



COMUNE DI CERVIA



Cervia Sapore di Sale continua sabato 5 settembre

Premio Cervia Ambiente 2020 a Luca Mercalli e l'arrivo della burchiella con il sale dolce. La kermesse dedicata all'"oro bianco" continua fino a domenica 6

Sabato 5 settembre continua la grande festa di Sapore di Sale che entra nel vivo con il **momento clou della tradizione locale ovvero la rievocazione storica della "Rimessa del sale"**. L'Armèsa de sel consisteva nel trasporto lungo il canale del raccolto di sale delle saline e nello stivaggio di questo nei magazzini in attesa della sua commercializzazione. Fase conclusiva del lavoro dei salinari per l'anno, forniva il bilancio di una stagione di duro lavoro ed era un periodo di grande festa anche perché in tale occasione i salinari ricevevano un premio in denaro proporzionato alla quantità e qualità del sale prodotto nella propria salina. **Alle ore 16.30 arriverà quindi il bianco carico di sale prodotto nella salina Camillone accompagnato dal classico suono della sirena e, come una volta da un gruppo di salinari.** Si tratta dei membri del Gruppo Culturale Civiltà Salinara che nel corso degli anni hanno saputo mantenere in vita le "radici salinare" cervesi. Nei giorni della festa il sale sarà, come sempre, offerto ai presenti come augurio di fortuna e prosperità in cambio di una piccola offerta. Il ricavato andrà in beneficenza. **Domenica la distribuzione proseguirà dalle 15.30.**

La giornata di festa parte **alle 10.30 al Magazzino del Sale** con la consegna del **Premio Cervia Ambiente 2020 a Luca Mercalli**, divulgatore scientifico e Presidente della Società Meteorologica Italiana. In tale occasione Mercalli terrà una relazione sul tema "La crisi climatica e ambientale: troppo grande per essere compresa". Attilio Rinaldi, Presidente della Fondazione CerviaAmbiente, parlerà della "Tropicalizzazione del Mediterraneo", Carlo Cacciamani, Direttore del Servizio Meteo Clima di Arpa Emilia Romagna, terrà una relazione sulla "Gestione del rischio climatico in Emilia Romagna" e Daniele Capitani, dirigente del Settore Programmazione e Gestione del Territorio del Comune di Cervia parlerà di "Programmazione territoriale resiliente: l'Esperienza di Cervia". Conduce il giornalista e scrittore Salvatore Giannella. Consegnerà il Premio il Sindaco di Cervia Massimo Medri. Diretta streaming dell'evento con video registrazione e collegamenti online sulla pagina fb della manifestazione Sapore di sale.

Dalle 15.00 sarà attivo, sulla banchina del magazzino del sale, il **desk di Poste Italiane** nel quale sarà possibile timbrare la cartolina della manifestazione con l'**annullo postale dedicato alla rievocazione della rimessa.**

Davanti alla Sala Rubicone **alle 17.00 Sapore di Pasta Fresca** proporrà dimostrazioni per bambini e adulti sulla preparazione del pane e degli strozzapreti. A cura dell'Associazione Culturale "Casa delle Aie".

Al Magazzino del Sale Torre alle 18.00 si terrà l'iniziativa in collaborazione con il Parco della Salina di Cervia e Officine del Sale "**Bandito. Il Gin al Sale Dolce di Cervia**". Saranno presenti Baldo Baldinini Alessandro Fanelli rispettivamente ideatore e produttore del Gin. La degustazione del Gin

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





sarà in abbinamento con Gorgonzola e Pecorino di Fossa. Presenti, Giuseppe Pomicetti Presidente Parco della Salina di Cervia. Conduce Letizia Magnani. Su prenotazione tel. 339 4703606

Alle Officine del Sale alle 18.45 “I cicheti dei bacari veneziani” a cura di Slow Food Ravenna sezione Cervia ci trasporterà nella Venezia dei locali storici dall’atmosfera suggestiva, con assaggi e “do ciacole” con Galdino. Degustazione di 4 cicheti, in aggiunta bigoi in salsa abbinati a due ombre venete (Prosecco Extra Dry e Brut). Vecchia tradizione veneziana di “far do ciacole gustando un cicheto e bevendo un’ombra”. Info e prenotazioni: 335 375212 / maurozanarini@gmail.com (entro lunedì 31 agosto)

La serata al sapore di sale si conclude con **Fuoco al Mito: tradizionale** cottura di una forma di Parmigiano Reggiano in diretta, in **Piazzale dei Salinari alle 20.30**. Un curioso, interessante e “gustoso” evento realizzato in collaborazione con il Consorzio del Parmigiano Reggiano.

In salina visite a piedi, in barca, in trenino dalle ore 14.30 alle 18.30 organizzate da Cooperativa Atlantide. Per info e prenotazioni 0544973040 – salinadicervia@atlantide.net

MUSA museo del sale “Agostino Finchi” sarà aperto tutta la giornata dalle 11.00 alle 12.30 , dalle 15.00 alle 19.00 e dalle 20.30 alle 24.00.

Il programma si completa con stand e chioschi per una offerta gastronomica e di cibo di strada di qualità, stand espositivi di prodotti del territorio, dimostrazioni di realizzazione di pane e pasta fresca, mostre, annullo postale dedicato alla festa e infine escursioni giornaliere in salina a cura di Atlantide e del Gruppo Culturale Civiltà Salinara.

I prodotti al sale dolce di Cervia sono tanti: cioccolata, formaggi, gorgonzola, grappa, birra, biscotti, piadina, salumi e giardiniera. Per il cibo non c’è che l’imbarazzo della scelta con gli stand gastronomici della festa numerosi e tutti gustosissimi.

Accessi e luoghi della festa saranno regolamentati secondo i protocolli in vigore, ai fini della sicurezza.

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

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

Per scaricare immagini e comunicati stampa

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

Cervia, 4 settembre 2020

Ufficio Stampa Comune di Cervia