



Doppio appuntamento tra tradizione e novità a Piazzale Traiano Imperatore e in Darsena

di Dario Nottola

Un doppio evento questa sera che, di fatto, apre la stagione estiva di Fiumicino, tra tradizione e novità: al via la tre giorni della **52ma edizione della “Sagra del Pesce – Festa delle Tradizioni Marinare della Città di Fiumicino”**, con oltre 20 quintali del classico prodotto pescato dalla flotta pescherecci locale che finiranno nella Padella Gigante dal diametro di 4 metri e che può contenere 800 litri d'olio, con 12 bruciatori antivento e 20 cestelli per la cottura. L'appuntamento è in Piazzale Traiano Imperatore, presso il plateatico del mercato del sabato.

Alle 19.30, poi, in Darsena, l'attesa **inaugurazione, alla presenza tra gli altri del sindaco Mario Baccini, della ruota panoramica** alta 32 metri e larga 31, dotata di 25 cabine una delle quali “Gold” su prenotazione ed aperitivo “a bordo” e che, di notte, sarà illuminata da 2 mila punti luce color rosso, verde e blu.

Nella Sagra la distribuzione, da parte della Pro Loco, delle fritture e delle altre pietanze si svolgerà nelle serate di oggi e domani dalle ore 19 alle 23 mentre domenica si inizierà alle ore 12 per proseguire ad oltranza fino ad esaurimento del prodotto disponibile. Prevista la distribuzione del fritto di totani calamari, gamberi e “paranza” oltre a cozze e primi piatti sempre a base di pesce, accompagnati da vino rigorosamente bianco. Ci sarà, per la prima volta, con una postazione dedicata, la possibilità di poter degustare il cartoccio di pesce senza glutine, andando così incontro alle esigenze dei celiaci.

