



COMUNE DI CERVIA



Cervia Sapore di Sale - sabato 8 settembre

Al suono della sirena arriva il bianco carico di sale dolce. La kermesse dedicata all'oro bianco continua fino a domenica 9

Sabato 8 settembre continua la grande festa di Sapore di Sale che entra nel vivo con il **momento clou della tradizione locale ovvero la rievocazione storica della "Rimessa del sale"**. L'Armèsa de sel consisteva nel trasporto lungo il canale del raccolto di sale delle saline e nello stivaggio di questo nei magazzini in attesa della sua commercializzazione. Fase conclusiva del lavoro dei salinari per l'anno, forniva il bilancio di una stagione di duro lavoro ed era un periodo di grande festa anche perché in tale occasione i salinari ricevevano un premio in denaro proporzionato alla quantità e qualità del sale prodotto nella propria salina. **Alle ore 16.30 arriverà quindi il bianco carico di sale prodotto nella salina Camillone accompagnato dal classico suono della sirena e, come una volta da un gruppo di salinari.** Si tratta dei membri del Gruppo Culturale Civiltà Salinara che nel corso degli anni hanno saputo mantenere in vita le "radici salinare" cervesi. Nei giorni della festa il sale sarà come sempre offerto ai presenti come augurio di fortuna e prosperità in cambio di una piccola offerta. Il ricavato andrà ad opere benefiche. **Domenica la distribuzione proseguirà dalle 15.30.**

La giornata di festa parte **alle 10 al Magazzino del Sale** con la consegna del **Premio Cervia Ambiente 2018** a **Donatella Bianchi**, giornalista, scrittrice e conduttrice televisiva italiana. Dal 2014 è presidente del WWF Italia e dal 1999 conduce Linea Blu di Rai1, dedicata ai mari che bagnano l'Italia, alle comunità che le animano, alle attività produttive e all'opera di custodia e salvaguardia marina. **Jacopo Fo**, scrittore, autore e attore teatrale riceverà il **Riconoscimento Cervia Ambiente** per il suo impegno nel campo di ambiente, salute e benessere. Interviene Attilio Rinaldi, presidente del Cervia Ambiente, consegnerà il premio il Sindaco di Cervia Luca Coffari. Saranno presenti Paola Gazzolo, Assessore alla difesa del suolo e della costa, protezione civile e politiche ambientali e della montagna e Michele de Pascale, presidente della provincia di Ravenna.

Dalle 15.00 sarà attivo sulla **piazza della torre San Michele il desk di Poste Italiane** nel quale sarà possibile timbrare la cartolina della manifestazione con l'**annullo postale dedicato alla rievocazione della rimessa.**

Alle ore 15.00 allo stabilimento **termale** in via Forlanini **cocktail** di benvenuto al sale dolce di Cervia e **visita guidata alla mostra fotografica "Dai Fanghi in Salina allo Stabilimento termale"**

Dalle 17.00 in piazzale dei salinari, ci si potrà cimentare nei **laboratori di piadina** realizzati da CNA e Confartigianato, mentre in **sala Rubicone** si svolgeranno i **laboratori di pasta fresca a cura dell'associazione culturale Casa delle Aie**

Sempre alle ore 17.00 ma alle **Officine del Sale** si terrà un **Laboratorio del Gusto** con la **presentazione e l'assaggio di alcuni Presidi della pesca di Slow Food.**

Ufficio Comunicazione e Stampa

✉ comunicazione@comunecervia.it
Andrea Foschi
Tel. 0544.979.216
✉ foschia@comunecervia.it

Annalisa Canali
Tel. 0544.979.302
✉ canalia@comunecervia.it

Comune di Cervia P.iva/CF 00360090393
Piazza G. Garibaldi, 1 - 48015 Cervia (RA)
Tel. 0544.979.111 - Fax 0544.72.340
✉ comune.cervia@legalmail.it
🌐 www.comunecervia.it





Dalle 18.00 al magazzino del sale **Il Vino di Romagna e le ricette dell'Artusi** esaltano i sapori di tradizione della terra romagnola. Si tratta di uno spazio dedicato alla cucina di tradizione più classica in cui le **mariette** di Casa Artusi ripropongono le **ricette originali di Pellegrino Artusi** sapientemente abbinare ai **vini della nostra terra presentati da AIS Romagna**

Al Magazzino del Sale Torre alle 18.00 appuntamento con il gusto per **Il Valentino, il salame del salumificio Zironi al Sale Dolce di Cervia**. Presentazione e degustazione del salame di Fiscaglia in provincia di Ferrara.

