

*Pescatore*



*a casa vostra  
Ceseratico*

**PESCATORI A CASA VOSTRA**





**Il primo logo dei Pescatori a Casa Vostra**

## **Chi siamo e cosa facciamo**

L'Associazione “Pescatori a Casa Vostra” di Cesenatico è stata fondata 20 anni fa da un gruppo di pescatori appassionati, con l'obiettivo di promuovere e valorizzare la pesca locale nell'Alto Adriatico.

Negli ultimi anni, a causa del Covid molte attività sono state sospese fra cui anche quella itinerante dei Pescatori a Casa Vostra per poi ripartire con una giovane novità.





**Manuel Guidotti, Presidente associazione**

## Il Nuovo Presidente Manuel Guidotti

Guidotti è entrato nell'associazione diversi anni fa come tanti altri. A partire dal 2023 invece, lo vede nella veste di Presidente. Una persona giovane che diventa presidente di un'associazione porta con sé un bagaglio di idee fresche e innovative. La sua scelta di assumere questa responsabilità deriva da un forte desiderio di apportare cambiamenti positivi, di coinvolgere la comunità e di valorizzare le tradizioni locali. La sua energia e visione contemporanea hanno ispirato altri membri, favorendo la crescita dell'associazione e promuovendo iniziative che rispondano alle esigenze attuali del mercato e della società. In questo ruolo, ha l'opportunità di guidare l'associazione verso un futuro dinamico e inclusivo, mettendo in pratica le sue idee per un impatto concreto nel territorio.





### **Lo stand**

## **Eventi ed Iniziative**

Tra le nostre attività di successo ci sono le feste dedicate al pesce, come "il Pesce fa Festa" a Novembre e "Azzurro Come il Pesce" nel periodo di Aprile. Dal novembre 2023, sotto la guida di Manuel, lo stand dei Pescatori a Casa Vostra ha visto una forte affluenza, superando le aspettative. Un po' di numeri:

Novembre 2023 - 7000 visitatori in 6 giorni

Aprile 2024 - 5000 visitatori in 3 giorni

Novembre 2024 - 8000 visitatori in 4 giorni

Da come si può evincere, nonostante a Novembre 2024 i giorni disponibili siano diminuiti, siamo comunque riusciti ad aumentare l'affluenza presso il nostro stand. Per noi è motivo di grande orgoglio anche vedere il ritorno di molti clienti, del posto e non, che hanno continuato a sceglierci.

Non ci limitiamo a partecipare alle sagre di paese, ma in modo sempre più capillare ci spostiamo ovunque ci venga richiesto anche per eventi privati e aziendali.





## Tipologie di Pesca

All'interno dell'associazione rappresentiamo tutte le tipologie di pesca e acquacoltura presenti nel porto di Cesenatico, come lo strascico, la pesca a volante, la pesca delle vongole e la pesca con sistemi fissi (seppie e lumachine). Inoltre, stiamo affrontando la questione delle specie invasive, come il granchio blu, integrando questo crostaceo nei nostri menù.

**Pescherecci al rientro dalla pesca**





## **Pesce fresco dell'Adriatico**

# **Promozione della pesca locale**

È fondamentale la lavorazione del pesce con le spine per rendere il consumo più accessibile e piacevole, soprattutto per i bambini e le famiglie. Infatti, puliamo e spiniamo il pesce uno a uno, dedicando tempo e passione per sfilettarlo con cura così da poter portare sulle tavole solo il meglio del mare. Offrendo pesce pulito e spinato, preparato alla brace o fritto, possiamo facilitare un'esperienza culinaria positiva, incoraggiando i più giovani a provare il pesce, spesso visto come un alimento difficile da mangiare. Promuovere il consumo di pesce in questo modo non solo contribuisce a una sana alimentazione, ma favorisce anche l'apprezzamento della tradizione culinaria legata alla pesca. La nostra missione è mantenere viva questa tradizione, educando i consumatori all'importanza di scegliere pesce fresco e locale, trasformandolo in piatti che possono essere apprezzati da tutti. Divulghiamo e preserviamo le tradizioni e le memorie della marineria, attraverso la gastronomia di qualità.





