



ASSESSORATO REGIONALE PER IL TURISMO
ASSOCIAZIONE TURISTICA "PRO LOCO"
ASSOCIATA UNPLI

Biblioteca pubblica - Posto pubblico telefonico
89011 Bagnara Calabria
Tel. 0966/371319 Fax 0966/371589

E-mail: info@prolocobagnara.it www.prolocobagnara.it
C.F. 80013810801

La Sagra del Pescespada..dal 1965

Dal 1965 si ripete, ogni anno in Bagnara Calabria, la Sagra del Pescespada, rinomata manifestazione che richiama un vasto pubblico proveniente da tutta la Calabria e la Sicilia. Ideata dall'opera animatrice del I Presidente della Pro Loco, il colonnello Antonino Iracà, e dal dinamico Luigi Oriana, è portata avanti, negli anni, dai vari Presidenti susseguites: Domenico Barilà, Salvatore Frosina, Vincenzo Maiorana e Carmelo Dominici. La Sagra nasce come festa sociale per i soli soci dell'associazione. Essa si svolgeva tra la sede della Pro Loco in Piazza Marconi e l'antistante Lido De Forte, l'attuale Piazza ex-Lido. E' a partire dal 1969 che la manifestazione incomincia ad assumere la funzione pubblica di sagra. Il pesce, lavorato e cucinato da gentili signore del luogo nelle cucine della Scuola Elementare, veniva poi trasportato in contenitori termici alla sede della Pro Loco, dove veniva offerto al pubblico. Nel 1971 la manifestazione assume la denominazione di "Sagra del Pescespada". L'aumento annuale dei partecipanti e il particolare successo mediatico della manifestazione richiedono la ricerca di nuovi strumenti e mezzi, necessari per rispondere positivamente all'interesse manifestato dagli amanti delle più genuine tradizioni marinare. Rappresentanze politiche territoriali, associati e volontari s'impegnano così nella realizzazione di quella che diventerà, in pochi anni, il fiore all'occhiello dell'estate bagnarese. Se nel 1971 si registrano circa 1000 presenze, dal 1971 al 2000 si parla di 4000 persone tra cittadini, turisti occasionali e appassionati abituali. L'importanza della Sagra è evidente non solo dai dati registrati ma anche dall'interesse dei mass media locali e nazionali. La manifestazione, patrocinata dalla Regione Calabria e sostenuta dalle istituzioni politiche territoriali, ha l'obiettivo di promuovere una delle più antiche tradizioni del territorio: la Caccia del Pescespada. Il periodo scelto è la prima settimana di luglio quando il pescespada, in cerca di un compagno per la riproduzione, è solito abitare le tranquille acque dello Stretto di Messina.



Dal 1990...La Sagra del Pescespada

Alla cucina di Conti, titolare dell'omonimo ristorante in Reggio Calabria, seguono, dagli anni '90, due chef bagnaresi: Saverio Salerno del ristorante il "Lido Mediterraneo" e Diego Bagnato del ristorante "Il Gabbiano Bianco". Quest'ultimo, con il suo chef Giuseppe Cappellano, cura dal 2000 la lavorazione e degustazione del pesce. Oltre alla lavorazione del pesce, con personale specializzato, la sagra si arricchisce, nel tempo, di spettacoli importanti. Dai primi anni '70 teatro, danza e cultura allietano le serate che precedono il giorno della Sagra. Negli anni '70 sono stati ospiti i gruppi folkloristici più rappresentativi del territorio meridionale come "I canterini Peloritani" e i gruppi folk di Castrovillari e Motta. Dagli anni '80 vengono approfondite le tematiche culturali, storiche, sociali ed economiche della Pesca del Pescespada. Di grande importanza culturale è la serata di sabato che precede la sagra. Le tesi di laurea svolte sul territorio di Bagnara vengono presentate e discusse in piazza dai loro tesisti e relatori di fronte a un pubblico gremito e curioso. Come si vince la sagra da semplice festa sociale nel tempo si è trasformata in evento che apre di fatto la stagione turistica bagnarese. Il top mediatico è registrato nel 1983 grazie all'impegno dell'assessore al turismo del tempo Guido Laganà, che rende possibile la presenza, durante la sagra, della trasmissione televisiva "Sereni Variabili". Durante la mattina di domenica, alla presenza delle personalità istituzionali politiche e militari, viene celebrata, dal 1999 una Santa Messa e, dal 1971, gettata in mare una corona d'alloro in onore degli uomini caduti in mare. Rappresentanti politici provinciali e regionali, accompagnati dal Sindaco di turno, non sono mai mancati all'apertura della Sagra. E' in serata, invece, che ha inizio la distribuzione del pesce cucinato da mestranze locali secondo ricette tramandate nel tempo. Le televisioni a diffusione regionale danno una notevole rilevanza a tale avvenimento, che rappresenta non solo un immane appuntamento gastronomico con squisite pietanze, a base del prelibato pesce, preparate ad arte da esperti cuochi, ma anche un importante e significativo momento di crescita culturale. In occasione della Sagra, la Pro Loco bagnarese ha cura di promuovere e realizzare iniziative d'approfondimento, riflessione e studio. La sagra del pescespada è stata inoltre esportata da un gruppo di emigranti bagnaresi in Australia. Ogni anno, durante il mese di novembre, l'associazione guidata da Salvatore Bagnato realizza un'importante manifestazione per rivivere e diffondere le origini bagnaresi. Svoltesi sino al 2001 in Piazza Marconi, è stata trasferita con la sede della Pro Loco presso Piazza Matteotti. La presenza costante dell'amministrazione comunale, gli ampi spazi e la collaborazione di associazioni ed esercizi commerciali locali permettono di mantenere e rinnovare la Sagra del Pescespada, immagine della millenaria tradizione marinara e importante momento di socializzazione con le più autentiche origini bagnaresi.

