



COMUNE DI CERVIA



Comunicato stampa

Ventiquattresima edizione di Sapore di Sale, un successo anche in termini numerici

100 quintali di sale distribuiti dalla burchiella. 2 quintali di cozze e 78 chili di gorgonzola al Sale di Cervia, 1000kg di Sale del Parco della Salinavenduti nei tre giorni della manifestazione.

Grande successo per la manifestazione “Sapore di Sale” svoltasi anche quest’anno con un’alta affluenza di pubblico in totale sicurezza, rispettando i protocolli Covid.

Una festa che in questa edizione rivisitata a causa dei nuovi protocolli, è durata un giorno in meno e per questo non ha raggiunto il numero di presenze totali degli anni scorsi, ma ha comunque mantenuto la media giornaliera delle edizioni passate, con grande soddisfazione degli espositori che in alcuni casi per la prima volta dopo tanti mesi sono tornati proprio in occasione di “Sapore di Sale” ad esporre con le loro bancarelle.

Grande partecipazione e soddisfazione anche agli incontri culturali e alle degustazioni dei nuovi prodotti al sale dolce di Cervia.

Intriso di contenuti e molto partecipato il convegno “Le Città del Sale in Europa” presieduto dal Sindaco di Cervia Massimo Medri, che ha visto la partecipazione dell’Assessore del Comune Margherita di Savoia e altri rappresentanti istituzionali tra cui l’Assessore Regionale Andrea Corsini. Senza tralasciare l’incontro organizzato da “Cervia Ambiente” all’interno della magnifica cornice degli storici Magazzini che quest’anno ha assegnato lo storico premio al famoso meteorologo Luca Mercalli, che è intervenuto in diretta Skype e ha assistito a distanza al convegno intervenendo anche al momento ufficiale della consegna del premio. Gli incontri per le degustazione dei Capperi di Mezzano, del Gin Bandito hanno registrato il tutto esaurito dei posti disponibili, ma la novità è che il pubblico doveva prenotare il posto e lo ha fatto molto più diligentemente rispetto al passato.

Grande successo anche per l’incontro per la degustazione del Parmigiano-Reggiano in abbinamento ai vini Lambrusco e Sangiovese.

Tutto esaurito anche per i Cichetti dei Bacari veneziani, degustazione organizzata da Slow Food Ravenna sezione Cervia, che ha dovuto lasciare fuori dall’uscio decine di visitatori.

Significativo anche l’incontro Slow Food di Trapani e Ravenna/Cervia per il rilancio del gemellaggio tra i due sali Presidio. Interesse di grandi e piccini per Sapore di Pasta Fresca: le due dimostrazioni di come si prepara la sfoglia e il suo compenso.

Da non dimenticare le suggestive visite in salina e le passeggiate patrimoniali, che hanno registrato sempre un’alta presenza di pubblico e Musa, il Museo del Sale di Cervia che è stato molto visitato.

Inoltre anche quest’anno si è svolta la consegna della Borsa di Studio ai due migliori studenti dell’Istituto Alberghiero di Cervia “Tonino Guerra” da parte del Gruppo Culturale Civiltà Salinara.

Risaltano anche altri numeri di varie realtà presenti: la Cooperativa Don Pepe Diana di Libera Terra che ha venduto 40 chili di mozzarelle al sale di Cervia; l’Associazione Salviamo i Mulini di Trapani con i 1500 cannoli serviti; Il Sindacato Panificatori e Pasticceri Confcommercio con gli oltre 1550 pezzi di pizza nelle sue varie realizzazioni e 1500 bomboloni e maritozzi; Quasi 1000 i coni di fritto dell’Osteria Bartolini e il Mare in un Panino con 500 panini gourmet dello chef stellato Grippo della Buca di Cesenatico; l’Enoteca

Comune di Cervia P.iva/CF 00360090393

Piazza G. Garibaldi, 1 - 48015 Cervia (RA)

Tel. 0544.979111 - Fax 0544.72340

comune.cervia@legalmail.it

www.comunecervia.it



Bandiera Blu



EMAS
reg. n. IT-000607



COMUNE DI CERVIA



Pisacane ha servito oltre 450 piatti di specialità di mare e di terra e 120 bottiglie di vino naturale; la Pantofla ha preparato 2 quintali di cozze e 1500 risotti; i Sapori delle Vacche rosse hanno venduto tutte le 7 forme da 40 chili l'una. Questi solo alcuni esempi dell'intensa attività economica che può generare una festa.

"Un po' tra la scommessa e la consapevolezza, si è svolta con successo la 24^a edizione di Sapore di Sale 2020. Non era scontato nulla - Ha dichiarato il responsabile della festa Nevio Ronconi - E invece la macchina organizzativa ha funzionato e il pubblico è stato sempre collaborativo e scrupoloso. Anche la lunga fila per la rimessa del sale si è disposta in modo ordinato, distanziamento rispettato e comunque sempre con la mascherina. Quindi una festa gradita che si è svolta in sicurezza. La dimostrazione che con tre semplici regole si può convivere con questo maledetto virus: mascherina, distanziamento, gel disinfettante per le mani. Molti hanno lodato lo spirito di questa festa - conclude Ronconi - come esempio da seguire anche per altri eventi e questo ci riempie di orgoglio".

Ha poi aggiunto il Sindaco Massimo Medri *"Siamo stati davvero contenti di poter realizzare anche quest'anno questa manifestazione ormai storica di questa città e sempre molto sentita. Un Weekend che ha arricchito l'offerta turistica di settembre e impreziosito la nostra località. Il bello è stato vedere ai convegni tante persone partecipare in modo ordinato e rispettando i protocolli. Ringrazio gli organizzatori e chi ha lavorato per mettere il luce anche quest'anno il nostro oro bianco, il Sale".*

Cervia, 8 settembre 2020

Ufficio stampa e comunicazione

comunicazione@comunecervia.it

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. 0544.979111 - Fax 0544.72340

comune.cervia@legalmail.it

www.comunecervia.it

