

La Sagra Itinerante

Camogli, con i suoi quasi 6000 abitanti, resta un piccolo diamante nel Golfo Paradiso, che oltre alle bellezze naturali e al Castello della Dragonara, al Museo Marinaro attrae ogni anno turisti grazie alla ormai famosissima Sagra del Pesce.

Essa ha origine nel 1952, quando in occasione della festa del Santo Patrono dei pescatori, San Fortunato, l'avvocato Filippo de Gregori con alcuni collaboratori decise di attirare l'attenzione dei turisti di passaggio friggendo pesce sui fornelli costruiti temporaneamente sulla piazza del borgo, per offrirlo in omaggio agli ospiti.

L'iniziativa ebbe un successo inaspettato ed i pescatori decisero di proseguirla.

Alcuni anni dopo due tra i più noti pescatori camoglini, Lorenzo Viacava detto "O Napoli" e Lorenzo Gelosi detto "Cen", lanciarono l'idea di costruire una grande padella per una spettacolare frittura.

Tutto ciò accrebbe la notorietà della Sagra del Pesce, che si svolge ogni anno da 60 anni ormai sempre la 2° Domenica di Maggio, la quale vanta quasi **150.000** presenze.

La padella attualmente in uso è stata "donata" dalla Friol nel 2001, costruita in acciaio inossidabile, di diametro di circa 4 metri, una capacità di 1000 litri d'olio, riscaldato da 2 bruciatori incorporati nella camera di riscaldamento.

La Padella non frigge solamente a Camogli: infatti essa è diventata famosa anche all'estero e in Italia dove è stata ospitata per far "assaggiare" un po' di Camogli!!!

In Italia

- Merano...
- Carloforte...
- Spessa Po (Pavia)
- Sordevolo (Biella)
- Omegna

- Grumello (Cremona)
- Carrù
- Mirandola
- Partovecchio (Arezzo)
- Romano di Lombardia...
- Mondovì...

E all'estero...

- Dusseldorf...
- Atene...
- Salonicco...

I principali obiettivi della nostra attività itinerante sono:

- Finanziare, mediante il lavoro di volontari, l'ufficio di informazione turistica e l'attività promozionale;
- Contribuire a promuovere la città e le sue principali attrattive turistiche;
- Promuovere la Regione Liguria come meta turistica valida, in grado di offrire e soddisfare le esigenze e le aspettative dei visitatori.

Il successo ottenuto, negli anni, dalla Sagra del pesce, fa sì che molti Comuni d'Italia richiedano all'Associazione Turistica Pro Loco Camogli di partecipare con la padella a sagre e manifestazioni per offrire un'ottima frittura di pesce del Mar Ligure ai loro abitanti e turisti. Ottime occasioni, queste, per promuovere l'immagine di Camogli al di là dei confini regionali, in un'ottica di valorizzazione della nostra accogliente e bella Città.

Il nostro "Stand" può essere di due tipo a seconda della località e delle richieste dei committenti:

- a) solo padella
- b) padella più stand gastronomico completo

Ipotesi a)

Viene offerta – gratuitamente od a pagamento a secondo delle indicazioni dell'Ente ospitante – una frittura mista di pesce preparata in loco e frita nel padellone prima della distribuzione.

Ipotesi b)

Oltre al fritto vengono offerti, normalmente a pagamento, altri piatti della cucina ligure di sapore marinaro.

Date e luoghi delle trasferte nel 2011:

- **5/ 6 Giugno:** **Spessa Po (PV)**
- **8/ 9 / 10 Luglio:** **Sordevolo (BI)**
- **13/ 14 / 15 Agosto:** **Outlet Mondovicino**

Per qualsiasi informazione aggiuntiva, eventuali dati tecnici e altre curiosità, non esitate a contattarci ai nostri recapiti!!!