



COMUNICATO

**FERVONO I PREPARATIVI PER LA 59^A EDIZIONE DELLA SAGRA DEL PESCE DI CAMOGLI
DI DOMENICA 9 MAGGIO 2010**

**Decine di migliaia le persone previste alla 59^a edizione
della manifestazione gastronomica realizzata, anche quest'anno,
dalla Pro Loco di Camogli col contributo di Friol**

Camogli (Ge)– Nata nel 1952 per volontà di una ventina di pescatori locali, ritorna a Camogli la tradizionale e amatissima **Sagra del Pesce**. Famosa per dispensare gratuitamente pesce fritto di qualità 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 gastronomici più attesi dell'anno. Organizzata dal Comune, dalla Pro loco di Camogli e sponsorizzata da Friol, assicura festa, spettacolo e una bella "scorpacciata" di pesce saporito e croccante per tutti.

Novità di quest'anno la **mostra dedicata alla storia e ai protagonisti dei falò**, che sarà possibile visitare presso il Castel Dragone: si potranno ammirare inoltre le splendide **foto di Gianni Berengo Gardin, uno dei maestri della fotografia contemporanea** e si potrà acquistare il suo recentissimo **libro fotografico: "Camogli"**, promosso dal **Comune col contributo di FRIOL**. Il volume è un racconto del suo paese "adottivo", con un focus sugli scenari più suggestivi e su una quotidianità senza tempo: mare e sole, pescatori operosi, barche in fila, case abbarbicate sul ripido costone, notturni punteggiati di luce.

Verranno inoltre allestiti due info points dove i visitatori potranno ricevere una **brochure sulla storia dei tradizionali falò** realizzata dalla Pro Loco di Camogli. L'idea è nata dai ragazzi dei **quartieri Porto e Pineto**, riuniti nel Comitato San Fortunato, che ogni anno organizzano lo stupefacente spettacolo dell'**incendio dei falò sulla spiaggia** la sera che precede la sagra, che quest'anno **si preannuncia ricco di sorprese**.

Domenica 9 Maggio, più di **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. Sono **più di 100.000 infatti le persone attese** nei giorni della manifestazione gastronomica che, per il decimo anno consecutivo, vede quale sponsor **Friol – l'olio specifico per friggere che, grazie alla sua equilibrata composizione di oli, resiste alle alte temperature, consentendo di ottenere una frittura croccante e asciutta**.

L'occasione, neanche a dirlo, è davvero ghiotta: migliaia di ospiti provenienti da tutta Italia si metteranno in fila per aggiudicarsi una delle **30.000 porzioni di pesce freschissimo e fritto ad arte, distribuito gratuitamente in più riprese grazie anche all'impegno dei molti volontari presenti**.

Premio Camogli 2009 e Premio Friol – Un Manifesto Per la Sagra del Pesce

L'inaugurazione della kermesse gastronomica **avrà luogo giovedì 6 maggio** alle ore 19.00 in Piazza Colombo, **con la consegna dell'ottavo Premio Camogli**, dedicato ai camogliesi di nascita o d'adozione che, con le loro opere, hanno contribuito a dare lustro alla cittadina. Quest'anno il premio Il Premio, realizzato da Gaudenzio Ferrari (particolare pietra della spiaggia camogliese con logo in oro dell'Associazione Turistica) sarà consegnato al pianista **Michele Rovetta, collaboratore di Daniel Barenboim** alla Staatsoper Unter den Linden di Berlino e Direttore dell'Opera e della Staatskapelle di Halle an der Saale.



Il premio verrà inoltre assegnato **alla memoria del Comandante Lorenzo Revello e ai vertici di Friol** per il loro significativo contributo alla realizzazione della sagra.

A seguire si svolgerà la premiazione del concorso: **"Un manifesto della Sagra del Pesce"** ; **il vincitore** di quest'anno è **Alberto Perini**, al quale andrà la **"Tavolozza del Pittore"** , **Alessia Vernengo** - premiata dalla giuria popolare - riceverà invece il **"Padellino d'oro"**.

Sabato 8 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 **l'incendio dei falò**, mentre **i fuochi d'artificio** sul mare, **quest'anno particolarmente spettacolari**, regaleranno agli spettatori momenti davvero suggestivi.

Qualche informazione storica e tecnica

Cenni sulla nascita della Sagra del Pesce

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", noto pescatore, decise 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.

Specifiche tecniche della Maxi Padella di Camogli

Si tratta di un padellone speciale, non di ferro come i precedenti, ma d'acciaio. **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**.

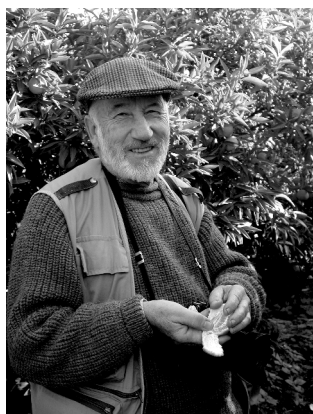
L'attuale padella, utilizzata per la prima volta in occasione del cinquantenario della manifestazione, è la quarta della serie ed **è stata realizzata anche grazie al contributo di Friol**. E' stata commissionata alla ditta parmense Botti dalla Pro Loco di Camogli e realizzata su progettazione della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

Camogli, libro fotografico di Gianni Berengo Gardin



Edizione: 2009

Il volume raccoglie 120 fotografie della deliziosa cittadina ligure raccontata da Gianni Berengo Gardin, uno dei Maestri della fotografia contemporanea. "Ma è solo la qualità dello sguardo fotografico di Gianni Berengo Gardin" scrive Silvana Turzio nel testo introduttivo "che riesce a creare visioni particolari mai viste prima, offrendo in un'immagine una sintesi delle cose che fanno di questo lembo di terra, stretto tra monti e mare, il luogo così amato da genti diverse, marinai e armatori, intellettuali e artisti, solitari e mondani, bambini e adulti. Il 'risseu' davanti alla chiesa parrocchiale di Santa Maria Assunta nell'Isola, ripreso in fuga prospettica che chiude a monte sulle case del porticciolo, la veduta "di sguincio" della scala che conduce alla casetta di fronte alla stessa chiesa sono immagini classiche della visione di Berengo: uno sguardo per niente monumentale, al contrario, molto domestico".



