



28^a
edizione

Cervia
5-6-7-8
settembre



La festa Cervia Sapore di Sale aderisce a:

#Plastic-freeER



cerviasaporedisale.it



LA RIMESSA DEL SALE

La Rimessa del Sale, in dialetto romagnolo "Armesa de Sel", è il momento centrale di Sapore di Sale e della Festa del Sale di Cervia. La Rimessa del Sale è un'antica tradizione che si rinnova ogni anno e che trae origine, storicamente, dai festeggiamenti che i salinari allestivano al termine della dura stagione di lavoro, nel mese di settembre. Era un momento di gioia collettiva che vedeva i lavoratori del sale protagonisti assoluti con le loro famiglie: lunghe file di burchielle, le imbarcazioni a fondo piatto utilizzate per il trasporto del sale, si muovevano dalle saline ai magazzini e qui sostavano per il controllo e lo stoccaggio della preziosissima merce, chiamata infatti "oro bianco". La festa attirava numerosissimi abitanti dei paesi vicini, ma anche importanti personaggi che non volevano perdere questo rito, come sappiamo dell'Arciduca Ferdinando d'Asburgo ed dell'arciduchessa Maria Beatrice, i quali presero parte alla festa nel 1792. Nel secondo fine settimana di settembre, Cervia ogni anno ricorda la festa che per secoli ha segnato la vita della città. Anche quest'anno, durante Sapore di Sale si tiene dunque la rievocazione storica dell'Armesa de Sel. Il sabato pomeriggio, la burchiella arriva lungo il canale, dalle saline fino ai magazzini - sapientemente guidata e trainata con le funi dai salinari - con un carico di 100 quintali di sale che sono poi distribuiti al pubblico presente, sempre numerosissimo. Pubblico che si allinea in una lunga ordinata fila di centinaia di metri e che per ore resta sotto il sole cocente di settembre ad attendere la distribuzione rituale del sale. La domenica pomeriggio si replica esclusivamente la fase della distribuzione gratuita del sale.

I LUOGHI DELLA FESTA

MAGAZZINO DEL SALE TORRE

● I prodotti d'eccellenza lavorati con il sale di Cervia: esposizione e vendita a scopo benefico per la Casa del Volontariato / Consulta del Volontariato di Cervia

● Esposizione dei prodotti delle Saline di Cervia, Gozo (Malta), Trapani, Margherita di Savoia, Sant'Antioco, Algues-Mortes (Camargue-Francia), Stora-Dubrovnik (Croazia), Comacchio, Sal de Ibiza.

● Associazione Salviamo i Mulini di Trapani con il sale delle saline, i prodotti del territorio siciliano con i meloni di Paceco e i cannoli siciliani

● Mostra fotografica Aquadulcis, vincitrice del concorso a San Felice sul Panaro e in finale per Porfolio Italia 2024. Curatrice della mostra Luana Viaggi.

Il progetto è sul rapporto uomo/natura in salina e sugli effetti del passaggio dell'acqua dolce.

● Esposizione dei modellini e foto delle barche storiche della Mariegola delle Romagne a cura del Giuseppe Zannini

● Spazio info della Festa / Cooperdiem e Atlantide

MUSA - MUSEO DEL SALE
● Nei giorni della festa (ven-sab-dom) apertura del Museo del Sale 11-12.30, 15-19.30 e 20.30-24. Mostra fotografica dal 1 settembre al 27 ottobre Saline d'Italia - immagini delle saline italiane a cura di Gruppo Culturale Civiltà Salinara

SALA RUBICONE
● Mostra fotografica
La cavèda de sèl. Mostra Fotografica dedicata alla raccolta del sale e a tutto ciò che circonda la nostra amata Salina. Le fotografie potranno essere cedute a fronte di una donazione al Parco della Salina di Cervia.

TERME DI CERVIA
● TERME DI CERVIA Percorso Termale con acqua di salina: piscine, percorso vascolare, terrazze con area relax e vasche idromassaggio. Il percorso include la doppia vasca ipertonica ad alta salinità, eccezionale per le infiammazioni della pelle. Gadget in omaggio per ingresso di coppia.