**Triglia pulita e spinata**

## Laboratorio di Lavorazione

Per garantire una filiera sempre più breve acquistiamo il pesce dalle nostre imbarcazioni attraverso il mercato ittico, garantendo la massima freschezza e qualità del prodotto. Il pesce viene successivamente lavorato nel nostro magazzino autorizzato, conforme a tutte le normative sanitarie vigenti.

Ci occupiamo della lavorazione e della preparazione del pesce per eventi e manifestazioni, operando in un ambiente idoneo e certificato secondo le linee guida HACCP, per assicurare standard di sicurezza alimentare elevati.

Questo ci consente di garantire freschezza e qualità, rispondendo alle aspettative dei clienti.



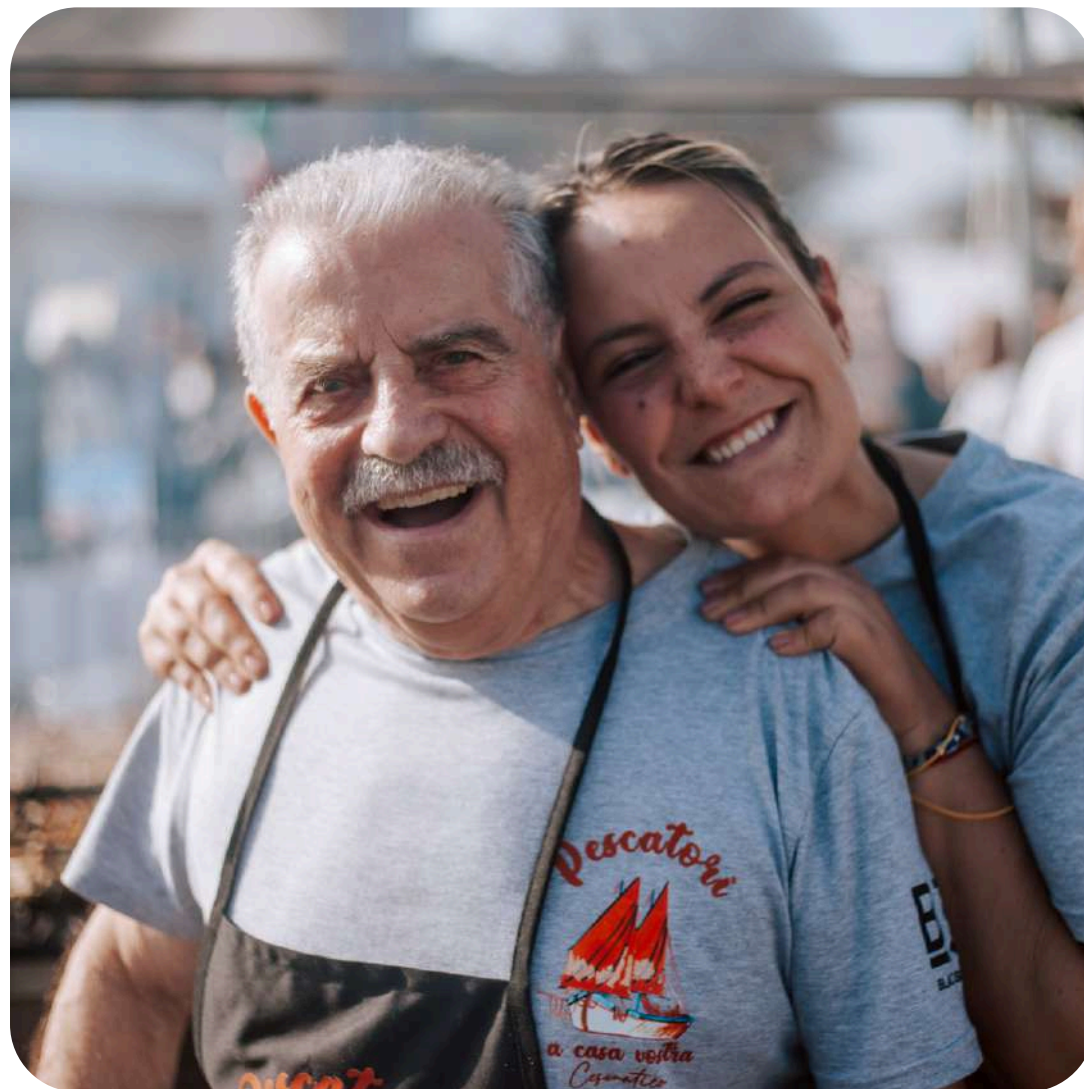


**Pesce cotto alla brace**

## Cultura e tradizione culinaria

Le nostre iniziative rivivono antiche pratiche culinarie, come la cottura alla brace, ricreando un'atmosfera che intreccia nostalgia e tradizione, in un omaggio vivo alla memoria dei pescatori. È un'esperienza che cattura i passanti e risveglia l'interesse per il nostro lavoro, un invito a riscoprire sapori autentici e storie perdute. È uno spettacolo che rievoca tempi antichi: il fuoco acceso che danza nell'aria serale, il crepitio delle braci che abbracciano il pesce fresco, le mani esperte che lo adagiano sulla griglia come un rito tramandato da generazioni. Come allora, famiglie e amici si raccolgono, attratti dal calore e dal profumo che si diffonde, evocando quelle sere sulle banchine dove la cucina era un gesto semplice e il mare una presenza costante. Il profumo delle tradizioni è la nostra miglior pubblicità: una promessa