



COMUNE DI CERVIA



Cervia-Sapore di Sale rampa di lancio per le Saline d'Europa

Eccezionale week end all'insegna di gusto e tradizione si chiude con un bilancio più che positivo. Grande successo di pubblico nonostante il tempo ma una edizione speciale che ha visto mettere le basi per l'Associazione Europea delle Città del Sale.

Venerdì 6 settembre, nell'ambito della festa è stato firmato un importantissimo patto di collaborazione fra alcune città salinare ovvero Cervia, Ston, Trapani e Malta, propedeutico alla nascita della Associazione europea delle Città del sale, un accordo che intensificherà i rapporti fra le varie aree salinare del mediterraneo e andrà a preservare e valorizzare i rispettivi territori.

“Un importantissimo passo verso la valorizzazione europea delle aree saline che ci darà forza e ci permetterà, insieme ai nostri partner, di preservare e valorizzare al meglio le risorse paesaggistiche, ambientali, culturali, e sociali legate al sale, oltre a promuovere azioni di rivisitazione del sistema normativo ai fini di tutela e supporto, anche finanziario, a favore delle aree ambientali e della sostenibilità. - **dichiara il sindaco di Cervia Massimo Medri**- Un primo passo, che non a caso abbiamo voluto compiere nell'ambito di Cervia Sapore di Sale, la festa di tradizione che più valorizza le origini salinare della nostra città ed esalta la qualità del nostro sale che fortunatamente ancora oggi possiamo produrre e che ha raggiunto un grado di eccellenza tale da renderci noti nel mondo ma soprattutto un elemento identitario fortissimo che ci caratterizza e ci rende unici.”

La festa come ogni anno ha riscosso un grandissimo consenso da parte del pubblico che apprezza tradizioni e innovazioni gastronomiche e come sempre **i numeri confermano il grande successo della manifestazione.**

Parlando di sale ecco le quantità nel week end. Oltre ai 100 quintali distribuiti dalla burchiella durante la rievocazione storica dell'Armesa de Sel, mentre negli stand del Parco della Salina di Cervia sono stati venduti circa 1700 kg di Sale confezionato. Tantissimi i visitatori di MUSA, museo del sale di Cervia che nei giorni della festa ha aperto le porte dal mattino fino alla mezzanotte.

Frequentatissimi i Mercatini sul Portocanale da Borgomarina a Piazza Garibaldi, dal Magazzino del Sale alla Torre San Michele.

Libera Terra ha esaurito le 125 confezioni di mozzarelle di bufala campana al Sale Dolce di Cervia della cooperativa Don Peppe Diana di Libera Terra che lavora nelle terre sequestrate alle mafie.

Il successo ha coinvolto un po' tutti.

Numeri da record in tutti gli stand gastronomici che hanno visto il Magnolia to Go, Food Truck del ristorante Magnolia di Alberto Faccani servire 300 Tonino, tartare di tonno e burrata e 250 piatti di fior di Alice: fritto di alici imbottite di ricotta al tartufo nero.

Preso d'assalto lo stand di Panificatori e Pasticceri di Confcommercio che ha venduto 2500 quadretti di focaccia, 3000 di focaccia farcita 1.000 bomboloni, 1.500 maritozzi, 1000 panini alle mele.



L'Associazione Salviamo i Mulini di Trapani ha venduto 40 chili di Sale trapanese e 300 confezioni di tonno sottolio 150 canestrini di aglio di Nubia e 200 confezioni di capperi. Per quanto riguarda le golosità sono 1500 i cannoli siciliani gustati dal pubblico oltre a kg 50 di biscotti e 100 litri marsala.

La Campanara di Galeata ha preparato 800 Piadine Fritte, 200 porzioni di Polpette della Romagna Toscana, 200 porzioni di tortellini fritti e in zuppa. L'Enoteca Pisacane Pani e Pesci Vini Naturali, ha venduto 200 burger di sgombero, 200 porzioni di cannelloni di calamari, 200 porchette di pescatrice, 350 crostoni al tonno, 200 dolci, e 180 bottiglie di vino naturale. Cibo in strada: cono di fritto e risotto di Stefano Bartolini ha venduto 528 porzioni di risotto e 1025 coni di fritto. Il Mare in un panino della Buca di Cesenatico di Stefano Bartolini ha preparato e venduto 650 panini gourmet. Il Pilucco di Slow Food: i piatti di mare e di terra in collaborazione con Micro e lo chef Marco Stefanelli ha venduto 600 crocchette e 1/2 quintale di cozze fritte. L'Osteria Slow Food: Doc-Cesenatico con i prodotti di Ecodesce, progetto per una pesca sostenibile e di stagione ha realizzato 100 porzioni di pesce dell'Adriatico. Il mare nel piatto dello chef Omar Casali e La cucina di Maré hanno preparato e venduto 300 porzioni di Passatelli alle vongole porcini e lime e oltre 100 porzioni di crudo da banchina. Lo stand di Sicilia e Toscana in tavola: il quinto quarto di mare e di terra, dal tonno al vitello con lo chef Luca Cai insieme all'associazione Salviamo i Mulini di Trapani ha realizzato 300 panini al lampredotto e 100 porzioni di pasta alla bottarga di tonno oltre a di insalata pantasca con bresaola di tonno e panzanella. Pasta & More di Pastificio Battistini ha distribuito 600 porzioni di Cappelletti, 125 porzioni strozzapreti e 130 porzioni di lasagne della cucina tradizionale di Romagna.

Il connubio Per Te Catering e Casa Braghittoni con la cucina di terra ha soddisfatto le richieste per quasi un quintale e mezzo fra salsiccia e costine. Lo stand dei pescatori La Pantofla ha fatto il pienone ed ha preparato 170 kg di riso ovvero 1700 risotti, 250 kg di saraghina a scottadito, 6 quintali di cozze (600 kg).

Tantissimi i bimbi alla sala Rubicone per l'attività dell'Associazione Culturale Casa delle Aie che ha gestito i laboratori di pasta fresca e del pane rivolti a grandi e piccini. Frequentatissimo anche il laboratorio di piadina organizzato da CNA e Confartigianato che ha visto protagonisti bimbi ma anche tanti adulti.

Apprezzati anche i circuiti gastronomici nei ristoranti cervesi organizzati da Confcommercio e Confesercenti

Grande successo anche per "Fuoco al Mito", spettacolo di preparazione in diretta di una forma di Parmigiano Reggiano come si faceva una volta, col fuoco di fascine sotto un paiolo gigante. Immagini della nuova edizione disponibili sul sito [Cerviasaporedisale.it/press area](http://Cerviasaporedisale.it/press%20area)

Cervia 10 settembre 2019