso il mare. Il fascino della sua storia emerge con forza visitando il nucleo storico del centro, la *Piazza della Libertà* e la millenaria *Rocca del Barbarossa*, oggi sede di un importante Centro universitario residenziale e del *Museo interreligioso*. Famosa è la radicata tradizione di ospitalità simboleggiata dalla duecentesca *Colonna delle Anella* attorno alla quale ogni anno all'inizio di settembre è celebrata la grande Festa dell'Ospitalità.



Ai piedi del borgo, in località Fratta Terme, si trovano le *Terme della Fratta*, uniche per la loro varietà di acque che sono la base di tutti i trattamenti di salute e benessere del Centro. Bertinoro offre vini eccellenti, fra cui l'*Albana*, prelibato vino bianco color oro, e il *Sangiovese* rosso rubino intenso e dal carattere potente e longevo, entrambi prodotti dalle numerose cantine note per l'alta qualità.

DA NON PERDERE

Il *Museo Interreligioso*, un gioiello culturale posto all'interno della suggestiva Rocca del Barbarossa e, nei dintorni, la *Pieve di San Donato a Polenta*, risalente al IX-X secolo, cantata da Giosuè Carducci in una celebre ode, e visitata, così vuole la tradizione, da Dante Alighieri, è un impareggiabile luogo d'incanto.



ALL'ARIA APERTA

Bertinoro presenta scorci paesaggistici notevoli e offre numerosi itinerari a piedi e in MTB che attraversano vigneti, cantine e le colline circostanti collegandosi altresì agli itinerari che collegano i 4 comuni delle terre dello spungone (www.romagnadellospungone.it). Sede della rinomata gara podistica "5 Ville", Bertinoro è molto amata anche dai cicloturisti che salgono il colle durante la famosa "9 Collin" o la *Granfondo Terre del Sangiovese*. A Fratta Terme si trova inoltre l'Indiana Park, grande parco avventura per grandi e per piccini.

EVENTI

Domeniche di gennaio, febbraio, marzo

I pomeriggi del bicchiere, rassegna di autori, musica e degustazioni

Maggio

Albana Dei, degustazione delle migliori albane del territorio

1° sabato di giugno

Vini e Sapori in strada, magica notte all'insegna dei vini e dei sapori di Romagna

2° weekend di giugno

La Notte Celeste, speciale weekend di promozione delle terme con eventi artistici ed enogastronomici

Luglio

Donne in Blues, rassegna musicale tutta al femminile nel parco delle Terme

Bertinoro Blue' Jazz Festival, suoni dal Balcone di Romagna

Luglio e Agosto

Entrotorre Festival - grandi concerti di musica classica, jazz, etnica, contemporanea

1° weekend di settembre

Festa dell'Ospitalità con rievocazione storica della tradizione ospitale e grandi eventi musicali ed artistici tra cui la notte di *Fricò Royal* e la *Festa della Riserva Storica dei Sangiovesi di Romagna*

Domenica 27 settembre

Giornata nazionale dei Borghi Autentici

3-4 ottobre

Vino al Vino, grande evento dedicato al vino, con Master Albana, convegni, degustazioni e laboratori.

**U.I.T. Bertinoro Tel. 0543 469213 - www.visitbertinoro.it
turismo@comune.bertinoro.fc.it**

Tagliatelle al ragù

Le tagliatelle sono una pasta all'uovo tipica dell'Emilia Romagna. Il loro nome deriva dal verbo "tagliare" o "affettare", perché si ottengono tirando e stendendo col matterello la pasta fino a raggiungere una sfoglia sottile e tagliandola, dopo averla arrotolata.

Ingredienti per la sfoglia

- 100 grammi di farina classica 00
- 100 di farina di grano duro (vengono più ruvide)
- 2 Uova

Ingredienti per la sfoglia

- 200 grammi di carne di manzo tritata
- 100 di carne di maiale magra tritata
- 50 di salsiccia
- 150 di salsa di pomodoro
- 80 di cipolla
- 60 di carota
- 40 di sedano
- 20 di burro
- 2 decilitri di brodo di carne
- 1 decilitro di vino bianco
- Sale e Pepe

Preparazione del ragù

Pulite e lavate la cipolla, la carota e il sedano, quindi tritateli finemente, fateli appassire in una casseruola e lasciate rosolare per qualche minuto. Sbriciolate la salsiccia, unitela alle verdure insieme con la carne di manzo e di maiale, e fate insaporire mescolando.

Dopo 4 o 5 minuti bagnate con il vino, lasciatelo evaporare e aggiungete la polpa di pomodoro; salate, pepate e proseguite la cottura per circa due ore, mescolando di tanto in tanto e bagnando con il brodo. Una volta pronto, al sugo viene spesso aggiunta, a fuoco spento, una noce di burro.