di sapori genuini, emozioni ritrovate e racconti che il tempo non ha cancellato. Spesso arricchiamo queste mangiate invitando compagnie folkloristiche che intonano canti tradizionali romagnoli, donando alla scena una colonna sonora vibrante di storia e passione. È un momento in cui tradizione e comunità si fondono, e ogni nota racconta storie di mare, di terra e di un'identità che vive nei cuori delle persone. Questi canti, semplici e profondi, aggiungono pathos all'esperienza, trasformando la nostra iniziativa in un viaggio sensoriale tra memoria, sapori e melodia.





**L'Ex Presidente e pescatore  
Angelo Casali e una delle  
nostre collaboratrici**

## **Rete di collaborazioni e sociale**

La nostra forza non si limita ai pescatori che con le loro mani esperte portano avanti l'antica arte della pesca e della cottura alla brace. Siamo una comunità fatta di persone unite dalla passione per il buon cibo e per il piacere di stare insieme. Tra di noi ci sono aiutanti di ogni genere, amici, mogli e figli dei pescatori, ognuno con un ruolo importante e il cuore legato alla tradizione.

Ognuno di loro contribuisce con entusiasmo e dedizione: chi prepara il pesce, chi accende le braci, chi accoglie gli ospiti con un sorriso sincero. È una famiglia allargata che lavora fianco a fianco, trasformando ogni evento in una festa di comunità, dove il calore umano si mescola ai profumi del mare e alla musica delle nostre radici. Questa energia collettiva, fatta di mani operose e spiriti affiatati, è ciò che rende speciale ogni nostra iniziativa, un'autentica celebrazione del territorio e dello stare insieme.





