



COMUNE DI CERVIA



Cervia Sapore di Sale venerdì 7 settembre

Continua la festa con una giornata dedicata alla tradizione e ai matrimoni del gusto

Dopo la partenza spumeggiante di giovedì 6 la **kermesse dedicata all'oro bianco prosegue venerdì 7 settembre con grande energia.**

Alle ore 11.00 al magazzino del sale si terrà l'incontro **"Fieno e sale . Storie di alpeggi e di saline"**. Realtà molto particolari legate dalla odierna vocazione turistica riscoprono radici culturali simili che affondano nella conformazione del paesaggio, nel lavoro e nei prodotti locali. Prosegue il percorso fra cultura e tradizioni delle località di Cervia e Madonna di Campiglio nato con la mostra a cielo aperto di testimonianze e immagini della civiltà salinara e della tradizione malgara. Il progetto continua con l'incontro d'eccellenza di due territori che si fondono in occasione di Sapore di Sale in un perfetto matrimonio del gusto per dare vita a un prodotto gastronomico d'eccezione: la Sprezza delle Giudicarie al sale dolce di Cervia.

Alle ore 15.00 alle Officine del Sale, si terrà il convegno dal titolo **" I presidi della pesca : presente e futuro"**, organizzato da Slow Food

Legata alle tradizioni, alle genti e al recupero della memoria storica della città, la **passeggiata patrimoniale** realizzata in collaborazione con Ecomuseo del Sale e del Mare di Cervia e l'associazione dei facilitatori ecomuseali F.E.S.T.A. con partenza **alle 16.30 dal magazzino del sale**. Il percorso accompagnerà i visitatori lungo le vie del lavoro e della vita delle campagnole (donne pescivendole che vendevano il pesce nelle campagne) e delle cavadore (donne salinare).

Al Magazzino del Sale alle 17.00 il Gruppo Culturale Civiltà Salinara consegnerà due **Borse di Studio** ai migliori studenti dell'Istituto **Alberghiero di Cervia "Tonino Guerra"**. **Alla stessa ora**, alla sala Rubicone le sfogline dell'**Associazione Culturale Casa delle Aie** gestiranno il **laboratorio per i bimbi dedicato al pane**.

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 si ripropongono le ricette originali di Pellegrino Artusi sapientemente abbinare ai vini della nostra terra presentati da AIS Romagna.

Sempre al Magazzino del Sale altri due appuntamenti con il gusto: **Gli Aromi sposano il Sale Dolce di Cervia: il Sale allo Zafferano (ore 18)**. Tanti modi per dare più gusto al cibo e più equilibrio nell'uso del sale. E poi **I salumi italiani e romagnoli incontrano il Cardo di Cervia (ore 19.30)** con la presentazione delle produzioni speciali: il Lardo d'Arnad della Val D'Aosta e il Salame Il Valentino di Fiscaglia, al Sale Dolce di Cervia e il Cardo di Cervia.

Alle 20.30 alle Officine del Sale un menù con tecniche di **cucina al sale dolce di Cervia curato dallo chef stellato Piergiorgio Parini e dallo staff delle Officine del Sale**

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





Il programma della kermesse si completa con tanti stand e chioschi per una ricca offerta gastronomica e di street food di qualità, stand espositivi con prodotti del territorio, laboratori fra i quali quelli dedicati ai bambini (piadina e pasta fresca), e mostre.

MUSA il museo del sale cervese sarà aperto tutta la giornata oltre che alla sera e proporrà la mostra Identità di un territorio: terra, acqua sale. Una esposizione di saliere in ceramica a cura dello Studio Stefania Montanari SMS. In questo contesto la ceramica realizzata da giovani artisti faentini accoglie il prezioso "oro bianco" di Cervia, prodotto di eccellenza del territorio ed elemento fondamentale nello sviluppo e nella storia della città. Un sapiente e magico connubio di elementi identitari della Romagna: la Ceramica di Faenza e il Sale di Cervia.

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 essiccata 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 ristoranti affacciati sul Porto Canale.

E ancora **Borgomarina vetrina di Romagna** il tradizionale mercato attivo tutte le sere dal giovedì alla domenica e **Il Percorso del sale** con menù a tema nei ristoranti di Cervia in collaborazione con Confcommercio e Confesercenti.



In salina visite guidate a piedi, in barca elettrica e in notturna organizzate dalla Cooperativa Atlantide alle 14.30 e alle 16.00 e alle 20.30 Per info 0544973040

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 5 settembre 2018

Ufficio Stampa

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