PIAZZALE MAFFEI / TORRE SAN MICHELE / BANCHINA

● Mercatino dei Sapori / Qualità e Sapore con le bancarelle al Sapore di Sale: formaggi, salami, mortadella, prosciutto, lardo, pesce, birra, piadina, parmigiano-reggiano, squacquerone, cioccolata, gorgonzola, biscotti, giardiniera, peperoncino.

● Presidio Libera "Giuseppe Letizia" di Forlimpopoli con i prodotti di Libera Terra e la Mozzarella di Bufala della cooperativa Don Peppe Diana che, come le altre cooperative, opera nei terreni confiscati alle mafie / Libera di Forlì Cesena e Ravenna. Equamente di Forlì

● Stand gastronomici
● Spazio informativo raccolta differenziata / Hera
● Atlantide e le opportunità del territorio

● Stazione del Trenino Sapore di Sale
● Parco della Salina

PIAZZA GARBALDI, PIAZZA PISCANE, CENTRO STORICO
● Attrazioni e animazione nelle strade del centro / Consorzio Cervia Centro

BORGOMARINA
● Borgomarina vetrina di Romagna: dal giovedì alla domenica tutte le sere il tradizionale mercato delle bancarelle

RISTORANTI DI CERVIA
● Percorso del sale con menù a tema / Commercio e Confescenti Cervia

VISITE GUIDATE ALLE SALINE E DINTORNI
● Tante escursioni per tutti i gusti e gli interessi. Info e prenotazioni presso Centro Visite Salina di Cervia (tel. 0544 973040 - salinadicervia@atlantidenet) /Atlantide

● Visite guidate alla salina Camillone il giovedì e la domenica ore 17.00. Appuntamento alle ore 16.30 al parcheggio presso il Centro Visite Saline in via Bova 61. Un salinaro accompagnerà gli intervenuti fino alla salina Camillone. Costo della visita intero €2 - ridotto €1, gratis per bambini fino a 12 anni. Per info 3474661513

PIAZZETTA DEL BAR "LA CAMILLONE"
● Officine del Sale propone le sue sfizioosità con la scenografia del Magazzino del Sale

I SAPORI DELLA FESTA



IL CIBO DI STRADA SOTTO LA TORRE

- Cono di fritto e risotto alla moda di una volta / Osteria Bartolini
- Le polpette della Romagna Toscana / Osteria la Campanara di Galeata
- La cucina di Castrocaro / Ristorante Essentia
- La cucina romagnola di Forlì / Ristorante Don Abbondio
- La piadina di Romagna / Santa Piada
- La cucina romagnola di Ravenna / Circolo Aurora Osteria e Cultura
- Le specialità e i prodotti di Molino Spadoni Officine Gastronomiche / Casa Spadoni e Mercato Coperto Ravenna
- Le specialità delle Pizze Gourmet e altre bontà / Ristorante Sale Dolce

IL CIBO DI STRADA SOTTO LE STELLE

- La cucina dell'Emilia col Food Truck di Gusto Parma
- Le Tigelle dell'Appennino col Food Truck "Bar Stellino" dei Salsamentari bolognesi

Con il patrocinio di:



Con il contributo di:



In collaborazione con:



Con la partecipazione di:



Sponsor tecnici:



05
giovedì
settembre



06
venerdì
settembre

07
sabato
settembre



08
domenica
settembre

Ore 17.00 Magazzino del Sale Torre

Grazia Deledda tra il mare e la salina

Presentazione del libro "Grazia Deledda a Cervia. Voci dal mare e dal vento" – Longo editore, con la curatrice Marisa Ostolani e le autrici, le poesie in dialetto romagnolo di Annalisa Teodorani e le lettere deleddiane di Annalisa Santini.

Esposizione delle foto di Michela Mazzoli e Giovanna Sarti.

In collaborazione con l'Associazione Grazia Deledda, una Nobel a Cervia

Dalle ore 18.00 Banchina Portocanale davanti al Magazzino del Sale Torre

Banco d'assaggio vini del territorio romagnolo

A cura di AIS Romagna in collaborazione con il consorzio vini di Romagna

Ore 18.15 Magazzino del Sale Torre

Degustazione della mozzarella di Bufala Campana al Sale Dolce di Cervia della Cooperativa Don Peppino Diana. Anche col gusto si possono scongiurare le mafie, con i prodotti di Libera Terra.

