

Dal mare alla tavola passa giusto il tempo della cottura: è il segreto del successo della Sagra del Pescato di paranza, che si terrà nella frazione Lago a Castellabate dal 2 al 4 giugno. Per tre giorni sei paranze saranno impegnate in mare per pescare con le reti a strascico il pesce di paranza e il pesce azzurro che man mano verrà cotto e portato in tavola.

L'evento è organizzato dall'Associazione Punta Tresino in collaborazione con la Comunità parrocchiale Sant'Antonio e si avvarrà del patrocinio del Comune di Castellabate. Per tre sere in Piazza Madre Teresa di Calcutta verrà reso omaggio ad uno dei prodotti di eccellenza di Castellabate. Merluzzetti, triglie e altri tipi di pesce passeranno direttamente dalle reti ai fornelli, per essere fritti rigorosamente con il prelibato olio cilentano. Frittelle di alghe e fagioli con le cozze completeranno un menu che punta a valorizzare i prodotti della Dieta Mediterranea e della cucina cilentana, grazie ai segreti che rendono del tutto particolari le ricette a base di pesce.

Sarà una vera e propria festa del mare che inizierà al tramonto e andrà avanti fino a notte, arricchita da un mercatino dedicato ai prodotti della gastronomia e dell'artigianato cilentano. La sagra del pescato di paranza, che quest'anno è alla quarta edizione, fa parte di un calendario di appuntamenti organizzati dall'associazione Punta Tresino e dalla parrocchia di Sant'Antonio a Lago, finalizzato alla valorizzazione di tradizioni e cultura che caratterizzano Castellabate.