



COMUNE DI CERVIA



## Cervia la 21<sup>a</sup> edizione di Sapore di sale dal 7 al 10 settembre

***Tradizione e novità nella kermesse dedicata all'oro bianco. Nuovo look della manifestazione***

**Una nuova immagine per la manifestazione, piacevole cocktail di gusto e tradizione, che ha compiuto 20 anni e che è entrata nel 21°.**

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. Ma il **sale di Cervia resta il protagonista indiscusso di Sapore di Sale e, come ogni anno, arriverà sabato 9 settembre alle 16.30, al suono della sirena, sulla burchiella trainata a spalla dai salinari come vuole l'antica tradizione. Verrà poi distribuito al pubblico presente.**

**Il taglio del nastro giovedì 7 settembre alle ore 19.00 sulla imbarcazione storica Tre Fratelli lungo il canale darà il via ufficiale all'evento** varandolo e augurando "buon vento" alla manifestazione che porta **numerose novità**

**Cultura e tradizione locale** – Sono legate alle **tradizioni, alle genti e al recupero della memoria storica** della città le **passeggiate patrimoniali** in programma per venerdì e domenica pomeriggio a partire dalle 16.30. Partono dal magazzino del sale e sono dedicate alle figure femminili e alla tradizione salinara e marinara della città. Realizzate in collaborazione con Ecomuseo del Sale e del Mare e l'associazione F.E.S.T.A.

**I convegni** - Diversi i momenti di studio del lungo week end del sale. Dalla **rigenerazione urbana** della area cervese con illustrazione delle opere di recupero e valorizzazione del patrimonio urbanistico ed architettonico locale (venerdì ore 11.00 Officine del Sale ), alla **tutela culturale intesa come risorsa turistica** con gli ospiti di Palmanova e Sabbioneta, entrambe città di fondazione Patrimonio dell'Umanità( venerdì ore 15 magazzino del sale). **Ambiente**, ma il mare in particolare, protagonista del convegno di sabato mattina ( ore 10.00 magazzino del sale) durante il quale avverrà la consegna del **premio Cervia Ambiente 2017 a Pio D'Emilia**. Giornalista e corrispondente per Sky Tg 24 dal Giappone verrà premiato in particolare per il documentario sulla tragedia di Fukushima. Domenica alle 19.30 ( magazzino del sale ) il convegno dedicato alla salina di **Cervia di ieri oggi e domani** nel corso del quale si terrà la presentazione del **documentario** sulla realtà "salata" del **parco del Delta del Po dal titolo " Riflessi di Sale"**. Interverrà il regista Thomas Cicognani e saranno proiettati spezzoni del documentario.

**Il gusto** -Sapore di Sale è oramai diventato trampolino di lancio di nuovi prodotti e nuovi gusti anche tra i più fantasiosi e particolari. E' il caso di **"Polentami"** un ardito matrimonio fra dolce salato,

### Ufficio Comunicazione e Stampa

✉ [comunicazione@comunecervia.it](mailto:comunicazione@comunecervia.it)  
Andrea Foschi  
Tel. 0544.979.216  
✉ [foschia@comunecervia.it](mailto:foschia@comunecervia.it)

Annalisa Canali  
Tel. 0544.979.302  
✉ [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)





piccante e speziato presentato venerdì alle 18.00 al magazzino del sale da Schiano Moielle, Luca Bagnolini e **Clara Ippolito, giornalista romana esperta di enogastronomia.**

**Show Cooking di Mauro Uliassi** – Lo chef pluristellato di Senigallia torna a Cervia con una lezione di cucina da non perdere domenica alle 18.00, magazzini del sale

