



COMUNE DI
CERVIA



COMUNICATO STAMPA

Entusiasmo per il successo dell'edizione 2015 di Cervia Sapore di Sale

Cervia è stata baciata dal sole per la Diciannovesima edizione di Sapore di Sale nei tre giorni iniziali - la domenica, un po' di pioggerellina solo nel pomeriggio, non ha guastato la Festa - facendo registrare un grande successo.

I lusinghieri risultati del 2015 sono tutti nelle **parole del Sindaco Luca Coffari** che quest'anno ha tenuto a battesimo la Festa del Sale sulla barca storica Tre Fratelli tra due ali di pubblico sulle banchine del portocanale e la Banda Musicale di Cervia.

"Sapore di Sale è stato anche quest'anno uno strepitoso successo. È una bellissima manifestazione con una proposta di grande qualità. - hanno dichiarato il Sindaco di Cervia Luca Coffari e l'assessore al turismo Roberta Penso – Il giorno in più di festa, passando da tre a quattro giorni, è stato riconfermato e ormai consolidato. Ne siamo orgogliosi. È una festa che migliora sempre, anno dopo anno, ed è uno degli eventi più importanti in cui Cervia ha sempre creduto, perché legato fortemente alla nostra storia e alla nostra identità. È una festa in cui c'è tutta l'anima di Cervia, perché incarna i nostri valori di bellezza, di accoglienza, di ospitalità, di collaborazione e di qualità."

Dopo un'estate all'insegna del bel tempo, Sapore di Sale ha regalato ancora nuove piacevoli serate settembrine e un lungo weekend che ha permesso di festeggiare in maniera spettacolare la tradizionale Rimessa del Sale il sabato pomeriggio, con replica la domenica. Record di pubblico in coda per la tradizionale distribuzione del sale. Dal ponte mobile a ponte Cavour una ininterrotta fila di turisti e cittadini ha assistito all'arrivo della burchiella dei salinari colma del loro raccolto di "oro bianco". Durante tutti i 4 giorni, con un enorme picco il sabato, i visitatori hanno affollato gli spazi espositivi. Riuscite le varie iniziative, apprezzate le mostre ai Magazzini del Sale, apprezzatissimi gli show cooking e i laboratori, molto affollati i punti di ristorazione.

Ma veniamo ai numeri di questa diciottesima edizione. Numeri che parlano da soli.

Anche quest'anno l'Associazione Salviamo i Mulini di Trapani ha venduto più di **2.500 cannoli siciliani** esaurendoli già a metà pomeriggio della domenica. Love BBQ di Amarissimo ha passato in tavola **2.000 porzioni di battilarda, spiedini di calamari**, passatelli e burgher di spada. "Il mare in un panino" del Ristorante La Buca di Stefano Bartolini, si è riconfermato ad alto livello con **2.000 panini, tra cui spiccano quello con il crudo si bosega** e la new entry con la Saraghina affumicata, crema di radicchio e cipolla. Mentre **1650 sono stati i conigli di fritto** dell'Osteria del Gran Fritto e **900 i risotti** alla moda di una volta. Da Uliassi Street Good **1.800 cartocci e piatti di porchetta&porchetta, ali di pollo, zuppa di patate e tiramisù**. Mentre sono stati ben **4.000 pezzi di focaccia** al sale di Cervia e **3.000 i bomboloni** allo stand dei Panificatori di Confcommercio.

Il Comune di Guiglia, del modenese, è stato presente con un suo stand con il prosciutto al sale dolce di Cervia e ha servito ben **1.400 tra tigelle e borlengo**. Guiglia ha portato al suo seguito anche la Banda Comunale nella giornata di sabato, che dalle banchine del Portocanale è poi passata in Piazza Garibaldi dove ha tenuto un concerto dal palco. In piazza Garibaldi si è tenuto quest'anno Fuoco al mito, ovvero la tradizionale e antica cottura del parmigiano reggiano, attirando un folto pubblico curioso e goloso.

Nel laboratorio del pane e della pasta fresca, curato dall'Associazione Culturale Casa delle Aie, hanno messo le mani nella farina oltre **250 persone, soprattutto bimbi**, per poi portare a casa il frutto del proprio lavoro. Il Parmigiano Reggiano Vacche Rosse al sale dolce di Cervia di Grana d'Oro è andato a ruba: ben **300 kg venduti** pari a 7 grandi forme. Il Consorzio del Parmigiano Reggiano tramite la Latteria Sociale San Giorgio di Cortogno di Casina ha venduto **9 forme** da 40 kg l'una.

