



COMUNE DI CERVIA



Cervia Sapore di Sale venerdì 4 settembre

Dopo l'anteprima di giovedì parte la festa con una giornata dedicata alla tradizione e ai matrimoni del gusto

Dopo l'anteprima di giovedì 3 **la kermesse dedicata all'oro bianco parte ufficialmente venerdì 4 settembre con grande energia e con un programma ricchissimo di eventi**

Venerdì 4 settembre inizia con un taglio del nastro speciale la festa dedicata al sale dolce di Cervia, elemento di grande valore conteso nei secoli, che rappresenta un elemento fondamentale nella storia locale, presidio slow food e delicato condimento decisamente apprezzato in gastronomia. Sulla barca storica di Cervia per eccellenza, il **Tre Fratelli**, che unisce la tradizione salinara locale a quella marinara, il **sindaco di Cervia Massimo Medri** taglierà il nastro dando il via ufficiale alla 24^a edizione della kermesse dedicata al sale e al cibo alle **ore 19.00 in uno scenario molto suggestivo che vede schierata la flotta delle barche storiche della Mariegola delle Romagne.**

Alle ore 18.00 al magazzino del sale il Gruppo Culturale civiltà salinara **consegnerà 2 borse di studio agli studenti più meritevoli dell'Istituto alberghiero Tonino Guerra.**

Alle 18:30 sulla banchina lato Magazzino del Sale Torre presentazioni di prelibatezze. Si parte con lo Chef Gregorio Grippo, del ristorante La Buca di Stefano Bartolini che presenta **"il Mare in un Panino 2020"**. L'Associazione Panificatori e Pasticcieri presenta **la focaccia 2020 al Sale di Cervia alla salicornia salina** e l'Enoteca Pisacane presenta l'aperitivo 2020 **Pani e Pesci**

Alle 18:30 alla Salina di Cervia si terrà **Concerto in Salina organizzato da Terme di Cervia.**

Emozioni sonore alla luce del tramonto per il concerto di Luca Lione, nuova promessa del concertismo italiano che si è già esibito in diverse città italiane quali Lecce, Roma, Palermo, Taranto, Ischia, Caserta, Napoli oltre all'estero in Belgio, Germania e Austria, per citarne alcune.

In occasione di Sapore di Sale suonerà brani classici.

Alle 19.15 in Piazzale dei Salinari l'associazione culturale **La Pantofla** prepara una degustazione speciale della **Cozza Bio di Cervia**. Dalla Romagna, area di maggior produzione di cozze d'Europa, il mitile pregiato dell'Adriatico entra nelle tavole della ristorazione. In collaborazione con il Consorzio Mitilicoltori Emilia-Romagna

Alle 19.30 sempre in **Piazzale di Salinari** **I Love BBQ** presenta lo sfizio piccante 2020 **"Amarissimo. Il piccantissimo che fa benissimo"**

All'interno del **Magazzino del Sale Torre** alle **19.45** l'iniziativa **Il Capperò di Mezzano sotto Sale Dolce di Cervia. Dal boccio al cucuncio, alle foglie.** Ne parleranno Gabriele Armuzzi Vice Sindaco con delega alla Salina, Giuseppe Pomicetti Presidente Parco della Salina, Alberto Allegri

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





della Azienda Agricola Allegri, Produttore di Capperi. Conduce Letizia Magnani. Seguirà una degustazione in abbinamento con la Piadina del Salinaro al Sale Dolce di Cervia, su prenotazione. L'iniziativa è in collaborazione con il Parco della Salina di Cervia, per prenotazione tel. 339 4703606. L'incontro sarà video-registrato e pubblicato sui social: Fb e Instagram di Sapore di Sale

Dal Magazzino del Sale Torre alle 20.30 partirà la **Passeggiata Patrimoniale. Ti Porto nei Magazzini** realizzata da Ecomuseo del Sale e del Mare e dell'associazione Festa.

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.

In salina visite guidate a piedi, in barca elettrica e con il trenino organizzate dalla Cooperativa Atlantide **alle 14.30 e alle 20.30** Per info 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.

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, 3 settembre 2020

Ufficio Stampa Comune di Cervia