**Le degustazioni** - Per lo stimolo del gusto e la gioia del palato sono organizzati diversi momenti di degustazione. Venerdì alle 19.30 al magazzino del sale presentazione e degustazione del **gorgonzola** della Cooperativa Val Palot di Pisogne che sposa il sale dolce di Cervia. Il **ciauscolo**, famosissimo salame marchigiano sposa il sale di Cervia in una campagna di solidarietà e gusto a favore delle aziende marchigiane colpite dal terremoto. Presentazione e degustazione venerdì ore 19.30 magazzino del sale. La **mortadella** al sale di Cervia protagonista sabato alle 18.00 al magazzino del sale. Nozze del gusto fra **Mortadella Palmieri** di Bologna e **Oro Bianco** di Cervia **per un futuro da “Favola Gran Riserva”**. La **degustazione guidata per vini ed olii** “condita” con salumi romagnoli nasce dalla collaborazione fra Strada della Romagna e AIS per celebrare il 50° del Romagna Sangiovese DOC e 30° del Romagna Albana DOCG. La vite incontra l’ulivo in un viaggio lungo le strade dei sapori della Romagna sabato alle 19.30 al magazzino del sale. Il **Lampredotto** al sale di Cervia sarà presentato domenica ore 11 al magazzino del sale in un incontro di sapori fra Toscana e Romagna Sarà **Luca Cai, chef fiorentino della famosa tripperia Tuscany Brothers** a proporre la degustazione dopo la presentazione del libro di **Stefano Andrini e Andrea Fagioli: Il Sale di Cervia nei libri : i segreti della cucina toscana**

**Le Cene** – Numerosi i ristoranti delle località saranno impegnati in menù dedicati al sale di Cervia con il **Percorso del Sale** organizzato da Confcommercio e Confesercenti Cervia. Serata conviviale a **Terrazza Bartolini** con lo chef stellato **Gregorio Grippo** per giovedì sera. Trasporto sul Trenino Sapore di Sale Finger Food Appetizer. Quest’anno entra in gioco la nuova realtà delle **Officine del Sale** con alcune le cene tematiche di giovedì e venerdì. *A tutto sale ( venerdì)* vede impegnati insieme lo chef di Officine **Luca Brambilla con lo chef stellato Piergiorgio Parini**. Connubio fra i due sali **presidio Slow Food di Cervia e di Trapani** per un gemellaggio di sapori con *Trapani e la sua cucina*, l’ incontro “salato” di venerdì sera. Domenica alle Officine del Sale **Aperitivo con drinkery** a base di sale di Cervia e prodotti del territorio con il Food & Beverage Consultant **Andrea Morini** esperto di qualità e abbinamenti nel gusto.

**Le mostre - Cervia antica città del Sale. Dai “fanghi” in salina al moderno stabilimento termale . Lo stabilimento termale cervese ha aperto i battenti 60 anni fa.** Per celebrare questo avvenimento una **mostra fotografica una pubblicazione dedicata, che sarà presentata nell’ambito della manifestazione.**

**Si riconfermano** la mostra dei sali dal mondo, la mostra dei modellini di barche storiche e mostra fotografica della Rotta del Sale. Anche quest’anno si terrà la tradizionale esposizione e vendita dei prodotti delle saline di Cervia, Trapani, Margherita di Savoia, Sant’Antioco, Comacchio, Gozo (Malta), Aigues-Mortes (Camargue - Francia), Ston-Dubrovnik (Croazia).



Tornano gli **stand gastronomici** con **Casa delle Aie**, **Circolo dei Pescatori**, **La Cantinaza**, **Aziende delle Marche delle aree colpite dal terremoto-MyMarca**, **Tuscany Brothers**, **Chioschi della piadina** e la **centrale del latte di Cesena**, **sindacato Panificatori e pasticciari di Confcommercio Ravenna**, **Gambero allegro**, **Osteria del Gran Fritto**, **lo Street Food di Uliassi**, **La buca di Cesenatico**, **love BBQ**, **presidio libera terra “ Giuseppe Letizia”** Sul canale gli **aperitivi al sale di Cervia**.

Sabato e domenica i **laboratori di piadina** a cura di CNA e Confartigianato, e da venerdì i **laboratori di pasta fresca e pane** curati dell'associazione Casa delle Aie in sala Rubicone e il **Mercatino dei Sapori** concentrato su Piazzale Maffei sotto alla torre San Michele.

Da giovedì a domenica il borgo dei pescatori sarà animato anche da **Borgomarina vetrina di Romagna**

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/>

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

Cervia 4 agosto 2017

Ufficio stampa

---

**Ufficio Comunicazione e Stampa**

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

Andrea Foschi

Tel. 0544.979.216

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

Annalisa Canali

Tel. 0544.979.302

✉ [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)