

## Programma

# Sabato 6, 13, 20, 27 febbraio 2021

### Visita guidata a Concordia Sagittaria

La Confraternita dea Renga Concordiese illustrerà ai partecipanti le origini della tradizione dea **Renga concordiese**

### Degustazione da asporto a base di renga

(ogni sabato un ristorante di Concordia proporrà la sua ricetta)

- Sabato 6** degustazione  
**ristorante La Scala**  
Via S. Pietro, 71 - Tel. 0421.276600
- Sabato 13** degustazione  
**ristorante Hostaria da Fanio**  
Via I Maggio, 54 - Tel. 0421.270462
- Sabato 20** degustazione  
**ristorante Altamarea Bistrot**  
Via Roma, 43 - Tel. 0421 273820
- Sabato 27** degustazione  
**ristorante Al Confin**  
Via Claudia, 453 - Tel. 0421.270474

Iscrizione obbligatoria minimo 5 persone max 15 persone  
**Iscrizione entro il venerdì precedente: tel 333.2045113**  
oppure [info@proloconcordia.it](mailto:info@proloconcordia.it) oppure [info@tvo.srl](mailto:info@tvo.srl)

**Ritrovo** presso loggia comunale **ore 10:30** per iscrizione e inizio visita guidata con la **Dott.ssa Flaborea Mariangela** guida certificata per Veneto e Friuli  
**Costo visita guidata + degustazione 20,00 €**

***Possibilità di modificare la degustazione chiamando il ristorante convenzionato.***

***In tutti i ristoranti di Concordia Sagittaria ci sarà la possibilità di gustare sia a pranzo che a cena il menù a base di renga.***

## Storia sull'Aringa e sulla Confraternita dea Renga alla concordiese

Nei secoli di mezzo l'aringa o king herring fu la voce più importante del settore ittico conserviero. L'aringa, infatti va consumata immediatamente dopo la pesca o conservata sotto sale e alle volte affumicata dopo la salatura.



L'aringa arriva nel veneziano intorno al 1450 e questo quasi di pari passo con il più nobile baccalà o stoccafisso.

A Concordia Sagittaria la storia è antica e la tradizione sembra procedere quasi in contemporanea, essendo la nostra cittadina un importante centro di scambi mercantili e quindi si può parlare di oltre sei - sette secoli di storia della renga, commerciata e consumata nella zona e trasportata via fiume

Lemene fino alla contrada di Cavanella, quale centro di stoccaggio e a Concordia quale centro di smistamento che arrivava fino ai confini con l'odierna Austria e più su.

La Proloco di Concordia, assieme ad amici ed estimatori delle tradizioni locali nel 2007 fondarono la "Confraternita dea Renga alla Concordiese", una vera e propria confraternita enogastronomica al pari delle più blasonate e antiche confraternite, composta all'inizio da dodici confratelli primicerii, tra i quali spiccava il compianto chef Gigi Zanco, vera fonte storica e culturale della compagnia che tra l'altro aveva depositato, per il tramite della confraternita stessa, la vera e



*Il Lemene è un fiume di risorgiva che nasce nella bassa friulana e sfocia nel canale Nicesolo a Falconera di Caorle.  
Nel suo corso unisce i comuni di Portogruaro, Concordia Sagittaria e Caorle*



**TERRE DI VENEZIA**  
[www.terredivenezia.eu](http://www.terredivenezia.eu)

**Veneto**  
Tra la terra e il cielo  
[www.veneto.eu](http://www.veneto.eu)

**UNPLI VENEZIA**  
[www.unplivenezia.it](http://www.unplivenezia.it)

**Venezianando**  
Cultura e Turismo della Terra di Venezia



antica ricetta della renga alla concordiese che ancora oggi tramandiamo con onore e rispetto per la nostra bella e storica Concordia Sagittaria.

... "ai nostri giorni si osserva un giusto e doveroso interesse a ricordare il passato ed è per questo che siamo qui a Concordia Sagittaria dove è stata creata la Confraternita dea Renga Concordiese. Ricordare il passato serve a tutti e soprattutto ai giovani, che è giusto

sappiano come si viveva, anzi, come si sopravviveva, nelle difficoltà di tutti i giorni nel lavoro duro. Il lavoro, massima soddisfazione dell'uomo, compimento di atti dovuti e graditi e non mezzo di soddisfazione immediata, ma base per una cultura, come la cultura del popolo veneto che anche con questi momenti si celebra e si ricorda".

**Enrico Santinelli**  
Gran Maestro della Confraternita dea Renga Concordiese