La serata prevede **alle 20.30 in Piazza Garibaldi Fuoco al Mito**, suggestivo spettacolo che mostra al pubblico la nascita in diretta di una forma di parmigiano reggiano. Il fuoco, la grande pentola, l'antica caldaia, l'assaggio, uno spettacolo davvero emozionante.

Il programma si completa con **tanti stand e chioschi con una ricca offerta gastronomica** e di street food di qualità, stand espositivi di prodotti del territorio, laboratori fra i quali quelli dedicati ai bambini (piadina e pasta fresca), mostre e infine **escursioni in salina alle 14.30, alle 16.00 e alle 18.30 a cura di Atlantide** (info e prenotazioni 0544973040)

MUSA il museo del sale cervese opererà aperture straordinarie (dalle 11.00 alle 12.30, dalle 15.00 alle 19.30 e dalle 20.30 alle 24)

I prodotti al sale dolce di Cervia sono tanti: cioccolata, formaggi, salami, mortadella, prosciutto, lardo, pesce, cardo, birra, parmigiano-reggiano, mozzarella di bufala, gorgonzola, Sprezza delle Giudicarie, biscotti, piadina.

Per il cibo non c'è che l'imbarazzo della scelta: la focaccia, il pane e i dolci del Sindacato Panificatori e Pasticcieri di Confcommercio Ravenna, il cono di fritto e risotto dell'Osteria del Gran Fritto, Il Mare in un Panino della Buca di Cesenatico di Stefano Bartolini, il Magnolia To Go del Ristorante Magnolia di Alberto Faccani, il Love BBQ di PerTe Catering e Amarissimo, le polpette della Romagna Toscana della Osteria la Campanara di Galeata, poi i pani, pesci e vini naturali dell'Enoteca Pisacane, la cucina tradizionale di pesce con la grigliata, le cozze alla marinara e il risotto di pesce del Circolo Pescatori La Pantofla. Il girarrosto e cucina di terra con lo chef Max Basso invece è a cura del Ristorante Amarissimo. CNA e Confartigianato Cervia con i chioschi cervesi organizzano la piadina dei salinari e laboratori per i bimbi. Le tigelle modenesi farcite e birra Amarcord verranno proposti al Food Truck Al Volo. E infine Marè con la piadina roll alla marinara, passatelli con vongole in porchetta e stridoli, seppie trifolate con porcini e bruschetta, tonnetto tonnato pomodori camone misticanza, cheese cake al maracuja e popcorn caramellati. C'è il Mercatino dei Sapori di Copaf Qualità e Sapore. E il Presidio Libera Terra "Giuseppe Letizia" di Forlimpopoli con la mozzarella di bufala campana, la caponata siciliana e altri prodotti delle cooperative che operano sui terreni confiscati alle mafie.

Non mancano i Presidi Slow Food della pesca: Sale Marino Artigianale di Cervia, Sale marino di Trapani, Anguilla Marinata Tradizionale delle Valli di Comacchio, Salmerino di Corno alle Scale, Tellina del Litorale Romano, Mosciolo Selvatico di Portonovo, Bottarga di Orbetello, Palamita del Mare di Toscana, Sardina essicata tradizionale del Lago d'Iseo, Tinca di Ceresole d'Alba, Alici di



Menaica, Colatura Tradizionale di Alici di Cetara; Alaccia salata di Lampedusa, Masculina di Magghia.

Sui cuscini Sapore di Sale, **piacevoli aperitivi nei bar ristorantini affacciati sul Porto Canale.**

Infine Borgomarina vetrina di Romagna e il Percorso del sale con menù a tema nei ristoranti di Cervia in collaborazione con Confcommercio e Confesercenti.

Sapore di Sale gode del patrocinio della Regione Emilia Romagna ed è inserito nel cartellone "Via Emilia Food Valley"

Info www.cerviasaporedisale.it; www.turismo.comunecervia.it

Per scaricare immagini e comunicati stampa

<http://www.cerviasaporedisale.it/press-area/>

Cervia, 6 settembre 2018

Ufficio Stampa