



COMUNE DI CERVIA



Cervia la 20^a edizione di Sapore di sale dall'8 all'11 settembre

Tradizione e novità della kermesse tutta dedicata all'oro bianco

Un piacevole cocktail di gusto e tradizione quello dell'appuntamento settembrino dedicato al sale di Cervia; una manifestazione cresciuta nel tempo fino a diventare un rendez-vous al quale cervesi e ospiti della città non vogliono assolutamente rinunciare. Ogni anno la festa si arricchisce di nuovi appuntamenti e migliora la sua qualità. **Il sale di Cervia resta naturalmente il protagonista indiscusso di Sapore di Sale e, come ogni anno, arriverà sabato pomeriggio alle 16.30, al suono della sirena, sulla burchiella trainata a spalla dai salinari come vuole la tradizione. Verrà poi distribuito al pubblico presente.**

Il sale quindi star delle giornate e filo conduttore di tutte le iniziative gastronomiche, identitarie e storiche.

Dedicato alle tradizioni, alle genti e al recupero della memoria storica della città si terrà la proiezione del **cortometraggio collaborativo " Per me l'Ecomuseo è.."** e il **trebbo sul sale e sul mare curato dall'Ecomuseo del Sale e del Mare.**

Sapore di Sale è occasione di incontro con altre realtà salinare fra cui quest'anno per la prima volta anche **l'isola di Gozo (Malta). Le saline del mediterraneo saranno inoltre protagoniste del convegno di venerdì mattina dal titolo "Il sale: fil blanc del Mediterraneo"**, che vede ospite il Governatore di Gozo e i rappresentanti delle Saline di Dubrovnik, Margherita di Savoia e Trinitapoli, Trapani, Sant'Antioco, Comacchio, Cervia.

Il taglio del nastro sarà giovedì 8 settembre alle ore 19.00 sulla imbarcazione storica tre fratelli lungo il canale per varare e augurare "buon vento" alla manifestazione. Madrina d'eccezione **Erica Liverani, vincitrice di Master Chef 2016.** Si parte quindi con il tema della gastronomia e con le novità dedicate alle papille gustative.

La cena inaugurale curata dallo Chef Matteo Casadio si terrà quest'anno a Terrazza Bartolini. Per l'occasione sarà il trenino Sapore di Sale ad accompagnare gli ospiti alla cena nella terrazza sul mare.

Tra le novità della festa lo spazio dedicato alla **mozzarella di bufala campana al sale dolce di Cervia.** Sbarca infatti a Cervia per la prima volta questo prodotto realizzato con produzione speciale dedicata alla festa Sapore di Sale a cura del Caseificio di Castel Volturno, Cooperativa Le Terre di Don Pepe Diana-Libera Terra. Il Ristorante Sale Dolce proporrà in menu anche la Pizza alla Mozzarella di Bufala e l'Insalata Caprese con la Mozzarella di Bufala Campana.

La produzione nelle terre strappate alla mafia ha dato lo spunto per l'importante convegno di sabato mattina ore 11.00 dal titolo **"Sale del Cibo, Sale della Terra"**. Si affronterà il tema della produzione di buon cibo nel rispetto della terra. Vedrà fra gli ospiti personaggi importanti quali Franca Imbergamo -Sostituto Procuratore nazionale antimafia e antiterrorismo; Vincenza Rando - dell'Ufficio di Presidenza di Libera e Responsabile Ufficio Legale e Roberto Fiorillo - socio fondatore della Cooperativa Caseificio Don Pepe Diana di Libera Terra.

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





Uno degli eventi di apertura di giovedì Al Magazzino del Sale lato Torre propone direttamente dalla città di Trapani, ormai ospite fissa della manifestazione, **“La Pasta cu l’Agghia**, assaggio delle mitiche busiate al pesto trapanese con aglio di Nubia, mandorle siciliane e altri golosi ingredienti. Chef Giuseppe Priolo.

Al Magazzino del Sale Torre sabato 10 settembre alle ore 18.30 si terrà la presentazione e degustazione di **due nuovi prodotti al Sale Dolce di Cervia**: due Sali Aromatici, dell’Aceto Oro DiVino e le Cialde di Parmigiano Reggiano Parè, in collaborazione con Parco della Salina di Cervia e Istituto IPSEOA Tonino Guerra di Cervia. Saranno presenti l’assessore cervese con delega alla salina Rossella Fabbri, Giuseppe Pomicetti, Presidente Parco della Salina di Cervia; Carla Maria Gatti, Dirigente scolastico Istituto Alberghiero IPSEOA; Domenico Magnifico, Insegnante IPSEOA, Marcello Castellina titolare dell’acetaia Oro DiVino e Federico Barazzoni dell’azienda Parè

Nuova partecipazione alla festa del sale quella della **Casa di Mare San Domenico Osteria di Forlì** che si esibirà sabato 10 alle ore 20.30 nel magazzino del sale lato torre con un **Cooking & Wine Show degli chef Marcello e Gianluca Leoni e del famoso sommelier cervese Luca Gardini, nominato Ambasciatore di Cervia nel Mondo lo scorso dicembre.**

Ancora una new entry fra gli stand gastronomici: si tratta di **Tapas gourmet di Spagna e Romagna dell’Enoteca Pisacane.**

Si riconfermano invece: lo Street Food Good del grande chef pluristellato Uliassi, “Il Mare in un Panino” dello chef stellato Grippo della Buca di Bartolini, Love BBQ di PerTe Catering, l’Osteria del Gran Fritto col Cono di fritto e Risotto, La Focaccia e il Dolce al Sale del Sindacato Panificatori di Confcommercio e ancora gli stand del Ristorante Casa delle Aie, del Circolo Pescatori La Pantofla, del Girarrosto con lo chef Max Basso del Ristorante La Cantinaza, del Ristorante Scjabica con gli arancini di pesce dello chef Joseph Micieli, la Piadina dei Salinari con Cna, Confartigianato e i chioschi di Cervia.

Riconfermati i laboratori di preparazione della pasta a cura della associazione culturale Casa delle Aie e i laboratori di piadina organizzati da CNA e Confartigianato nonché il Percorso del Sale nei ristoranti della città organizzato da Confcommercio e Confesercenti Cervia

Riconfermati anche gli appuntamenti con gli show cooking con lo chef Joseph Micieli di Punta Secca e le coinvolgenti lezioni del pluristellato **Mauro Uliassi**. Anche AIS Romagna porterà una ventata di novità ai Magazzini del Sale Torre con “La Vite incontra l’Ulivo: vino, olio e sale in degustazione con i prodotti gastronomici al sale di Cervia e delle saline ospiti.

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

Per scaricare immagini e comunicati stampa

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

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

Cervia 29 luglio 2016

Ufficio stampa