Gianni Berengo Gardin

Biografia di Gianni Berengo Gardin

Originario di Santa Margherita Ligure ha in seguito vissuto a Roma, in Svizzera, a Parigi e a Venezia per poi stabilirsi a Milano. Ha incominciato a interessarsi di fotografia nel 1954, è stato tra i soci del famoso circolo fotografico La Gondola. Dal '54 al '65 collabora con immagini di reportage al settimanale "Il Mondo" diretto da Mario Pannunzio. Da allora inizia molte altre collaborazioni per le principali testate della stampa illustrata italiana e internazionale, soprattutto con editori stranieri ed italiani, che lo hanno portato a realizzare oltre cento volumi fotografici. Sue immagini sono inserite nelle collezioni di diversi musei e fondazioni culturali.



PROGRAMMA

□ Giovedì 6 maggio

- ⇒ Piazza Colombo
Ore 19.00 - **"Premio Camogli 2009"** Consegna premio dedicato alla cultura
Premiazione del concorso: **"Un manifesto per la Sagra del pesce"**
al vincitore verrà consegnato anche il **Premio Friol**
 - ⇒ Salita San Fortunato (zona ex mercato coperto)
Ore 20.00 Aperitivo - buffet per gli ospiti
-

□ Venerdì 7 maggio

- ⇒ Salita San Fortunato (zona ex mercato coperto)
Ore 19.30 **"La Sagra in Tavola"** Apertura stand gastronomico con specialità liguri
 - ⇒ Piazza Colombo
Ore 21.30 - **"Aspettando la Sagra"** - Spettacolo musicale
 - ⇒ Castel Dragone
ore 09.00/ 12.00 e ore 15.00 /19.00
La storia del falò - Storia e immagini fotografiche
Trasformazione di un borgo di Mare
Immagini fotografiche di **Gianni Berengo Gardin** e Presentazione libro **"Camogli"**
 - ⇒ **Camogli racconta la sua storia**
ore 09.00/ 12.00 e ore 15.00 /19.00
Percorso turistico culturale della padella in Piazza Colombo, al Museo Marinaro "Gio Bono Ferrari", agli "ex voto marinari" del Santuario di N.S. Del Boschetto
-

□ Sabato 8 maggio

- ⇒ Salita San Fortunato (zona ex mercato coperto)
Ore 12.00 e 19.00 **"La Sagra in Tavola"** Stand gastronomico con specialità liguri
- ⇒ Ore 20.30 ca. **Tradizionale Processione liturgica** con la cassa di San Fortunato e con i Cristi delle Confraternite genovesi
- ⇒ Castel Dragone
ore 09.00/ 12.00 e ore 15.00 /19.00
La storia del falò - Storia e immagini fotografiche



Trasformazione di un borgo di Mare

Immagini fotografiche di **Gianni Berengo Gardin** e Presentazione libro "Camogli"

⇒ **Camogli racconta la sua storia**

ore 09.00/ 12.00 e ore 15.00 /19.00

Percorso turistico culturale della padella in Piazza Colombo, al Museo Marinaro "Gio Bono Ferrari", agli "ex voto marinari" del Santuario di N.S. Del Boschetto

⇒ Rivo Giorgio

Ore 23.15 ca. **Spettacolo pirotecnico**

a cura della ditta pirotecnica "Golfo Paradiso"

Ore 23.30 ca. **"La Sagra in Fiamme"**

Accensione dei caratteristici falò dei quartieri Porto e Pinetto

□ **Domenica 10 maggio**

⇒ Piazza Colombo

Ore 10.00 **Benedizione dei pesci e della padella, frittura in olio Friol**

a seguire, fino alle ore 12.30 distribuzione gratuita della frittura a cura dei volontari della Pro Loco Camogli

⇒ Salita San Fortunato (zona ex mercato coperto)

Ore 12.00 e 19.00 **"La Sagra in Tavola"** Stand gastronomico con specialità liguri

⇒ Piazza Colombo

Ore 15.30 / 17.30 distribuzione della frittura pomeridiana

⇒ Piazza Gaggini, Ruta

Ore 10.30 / 12.30 distribuzione della **frittura speciale senza glutine** in collaborazione con l'AIC (Associazione Italiana Celiachia) Ligure

⇒ Castel Dragone

ore 09.00/ 12.00 e ore 15.00 /19.00

La storia del falò - Storia e immagini fotografiche

Trasformazione di un borgo di Mare

Immagini fotografiche di **Gianni Berengo Gardin** e Presentazione libro "Camogli"

⇒ **Camogli racconta la sua storia**

ore 09.00/ 12.00 e ore 15.00 /19.00

Percorso turistico culturale della padella in Piazza Colombo, al Museo Marinaro "Gio Bono Ferrari", agli "ex voto marinari" del Santuario di N.S. Del Boschetto

ULTERIORI INFO: PRO LOCO CAMOGLI TEL. 0185-77.10.66

www.prolococamogli.it

Ufficio Stampa: Communication Products

Resp. Valeria Ravella - Cell. 347 7215344 - E-mail: vravella@communicationproducts.it

Tel. 0185 320478 fax 0185 379483 www.communicationproducts.it