Posti limitati su prenotazione al 339 4703606

Ore 19.00 Porto Canale e Piazzale dei Salinari

Inaugurazione ufficiale della Festa

con la barca storica Tre Fratelli e il racconto della tradizionale Festa del Sale, con il taglio del nastro da parte del sindaco Mattia Misirilli

Ore 19.15 Magazzino del Sale Torre

Anteprima del Panettoncino al Sale Dolce di Cervia

Presentazione e assaggio in anteprima del Panettoncino

di Natale al Sale Dolce di Cervia della Pasticceria Flamigni per il Parco della Salina di Cervia

Conduce Letizia Magnani, responsabile comunicazione del Parco della Salina di Cervia. Intervengono Camillo Serena direttore commerciale Flamigni, Mirko Boschetti assessore Attività Produttive Cervia, Giuseppe Pomicetti presidente del Parco della Salina di Cervia

Posti limitati su prenotazione al 339 4703606

Ore 19.30 - Acervum

Tramonto al sapore di sale nel cuore della salina: cocktail, birra e taglieri al Sale Dolce di Cervia

Ore 20.45 Officine del Sale

Cena Inaugurale con la Romagna che incontra la cucina sarda

Preparazioni a cura di "CheftoChef" e di Dimitri Contessi chef del ristorante Officine del Sale.

In collaborazione con CheftoChef Emilia-Romagna

(su prenotazione 0544 976565 - 393 8241077)

Ore 21.00 Magazzino del Sale Torre

Aquadulcis

Inaugurazione della mostra fotografica *Aquadulcis*, il progetto fotografico finalista del premio Portofoglio Italia 2024. A cura di Luana Viaggi

VISITE GUIDATE Ore 11 - Passeggiata in Salina (durata: 1,5h) / Ore 16.00 - In Salina in barca (durata: 1,5h) / Ore 18.30 - Tramonto in Salina (durata: 1,5h) - info e prenotazioni: Centro Visite Salina di Cervia - tel 0544 973040 - salinadicervia@atlantide.net / Ore 17.00 Visita guidata alla Salina Camillone a cura del gruppo Civiltà Salinara - info 3474661513

Ore 10.15 Magazzino del Sale Torre Borsa di studio ai due migliori studenti dell'Istituto Alberghiero di Cervia "Tonino Guerra", consegnata dal Gruppo Civiltà Salinara

Ore 10.30 Magazzino del Sale Torre

L'agricoltura coltiva il sale

Presentazione del progetto di valorizzazione della salicoltura

A cura di Confagricoltura in collaborazione con il Parco della Salina di Cervia

Ore 17.00 Magazzino del Sale Torre

Parco del delta: sale e marinati si sono alleati

Una riflessione conviviale per fare pace con il mare e la natura

Conduce Barbara Monti, presidente Slow Food Ravenna

Intervengono Massimiliano Costa, direttore Parco Delta del Po e Francesco Martina, Slow Food Ferrara.

In collaborazione con Parco del Delta del Po

Seguiranno gli assaggi di pesce della Manifattura dei Marinati di Comacchio

Posti limitati su prenotazione al 339 4703606

Dalle ore 18.00 Banchina Portocanale davanti al Magazzino del Sale Torre

Banco d'assaggio vini del territorio romagnolo

A cura di AIS Romagna in collaborazione con il consorzio vini di Romagna

Ore 18.30 Magazzino del Sale Torre

Da Nuoro a Cervia i Menu Deleddiani. Dalla scrittura alla tavola, con cena Deleddiana

L'associazione Menu Deleddiani è la voce della Sardegna e di Grazia Deledda, unica donna italiana a ricevere il Premio Nobel per la letteratura, alla festa Cervia Sapore di Sale.

Oltre a essere una straordinaria scrittrice e narratrice di storie immortali, Grazia Deledda ha lasciato un'eredità di rilevante importanza. Il progetto Menu Deleddiani si propone di valorizzare, promuovere e diffondere quei contenuti preziosi custoditi all'interno dei suoi testi, diventando interprete di punti di vista sul quotidiano e sul suo esistere, con particolare attenzione al buon cibo. E Cervia è certamente il luogo ideale perché la scrittrice la scelse per le sue estati, dove acquistò casa, Villa Caravella, la "casa color biscotto", suo amato rifugio cervese.