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





Esaurita anche quest'anno la carne salada del salumificio Val Rendena alla bancarella di Madonna di Campiglio che quest'anno ha tenuto anche una bella dimostrazione di salatura col sale di Cervia e almeno **80 kg** di prodotti venduti. Ai Magazzini del Sale, allo spazio del Circolo la Pantofla, **oltre 300 persone** hanno partecipato alle dimostrazioni e degustazioni di pesce azzurro. Altre bancarelle come Modigliantica, che vanta l'unico dolce in regione inserito nell'Arca del Gusto di Slow Food, ha venduto 300 confezioni, mentre Salumi di Albericoh a soddisfatto la richiesta di oltre 1.000 confezioni tra salami e salsicce.

Nello stand PesceFelice del ristorante Al Deserto sono stati serviti più di **1.000 piatti** con trippa di seppia e manzo, tonno e calamari. Al Deserto ha replicato lo stand con l'altra novità Gambero Allegro che ha servito **1 quintale e mezzo di gamberi**. Grandi numeri per lo stand del Circolo dei Pescatori La Pantofla: **350 chili di saraghina, 7 quintali e mezzo di cozze, 3.000 risotti** e 500 bomboloni. Grande successo allo stand Piadina del Mare di CNA e Confartigianato: un laboratorio con **centinaia di bambini e genitori** e oltre **1.200 piadine** cotte. La bancarella del Torrone di Cremona con Rivoltini Alimentari Dolciaria, è passata da 40 kg. dello scorso anno a 60 kg. di torrone tenero al sale di Cervia e tanti altri tipi di leccornie di quest'anno.

Alla bancarella del Parco della Salina di Cervia il sale è stata la star della festa con una richiesta di oltre **15 quintali di sale** nelle varie confezioni. **450 le degustazioni** di vino e prodotti lavorati col sale di Cervia nello spazio Ais Romagna che ha curato anche la degustazione del Q.B. Distillato d'Uva. Il ristorante della tradizione Casa delle Aie ha servito ben **2.300 coperti**.

Show Cooking tutto esaurito con lo chef pluristellato **Mauro Uliassi** che ha tenuto una vera e propria lezione di ristorazione, marketing e professionalità ad un pubblico assolutamente appagato, coinvolto e divertito. Gustosissimo lo Show Cooking inaugurale di **Matteo Casadio** della Terrazza Bartolini, che ha registrato posti esauriti e grandissimo apprezzamento. Molto positivo l'esordio del Ristorante siciliano Scjabica di Punta Secca con lo Show Cooking del giovane chef emergente **Joseph Micieli**, applauditissimo per la storia raccontata e i piatti serviti. Sempre Scjabica ha allestito uno stand dove ha venduto **1.500 arancini di pesce** croccantissimi. In Piazzale dei salinari inoltre la novità del scenografico Girarrosto a legna del Ristorante La Cantinaza di Milano Marittima che ha **sfilato dagli spiedi 3000 porzioni** di carne. Grande affluenza al Museo del Sale con oltre **9.000 visitatori** nei 4 giorni.

In occasione di Sapore di Sale, diverse agenzie, tour operator facenti capo a Danko Travel company e altri ospiti stranieri, hanno preso parte a cooking show, convegni e hanno visitato aziende del settore enogastronomico locali e dell'entroterra, tra cui ristoranti, cantine vinicole e rivenditori di prodotti tipici. Tutti gli ospiti stranieri partecipanti all'evento Sapore di Sale e quelli che a luglio hanno partecipato all'evento in Salina, sono rivenditori del prodotto Cervia e delle sue eccellenze e sono specializzati nelle offerte per il mercato eno-gastronomico in quanto lavorano a stretto contatto con dealer e GDO del settore agroalimentare, in particolare nel mercato russo.

Naturalmente **100 quintali di sale** sono arrivati con la Burchiella del Gruppo Culturale Civiltà Salinara e sono stati distribuiti al pubblico durante la Rimessa del Sale il sabato e la domenica. Il momento clou e il giusto coronamento di un'edizione da incorniciare, che quest'anno ha visto nella giornata domenicale la partecipazione attiva della squadra di calcio femminile di Cervia.

L'Ufficio Stampa

Cervia, 14 settembre 2015

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

