

Weekend a Cesenatico... dove sono i pesciolini?



Cesenatico (Forlì-Cesena)

E' un borgo dove storia, arte e buon cibo incontrano l'impareggiabile ospitalità dei romagnoli. Il suo canale del porticciolo, progettato nientemeno che da **Leonardo da Vinci**, è lo spunto per una piacevole passeggiata costeggiata da barche colorate, abitazioni variopinte, ville d'epoca, boutiques di moda, negozi di souvenir, di artigianato locale e di pizzi, un'infinità di pasticcerie, ristoranti e l'antico mercato del pesce "Pscaria", nato nel 1911 e tuttora attivo.



L'antico mercato del pesce datato 1911

Il Museo della Marineria

E' l' unico museo galleggiante esistente in Italia e partner del progetto europeo ARCA Adriatica dedicato alla protezione, promozione e valorizzazione turistica del patrimonio culturale della marineria tradizionale, della sua storia e delle sue leggende, tra cui **La Statua alle Spose dei Marinai** e le **Porte Vinciane**, un meccanismo attribuito al genio di Leonardo per proteggere la città dalle mareggiate.



Leonardo e le sue chiuse nel Museo della Marineria

I famosi pesciolini...

Sosta d'obbligo alla invitante **Dispensa di Romagna**, in Piazza

Ciceruacchio, 7.E' un paradiso delle specialità enogastronomiche del territorio, dai salumi, alle conserve al magico sale "dolce" di Cervia, unico al mondo perchè privo dei cloruri amari.



I famosi pesciolini...

Top della Dispensa sono i deliziosi "Pesciolini di Cesenatico", biscottini a forma di delfino, stella, cavalluccio marino e dall'antico sapore nostrano, sì, proprio come quelli che faceva la nonna...Vengono prodotti artigianalmente nel laboratorio di pasticceria **L'angolo Goloso** a Savio di Cervia e vi assicuro che sono irresistibili, semplici, casalinghi e uno tira l'altro..**Ti pareva che non "rubavo" la ricetta? Eccola!**

PESCIOLINI DI CESENATICO



I pesciolini di Cesenatico

Ingredienti 3 dosi di burro da mantecare, 2 dosi di zucchero, 1 parte di uova fresche, vaniglia q.b, 5 parti di farina, 1 punta di lievito, 1 pizzico di sale di Cervia®, zucchero grezzo di canna q.b. Stampini a forma di pesciolino, delfino, stella marina, cavalluccio marino ecc...**Preparazione** Amalgamate bene burro, zucchero, uova e vaniglia. Quando l'impasto sarà ben amalgamato aggiungere piano piano la farina, il lievito e il sale di Cervia®. Lasciare riposare al fresco per un giorno. Poi stendere l'impasto ad uno spessore di 5/6 mm e tagliare con gli stampini appoggiando i biscotti su una teglia con carta da forno. Spennellare i biscotti con uovo e cospargerli di zucchero grezzo di canna. Cuocere per 15 minuti a 170°.

Che vino accoppiare?

Solara Albana Passito DOCG delle Cantine Celli



I vigneti di Bertinoro. Solara Albana, un passito con la Romagna dentro

Il primo anno di produzione del vino Albana Passito per l'[Azienda Celli](#) di Bertinoro risale a metà degli anni 80, anche se in Romagna la tradizione di appendere l' uva in solaio è ben più antica. Lo si vendemmia a inizio ottobre, riposa 40 giorni, per essere pigiato a metà novembre. Segue la fermentazione alcolica e l'affinamento in barrique per 8 mesi. E' un vino dal sapore dolce, ma equilibrato dall'acidità e da una leggera presenza tannica, con un intenso colore giallo oro lucido e un profumo con note di albicocca, frutta candita, agrumi.



Un passito perfetto con pasticceria fine, cioccolato, formaggi erborinati, crostate con marmellate di frutta e miele di acacia

Dove dormire top

A Cesenatico si possono trovare tante le offerte di alloggi di tutti i tipi e prezzi, ma per una notte "top"... è ancora Leonardo a farci da guida e a portarci in un elegante palazzo in stile Art Nouveau: il **Grand Hotel da Vinci**, primo 5 stelle della città leonardesca, direttamente sul mare e nella zona più esclusiva e centrale di Cesenatico



Lungo Canale e Grand Hotel da Vinci



Grand Hotel da Vinci

Dall' hotel si può accedere direttamente alla spiaggia dove troverete ogni comfort e anche un ristorante. L'hotel offre camere con balcone e vista sul mare, suites con soggiorno, servizio di maggiordomo e vasche idromassaggio, piscine interne, spa, il ristorante gourmet **Monalisa** e una spettacolare piscina all'aperto.



[INFOL' Angolo GolosoLa Dispensa di RomagnaGrand Hotel da VinciCesenatico Turismo](#)