



*Comune di Loano*



## **COMUNICATO STAMPA (11/7/2019)**

### **Sul lungomare di Loano torna la tradizionale "Sagra del Crostolo"**

Loano. Venerdì 19 e sabato 20 luglio i sapori della cucina tradizionale locale saranno protagonisti della tradizionale "Sagra del Crostolo" organizzata dall'Associazione Sagra del Crostolo con la collaborazione della Confraternita di Nostra Signora del Rosario (Cappe Turchine) ed il patrocinio del Comune di Loano nei pressi della Casetta dei Lavoratori del mare sul lungomare.

Nella grande padella di acciaio di oltre due metri di diametro per due giorni saranno confezionati e fritti in più di 200 litri d'olio i "crostoli" e i "fugassin". Il primo giorno, dalle 17, si potranno gustare i "crostoli", dolce tipico della riviera, simile alle "bugie" o "chiacchiere", il cui impasto si ottiene con farina, uova, zucchero, acqua lievito e aromi. Il secondo giorno, sempre a partire dal pomeriggio, a friggere nel padellone saranno i "fugassin", impasto salato di farina, acqua, lievito, olio di oliva e aromi. Serviti caldi potranno essere accompagnati dalla pancetta. Per i più golosi ci saranno anche i "crostoli".

Ad amalgamare gli ingredienti, secondo le tradizionali ricette che si tramandano di generazione in generazione, saranno le esperte cuoche dell'Associazione Sagra del Crostolo". I proventi della sagra saranno destinati a sostenere le attività del Basket Loano Garassini. In caso di maltempo la manifestazione si protrarrà fino a domenica 21 luglio.