

Le tradizioni Frittura preparata nella piazzetta

Cannobio-Camogli unite dal pentolone

C'erano tanti abitanti del Vco e anche "Eco" alla sagra del pesce in Liguria



CANNOBIO - Lo scorso 28 dicembre "Eco Risveglio", nell'ultimo numero dell'anno, ha riportato alla luce la vicenda storica della "sagra del pesce" di Cannobio mutuata dall'esperienza del comune ligure di Camogli. Una realtà di circa 5.000 abitanti, proprio come Cannobio. La seconda domenica di maggio si è svolta la 61esima edizione della sagra, come da tradizione coordinata dalla locale Pro loco che ha preparato la frittura di pesce nella "grande padella". "Eco Risveglio" ha voluto esserci e ha incontrato il presidente della Pro loco del Comune ligure, Antonio Verdina (*nella foto con Mauro Cavalli*) e soffermandosi sull'articolo realizzato ha scattato una foto ricordo. Nel 2012 è stato anche realizzato uno speciale piatto (*foto*) dedicato al Comune di Bor-



ghetto Vara, colpito dall'alluvione ed adottato da Camogli. Un'occasione per promuovere il territorio e condividere una delle tante belle tradizioni d'Italia. Ogni anno sono circa 30.000 le porzioni di pesce offerte ai visitatori nella piazzetta di Camogli. E diverse persone sono giunte dal Vco, chi da Domodossola, chi da Verbania, chi da Gravellona e da Villedossola, per trascorrere una giornata di festa. **p.s.**