Segue la presentazione con laboratorio, show cooking e degustazione di piatti Deleddiani curati dall'associazione, come i Filindeu, il maialetto, la pecora e altre pietanze sarde. Conducono l'incontro Vincenzo Palimodde, Tonina Biscu e Vitalia Scano dell'associazione Menu Deleddiani. L'evento si svolge in collaborazione anche con l'Associazione Grazia Deledda, una Nobel a Cervia. Posti limitati, €65 a persona compreso libro, cena e bevande. Prenotazioni al 339 4703606

Ore 19.30 - Acervum Tramonto al sapore di sale nel cuore della salina: cocktail, birra e taglieri al Sale Dolce di Cervia

Ore 20.45 Sala Rubicon

La Cavèda de Sèl

Inaugurazione della mostra fotografica *La Cavèda de Sèl*, dedicata alla raccolta del sale e a tutto ciò che circonda la salina.

VISITE GUIDATE: Ore 11 - Passeggiata in Salina (durata: 1,5h) / Ore 16.00 - In Salina in barca (durata: 1,5h) / Ore 20.30 - Salina sotto le stelle (durata: 2,5h) - info e prenotazioni: Centro Visite Salina di Cervia - tel 0544 973040 - salinadicervia@atlantide.net

Ore 8.00 Piazzale dei Salinari

"Romagna Solatia, dolce paese..."

Partenza da Cervia della staffetta in bicicletta in collaborazione con la Divina CicloStorica Fiab Ravenna, col carico di sale fino a Bologna, riprendendo l'antico percorso dei salinari che portavano il sale ai mercati di Bologna già dal 1242. Arrivo a Bologna nella giornata dedicata alla "Romagna Solatia" con il Mercato Ritrovato del mondo contadino che si svolge alla Cineteca di Bologna.

Qui avviene la presentazione della Salina Camillone e del Sale Presidio Slow Food.

Ore 15.00 Terme di Cervia

Visita Guidata e cocktail al Sale Dolce di Cervia

Dalle ore 15.00 Banchina del Magazzino del Sale Torre

Annullo Postale per l'Armesa de Sel

Dalle ore 16.30 Porto Canale e banchina del Piazzale dei Salinari

"Armesa de Sel"

Tradizionale rievocazione storica della Rimessa del Sale con l'arrivo della Burchiella dalle saline e la distribuzione rituale del sale al pubblico.

Ore 17.00 Magazzino del Sale Torre

Il Capperio BIO di Mezzano incontra il Sale Dolce di Cervia, nuovi prodotti in degustazione. Partecipano Alberto Allegri produttore del capperio Bio di Mezzano, Giuseppe Pomicetti Presidente Parco della Salina di Cervia S.r.l., Gianni Grandu Vice Sindaco di Cervia, conduce Letizia Magnani Responsabile comunicazione Salina di Cervia

Dalle ore 18.00 Banchina Portocanale davanti al Magazzino del Sale Torre

Banco d'assaggio vini del territorio romagnolo

A cura di AIS Romagna in collaborazione con il consorzio vini di Romagna

Ore 18.30 Magazzino del Sale Torre

Trapani: le Saline, il tonno sott'olio e il cannolo siciliano scomposto

Lo chef Paolo Picorella prepara gli assaggi di tonno sott'olio, l'uovo e la ficazza di tonno, il cannolo siciliano scomposto, la frutta siciliana ed il marsala. Conduce Giuseppe Carpinteri presidente dell'Associazione Salviamo i Mulini di Trapani

Posti limitati. Su prenotazione 339 4703606

Ore 19.30 Magazzino del Sale Torre

Le Saline della Sardegna di Sant'Antioco e Contivecchi di Cagliari

Presenta le iniziative Raimondo Mandis presidente di Slow Food Cagliari. Seguono le degustazioni di prodotti sardi lavorati con il sale delle saline dei loro territori

Ore 19.30 - Acervum Tramonto al sapore di sale nel cuore della salina: cocktail, birra e taglieri al Sale Dolce di Cervia

Ore 21.00 Piazza Garibaldi

"Fuoco al Mito" La cottura tradizionale di una Forma di Parmigiano

Reggiano in diretta, in collaborazione con il Consorzio del Parmigiano Reggiano

VISITE GUIDATE: Ore 11 - Passeggiata in Salina (durata: 1,5h) / Ore 16.00 - In Salina in barca (durata: 1,5h) / Ore 18.30 - Tramonto in Salina (durata: 1,5h) - info e prenotazioni: Centro Visite Salina di Cervia - tel 0544 973040 - salinadicervia@atlantide.net