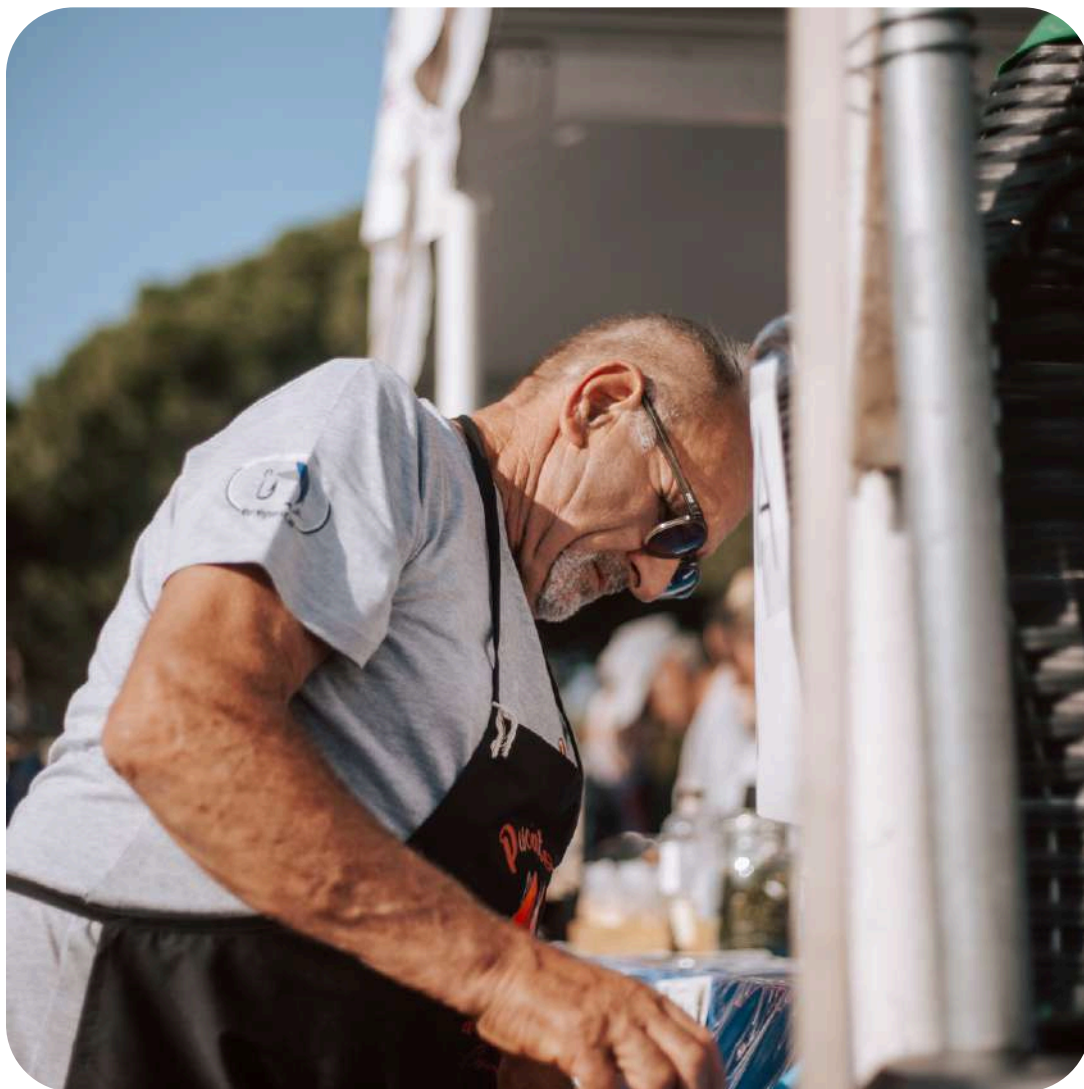
**La divisa del nostro staff**

## Immagine e Marketing

Investiamo nell'immagine dell'associazione, fornendo divise e materiali promozionali come striscioni e banner.

Utilizziamo anche i social media per coinvolgere il pubblico e promuovere le nostre iniziative.





**Tony che spina il vino**

## Attenzione al territorio

La nostra filosofia è profondamente radicata nel territorio, e questo si riflette anche nella scelta di collaborazioni e fornitori locali. Crediamo che valorizzare le eccellenze della nostra terra sia essenziale per offrire un'esperienza autentica e completa. Per questo motivo, la nostra carta dei vini è interamente dedicata alle etichette locali, raccontando attraverso ogni calice la ricchezza delle vigne romagnole e il legame indissolubile con la nostra cultura enogastronomica.

Non solo, tra le nostre proposte figura anche il Gin Salinae, un Gin che incarna l'anima delle saline di Cervia, dove il sale stesso diventa simbolo di un'arte antica e preziosa. Questo connubio tra mare e terra non è solo un'espressione di qualità, ma un tributo a un paesaggio che ci definisce e che vogliamo celebrare in ogni dettaglio.

Crediamo che il senso di appartenenza al nostro territorio sia il cuore pulsante della nostra offerta, un valore che porta autenticità e profondità a ogni esperienza che offriamo ai nostri ospiti.



# I nostri partner



alga**l**isse



**60°**  
**TERRE CEVICO**  
VITICOLTORI DAL 1963



**MisterCleaning**



# Restate connessi con noi



340 5023730



pescatoriacasavostra23@gmail.com



pescatoriacasavostra



pescatoriacasavostra





**GRAZIE**