La sfoglia per le tagliatelle

Disponete la farina a fontana su una spianatoia, sgusciate le uova e versatele al centro, sbattetele con la forchetta fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

Stendete con il matterello una sfoglia sottile sulla spianatoia infarinata, quindi ricavate tante tagliatelle larghe 5 millimetri. Per finire e servire le tagliatelle... Portate ad ebollizione l'acqua, salatela leggermente e cuocete le tagliatelle al dente. Scolatele, fatele saltare in una padella con il ragù e un pochino d'acqua di cottura, oppure versatele in una zuppiera e conditele con il ragù.



Gatteo Mare

A Gatteo Mare, alle foci dello storico fiume Rubicone, il tempo si assapora...

Le giornate in spiaggia, le occasioni di svago, la buona compagnia, gli odori ed i colori di una piccola città che ha tanto da offrire... In hotel, appartamento o campeggio ogni scelta è valida per trascorrere le vacanze estive. Gli hotel sanno unire professionalità, servizi all'avanguardia ed un clima familiare che è punto di forza ed orgoglio di questa terra. Moderni stabilimenti balneari affiancano ai tradizionali servizi di spiaggia un ricco programma di animazione per grandi e piccini, il tutto all'insegna della sincera cordialità della gente di Romagna. Ristoranti e chioschi sono pronti a qualsiasi ora a soddisfare le vostre voglie culinarie.

Tutti i lunedì - Arena Rubicone - 21.30 LISCIO & BIONDO

Musica con Moreno il Biondo & Friends.

Tutti i martedì e venerdì - Arena Rubicone - 21.30
Spettacolo realizzato dai cast artistici del Gatteo Mare Summer Village.

Tutti i martedì e venerdì - Giardini Don Guanella - 21.00 - senza prenotazione
BABY GYM

Attività ludico sportiva per bambini a cura Gatteo Mare Summer Village.

Tutti i mercoledì - Piazza della Libertà - 21.30
FAMILY NIGHT

Spettacolo per famiglie a cura del gruppo animazione Gatteo Mare Summer Village.

Tutti i giovedì - Arena Rubicone - 21.30
Rubicone LIVE - LE TRIBUTE BAND

Rassegna di concerti live con le migliori Tribute Band Italiane.

Tutti i venerdì - Piazza della Libertà - 21.30
I CONCERTI DEL VENERDI'

Rassegna di concerti live.

Tutti i sabati - Piazza della Libertà - 21.30
GATTEO ti incanta

Le più belle canzoni italiane con Alessia Daciello & Friends.

Tutte le domeniche
Arena Rubicone - 5.45 - ingresso senza prenotazione
RASSEGNA DI CONCERTI ALL'ALBA DEDICATA A LINA PAGLIUGHÌ

Piazza della Libertà - 21.30
SERATA DI BENVENUTO

Spettacolo di benvenuto e balli a cura del gruppo animazione Gatteo Mare Summer Village.

PINK WEEK
03 agosto - Arena Rubicone - 21.30

LA MILANESIANA
Omaggio a Secondo Casadei con Prologo musicale degli Extraliscio, Lectio illustrata di Vittorio Sgarbi e l'intervento di Riccarda Casadei.

04 agosto - Piazza della Libertà - 21.30
I CAIMAN

Concerto di musica latino americana.

05 agosto - Piazza della Libertà - 21.30
BIMBOBELL

Spettacolo di Bimbobell: travestimenti, musica, micro magia e giochi per grandi e piccini.

06 agosto - Arena Rubicone - 21.30
FUNKY GALLO

Concerto tributo a Zucchero.

Il villaggio turistico più grande del mondo

Avete mai pensato ad un paese che si trasforma in villaggio? Il luogo ideale per una splendida vacanza in famiglia! All'alba potrete cimentarvi nelle danze: l'appuntamento, ormai divenuto irrinunciabile per i patiti del Liscio, è sulla spiaggia con il ballo all'alba. Grazie ad una infaticabile équipe di animazione, le attività sulla spiaggia continuano per tutto il giorno: dall'aquagym alla ginnastica, dai tornei di bocce, ping-pong o racchettoni sino all'intramontabile gara con le biglie, oggi più conosciuta come cheecoting, non mancano le occasioni per fare movimento e divertirsi in compagnia. E la sera si spengono le voci della spiaggia e lasciano il posto alla musica, alle conversazioni nei bar all'aperto, alle piccole e grandi sorprese del centro e del lungomare.

07 agosto - Viale Giulio Cesare - 14.00-23.30 - senza prenotazione
AUTOGIROVAGANDO
Mostra di auto storiche.

07 agosto - Arena Rubicone - 21.30
PAOLO CEVOLI E GLI EXPLOSION
Spettacolo comico di Paolo Cevoli e grande concerto degli Explosion con le migliori hit internazionali ed italiane di genere dance, pop, rock. A seguire fuochi artificiali.

14 agosto - Arena Rubicone - 21.30
OxxA IN CONCERTO.
FRANCESCO SARCINA SPECIAL GUEST

Concerto degli OxxA con le più grandi hit della musica internazionale e italiana. Special guest della serata FRANCESCO SARCINA, cantante del gruppo musicale LE VIBRAZIONI. A seguire fuochi artificiali alla foce del fiume Rubicone.