Ore 10.30 Passeggiata Patrimoniale. A cura di Associazione Festa

Ore 11 Da Bologna a Cervia Piazzale dei Salinari

La Società di Mutuo Soccorso tra Salsamentari di Bologna, una delle più antiche associazioni d'Italia che aggrega le più importanti realtà gastronomiche della città, porta simbolicamente i prodotti del Tagliere dei Salsamentari a Cervia, in prima la mortadella, percorrendo la Via del Sale e trascorrendo una giornata alla festa di Cervia che accoglie Bologna "La Grassa", sulla buca della tavola e del buon gusto con i prodotti della tradizione culinaria peroniana. Il Food Truck "Bar Stellino" di Loris Marcheselli propone quattro prodotti del Tagliere dei Salsamentari (DECO): la mortadella, la tigella, lo squacquerone e il friggione.

Dalle ore 17 alle ore 19.30 Magazzino del Sale Torre

Laboratori Gastronomici dedicati alla Gastronomia Bolognese

Ore 17.00 I Tortellini della Ristoassociazione Tour-Islen di Bologna, in Brodo (DECO).

Conduce Lucia Antonelli "la Regina del tortellino".

Ore 18.15 Le Tagliatelle e il vero ragù alla bolognese (DECO) con l'associazione gli Apostoli della Tagliatella di Bologna. Conduce Lucia Antonelli con un rappresentante degli Apostoli della Tagliatella di Bologna

Ore 19.30 Incontro con l'uomo della mortadella di Bologna Davide Simoni Presidente Mutua Salsamentari 1876 e celebre salumiere nel quadrilatero di Bologna che ci introduce nel mondo della Mortadella con una lezione imperdibile.

In abbinamento ai tre laboratori i vini del Consorzio Vini Colli Bolognesi. Alcune cantine del Consorzio saranno presenti tutta la giornata con tavoli per la degustazione e la vendita di vino

Posti limitati, max 30 persone. Ogni degustazione €12 su prenotazione al 339 4703606

Dalle ore 18.00 Banchina Portocanale davanti al Magazzino del Sale Torre

Banco d'assaggio vini del territorio romagnolo

A cura di AIS Romagna in collaborazione con il consorzio vini di Romagna

Ore 19.30 Acervum

Tramonto al sapore di sale nel cuore della salina: cocktail, birra e taglieri

Ore 20.30 Acervum Cena a quattro mani con la cucina della Locanda dello chef Domenico Magnifico e la cuoca bolognese di Castiglione dei Pepoli Lucia Antonelli "la regina del tortellino". La cena festeggia i 20 anni del Sale Artigianale della Salina Camillone, dal 2004 Presidio Slow Food e il gemellaggio tra la Salina di Cervia e la Mutua Salsamentari di Bologna. Prenotazioni 0544 71156

3 giorni / 2 notti da venerdì 06/09 alla domenica 08/09

Comprende: 2 notti in Hotel 3*** situato a Cervia/Milano Marittima in camera doppia con trattamento di mezza pensione (bevande escluse), visita in barca al tramonto alle Saline, visita alla Torre panoramica di Cervia, visita al Museo del sale, percorso del sale presso la suggestiva spa della Darsena del Sale.

Con l'acquisto dell'intero pacchetto riceverai un omaggio

Quanto: a partire da €263,00 a persona per l'intero soggiorno

Supplemento categoria 4 stelle +30% Supplemento camera singola +20%

INFO: DISCOVER CERVIA +39 0544.72424 Fax +39 0544.972911

www.discovercervia.com - info@discovercervia.com



VISITE GUIDATE: Ore 10.00 - Una mostra sulla storia (durata 1,5h) / Ore 11 - Passeggiata in Salina (durata: 1,5h) / 16.00 - In Salina in barca (durata: 1,5h) - info e prenotazioni: Centro Visite Salina di Cervia - tel 0544 973040 - salinadicervia@atlantide.net / Ore 17.00 Visita guidata alla Salina Camillone a cura del gruppo Civiltà Salinara - info 3474661513