

# IVG

## Loano, sul lungomare la tradizionale Sagra del Crostolo

di **Redazione**

13 Luglio 2017 - 11:49



**Loano.** I sapori della cucina tradizionale locale saranno protagonisti a Loano, domani e sabato (15 luglio). Sul lungomare, nei pressi della Casetta dei Lavoratori del mare, si svolgerà la tradizionale Sagra del Crostolo organizzata dalla Confraternita Nostra Signora del Rosario (Cappe Turchine).

Nella grande padella di acciaio di oltre 2 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 ore 17.00, 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".

