



COMUNE DI  
CERVIA



**Cervia Sapore di sale dal 10 al 13 settembre**

**Anteprima 8 e 9 settembre**

**La kermesse tutta dedicata all'oro bianco di Cervia**

**Un mix di sapori e tradizione** quello della festa cervese dedicata la sale di Cervia, festa cresciuta nel tempo fino a diventare un appuntamento al quale cervesi e ospiti della città non vogliono assolutamente rinunciare.

Ogni anno gli appuntamenti gastronomici migliorano in quantità ma anche e soprattutto in qualità tanto da portare alla festa chef stellati conosciuti ed apprezzati in tutta Italia ed anche all'estero.

**Il sale di Cervia è il grande protagonista indiscusso di Sapore di Sale e, come ogni anno, arriverà sulla burchiella sabato pomeriggio alle 16.30 trainata dai salinari al suono della sirena per essere poi distribuito al pubblico presente**

Il sale protagonista quindi del programma e delle iniziative gastronomiche della festa che quest'anno allunga i tempi e **parte da giovedì 10 settembre per proseguire fino a domenica 13 con alcune iniziative di anteprima a partire da martedì 8.**

**Taglio del nastro ufficiale giovedì 10 alle ore 19.00 sul porto canale per dare il via alla manifestazione.** Poi la kermesse si apre con lo **show cooking inaugurale alle ore 20.00. Protagonista lo chef cervese Matteo Casadio**, eclettico autore dei piatti golosi del ristorante **Terrazza Bartolini**

Appuntamento con la gastronomia anche per gli spettacoli, dall'ormai consolidato show della preparazione del parmigiano reggiano di **Fuoco al Mito in programma sabato sera alle 21.00** fino alle novità quali **il cibo di strada siciliano** con arancini di pesce e i prodotti ragusani al sale di Trapani del ristorante Scjabica di Punta Secca e il **girarrosto di cucina di terra** con lo chef Max Basso de La Cantinaza nonché i **Sapori dell'Artusi** e la solidarietà con gli Chef dell'associazione Pellegrino Artusi a cura di Associazione Gente d'Africa Onlus.

Altra novità del 2015 **l'angolo dei sapori di Guiglia** con crescentine, il borlengo, il prosciutto al sale di Cervia.

**Venerdì 11 settembre** il vini di Romagna incontrano i sapori delle Dolomiti con la preparazione della Carne Salada al sale dolce di Cervia in **Sale la Voglia di Vino con Madonna di Campiglio ore 18.30.** Continuano poi gli show cooking con **Joseph Micieli direttamente dal borgo ragusano di Punta Secca, località nota per "la casa di Montalbano" che porterà i sapori del Ristorante Sciabica**

**Sabato 12 settembre** alle ore 20.00 **Sale la voglia di Vino con Guiglia:** incontro dei vini di Romagna e i prodotti del comune di Guiglia con il prosciutto, le crescentine, il borlengo e il gelato al sale di Cervia

**Domenica 13 settembre** il pluristellato **Mauro Uliassi** chiuderà in bellezza gli **show cooking** in programma con una **lezione di gusto alle ore 18.00.**

Appuntamenti del gusto anche per i **laboratori di pasta fresca** (sabato e domenica ore 17/19) e del **pane di una volta** dedicato ai bambini venerdì dalle 17.00 alle 19.00 a cura della associazione culturale Casa delle Aie e i **laboratori di preparazione della piadina** a cura di CNA e Confartigianato Cervia. Torna anche quest'anno **la focaccia e il sale dolce**, a cura dei panificatori e pasticciieri di Confcommercio Ravenna, **Specialità al Sale** con Pesce Felice, **i Crostacei al sale** di Gambero Allegro, **il cono di fritto** dell'Osteria del Gran Fritto, **lo street food good di Mauro Uliassi, Il mare**

**Ufficio stampa e comunicazione**

Andrea Foschi  
Tel. 0544.979216

foschia@comunecervia.it

Annalisa Canali  
Tel. 0544.979302

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





in un panino di Stefano Bartolini, Love BBQ di Per Te Catering, lo stand del circolo pescatori La Pantofla, l'Osteria Sapore di Sale a cura di Casa delle Aie, gli aperitivi al sale nei bar lungo il porto canale .

Nel Piazzale dei salinari continua la tradizione del mercato dei sapori a cura di Copaf. Non mancheranno i prodotti della salina di Cervia e delle terme di Cervia

Info [www.cerviasaporedisale.it](http://www.cerviasaporedisale.it); [www.turismo.comunecervia.it](http://www.turismo.comunecervia.it)

Per scaricare immagini e comunicati stampa  
<http://www.cerviasaporedisale.it/press-area/>

**l'evento rientra nel PROGETTO  
RAVENNA AND CERVIA: GOLD OF THE ADRIATIC  
Progetto realizzato con il contributo dalla Regione Emilia-Romagna**

Cervia 25 agosto 2015

Ufficio stampa

---

**Ufficio stampa e comunicazione**

Andrea Foschi  
Tel. 0544.979216

✉ [foschia@comunecervia.it](mailto:foschia@comunecervia.it)

Annalisa Canali  
Tel. 0544.979302

✉ [canalia@comunecervia.it](mailto: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](mailto:comune.cervia@legalmail.it)  
🌐 [www.comunecervia.it](http://www.comunecervia.it)



Bandiera Blu



EMAS  
reg. n. IT-000607