15 agosto - Arena Rubicone - 21.30
POP DELUXE
Concerto dei Pop Deluxe (musica pop, cover e dance).

19 agosto - Arena Rubicone - 21.30
LA TRIBU' DE FALASCH E BEVANO EST

Proiezione del documentario "La tribù de faläsch" sulle origini di Gatteo Mare e concerto dei 'Bevano Est'.

23 agosto - Viale Giulio Cesare - dalle 14.00 alle 23.00 - senza prenotazione
SEVENTHIRD CAR EXPO
Mostra di auto modificate

29 e 30 agosto - Piazza della Libertà - 21.30
MISS MAMMA ITALIANA
Concorso di bellezza e simpatia dedicato alle mamme.

05 e 06 settembre - Arena Rubicone - 21.30
LA NOTTE DEL LISCIO
Torna, dalla Riviera all'entroterra, la grande festa dedicata al Liscio e ai balli romagnoli.

Dal 7 al 13 settembre - Sedi varie - mattina, pomeriggio e sera
SETTIMANA DEL LISCIO

Un'intera settimana completamente dedicata alla musica da ballo: non solo Liscio e balli romagnoli, ma tutto ciò che fa muovere e danzare in allegria ed in compagnia.

13 settembre - Viale Giulio Cesare - 16.00-23.30 - ingresso senza prenotazione
AUTOEXPO GIULIO CESARE
Mostra di auto d'epoca.

Se non diversamente indicato, tutti gli eventi sono ad ingresso libero SU PRENOTAZIONE.

Per info: www.visitgatteomare.it
tel 0547 86083
FB Visit Gatteo Mare.



Ufficio Turistico Comunale
Piazza della Libertà, 30
41041 - Gatteo Mare (FC)
Tel. +39 0547 86083
fax +39 0547 85393
info@comune.gatteo.fc.it
Visit Gatteo Mare
Visit Gatteo Mare



www.visitgatteomare.it

gatteomaresummervillage.it
info@gatteomaresummervillage.it @GatteoMareSummervillage



Mappe: visitgatteomare.it

Crema al Mascarpone

Ingredienti

- 400 g di mascarpone
- 3 uova
- 6 cucchiaini di zucchero
- un pizzico di vanillina

Preparazione

Prima di tutto separare i tuorli dagli albumi facendo attenzione affinché non cada nel contenitore dei tuorli alcuna parte degli albumi. Montare la crema lavorando i tuorli con lo zucchero ad alta velocità fino a quando il composto assume una consistenza più soda

e omogenea. Successivamente aggiungere il mascarpone facendo girare le fruste a bassa velocità.

A parte montare ad alta velocità gli albumi a neve ben ferma ed incorporare poi a cucchiaiate il composto alla crema mescolando dal basso verso l'alto.

Aggiungere la vanillina, una puntina di cucchiaino. Ne basta veramente poca per evitare l'effetto "graffio" sulla lingua. Versare nelle coppe e porre in frigorifero per 1 ora circa. Servire fredda guarnendo con biscotti Savoiardi o Pavesini imbevuti nel caffè.





ROMAGNA
SHOPPING VALLEY



Visuali: M&P - Agency: S&P - 26 settembre 2022

SALDI*
QUI, MI MANTENGO IN FORMA

DA SABATO 1 AGOSTO

LET'S PLAY



Marmellata di albicocche

Nel variegato mondo di marmellate e confetture, la marmellata di albicocche è una delle preparazioni più classiche. Amata in particolare dai bambini, ha un gusto delicato e leggero che ben si sposa con un'infinita varietà di preparazioni, soprattutto dolci.



Ingredienti

- Albicocche mature 1 kg
- Zucchero 300 g

Preparazione

Prendete le albicocche e togliete il nocciolo, poi tagliatele a piccoli pezzi lasciando la buccia.

Mettete la polpa di albicocche in una terrina assieme allo zucchero, mescolate accuratamente e lasciate riposare per dodici ore.

Mettete in casseruola albicocche e zucchero e cuocete a fuoco moderato

mescolando fino a quando la marmellata avrà raggiunto la giusta consistenza (dopo circa 3 ore). Versate la marmellata di albicocche nei vasi di vetro ancora calda, lasciatela

raffreddare e chiudete ermeticamente, riponendo in luogo asciutto e buio.



Cesenatico



Mare Adriatico

Cesenatico

Valverde



Scopri le bellezze dell'entroterra romagnolo. Arte - cultura - gastronomia

Savignano
sul
Rubicone

Gatteo a Mare

Villamarina



onomia ed ... ospitalità!

IPPODROMO CESENA TROTTO

CORSE AL TROTTO

DALLE ORE 21:00

INGRESSO LIBERO

SERATE DI CORSE

MARTEDÌ

VENERDÌ

SABATO

FINO AL 5 SETTEMBRE

www.ippodromocesena.it

seguidi su

