



COMUNE DI CERVIA



Cervia Sapore di Sale torna dal 4 al 6 settembre con anteprima il 3 settembre

***Oltre al bianco carico di "sale dolce" tante interessanti novità tutte da gustare***

Torna anche quest'anno la festa settembrina tutta dedicata al sale di Cervia. Una edizione su tre giorni con grandi protagonisti: sale, tradizione e gastronomia. L'arrivo del bianco carico (Armesa de Sel) prodotto nella salina Camillone è come sempre un momento di grande emozione al centro della festa, ma l'edizione 2020 porta diverse iniziative particolari. Un programma ricco per festeggiare la tradizione salinara cervese e il sale sotto vari aspetti.

"La civiltà salinara ha per la città un valore importantissimo. - **Dichiara il sindaco Massimo Medri**- Si tratta di una tradizione che ci contraddistingue da secoli. Ci permette di essere unici, ottimizzare e promuovere il nostro territorio caratterizzandone anche l'immagine turistica. Altre realtà mostrano elementi distintivi simili. Con loro stiamo creando una rete per dare rilievo e promuovere al meglio le tradizioni legate al sale e alle saline. Un impegno importante che ci porterà ad essere più forti anche nelle attività e nello sviluppo del territorio. Nel corso degli anni la manifestazione dedicata al sale dolce di Cervia è cresciuta e continua a valorizzare al meglio il prodotto cervese per eccellenza anno dopo anno. Ringrazio tutti coloro che contribuiscono alla realizzazione e alla crescita di questa manifestazione che mostra ogni anno più successo e popolarità."

### **Giovedì 3 settembre**

Si terrà una anteprima della manifestazione con la **conferenza della archeologa Giovanna Montevecchi alla Locanda Dama delle Saline alle ore 17.00 "Dove il mare diventa sale e si distende la terra: Antiche storie del territorio cervese"**. Alle Officine del Sale alle 20.30 la **Cena Inaugurale** a cura di Slow Food Ravenna sezione di Cervia con lo staff della Trattoria "Il Sogno" di Mirano (VE). Tipicità, materie prime stagionali, presidi Slow Food e sapori netti per portare in tavola vecchi sapori della tradizione locale, gustosi piatti di stretta tradizione alternati a qualche novità. La brigata è capitanata dalla competenza di Silvano e Marco de "Il Sogno". Cena su prenotazione: 0544 976565-393 8241077 Alessandro Bugani (entro lunedì 31 agosto 2020)

### **Venerdì 4 settembre**

Il programma della festa parte in maniera completa con il **taglio del nastro del sindaco dalla barca storica Tre Fratelli, alle 19.00 lungo il Porto Canale. Farà cornice la flotta delle barche storiche della Mariegola delle Romagne. Sempre venerdì si terranno una serie di presentazioni "gustose" a distanza di circa 30 minuti ciascuna a partire dalle 18.30. Da non perdere In Piazzale dei Salinari alle 19.15 "La Cozza Romagnola si presenta"** con l'associazione culturale "La Pantofla" che prepara una degustazione speciale della Cozza Bio di Cervia. Dalla Romagna, l'area

#### **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)





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.

**Al magazzino del sale ore 19.45** la presentazione de **Il Cappero di Mezzano sotto Sale Dolce di Cervia**. Dal bocciolo al cucuncio, alle foglie. Incontro con Gabriele Armuzzi Vice Sindaco con delega alla Salina, Giuseppe Pomicetti Presidente Parco della Salina, Alberto Allegri Azienda Agricola Allegri Produttore di Capperi. Conduce Letizia Magnani. Seguirà una degustazione riservata a 25 persone. In collaborazione con il Parco della Salina di Cervia. Presentazione e degustazione in abbinamento con la Piadina del Salinaro al Sale Dolce di Cervia. Su prenotazione tel. 339 4703606. L'incontro sarà video-registrato e pubblicato sui social.

Alle ore 20.30 si terrà la **Passeggiata Patrimoniale. "Ti Porto nei Magazzini"** a cura dell'Ecomuseo del Sale e del Mare e dell'associazione FESTA.

Emozioni in salina per il concerto di **Luca Lione presso il Centro visite salina di Cervia che si svolgerà alle 18.30**. Organizzato da Terme di Cervia.

## **Sabato 5 settembre**

Torna l'appuntamento con il **Premio Cervia Ambiente 2020 al Magazzino del Sale Torre alle 10.30**. Quest'anno sarà premiato **Luca Mercalli**, divulgatore scientifico e Presidente della Società Meteorologica Italiana, che 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 che 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.

**Dalle ore 16.30 di sabato si svolgerà il momento centrale della festa con la storica rievocazione della Rimessa del Sale. La burchiella carica di sale verrà trainata dai salinari del Gruppo Culturale Civiltà Salinara fino all'attracco e da qui il sale verrà distribuito ai presenti su offerta libera. Il ricavato andrà come sempre in beneficenza.**

Fra le novità 2020, al **Magazzino del Sale Torre alle 18.00 "Bandito. Il Gin al Sale Dolce di Cervia"**: presentazione e degustazione del Gin in abbinamento con Gorgonzola e Pecorino di Fossa. All'iniziativa, realizzata in collaborazione con il Parco della Salina di Cervia e Officine del Sale, intervengono per spiegare storia i profumi: Massimo Medri Sindaco di Cervia, Giuseppe Pomicetti Presidente Parco della Salina di Cervia, Alessandro Fanelli Produttore del Gin, Baldo Baldinini Ideatore del Gin. Conduce Letizia Magnani. Su prenotazione tel. 339 4703606.

**Alle Officine del Sale alle 18.45** vanno in scena **"I cicheti dei bacari veneziani"** a cura di Slow Food Ravenna sezione Cervia. Si respirerà l'atmosfera della tradizione di locali storici veneziani e si

---

### **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)



potranno fare 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 due chiacchiere gustando un cicheto e bevendo un’ombra. Info e prenotazioni: 335 375212 / mauroznanarini@gmail.com (entro lunedì 31 agosto).

**Torna alla sera in piazzale dei salinari alle 20.30 Fuoco al Mito.** La produzione di una Forma di Parmigiano Reggiano in diretta, in collaborazione con il Consorzio del Parmigiano Reggiano.

### **Domenica 6 settembre**

La festa continua al Magazzino del Sale Torre. Si torna a lavorare con le Città del Sale che domenica si incontreranno alle 10.30 ai magazzini per un confronto di esperienze e per favorire la costituzione della Associazione delle realtà salinare di Europa. Questo permetterà ai membri della rete di confrontarsi e lavorare insieme per la valorizzazione delle tradizioni e della cultura ambientale e gastronomica. **Alle 10.30 l’incontro “Le città del Sale in Europa. L’associazione delle città del sale prende forma.”** Ne parlano il promotore dell’Associazione Massimo Medri, Sindaco di Cervia, l’assessore al Turismo della Regione Emilia-Romagna Andrea Corsini e l’assessora al Turismo del Comune di Trapani Rosalia D’Alì.

**Alle 11.45 protagonisti i Presidi Slow Food del Sale artigianale:** gemellaggio Cervia-Trapani. Un incontro per rilanciare il gemellaggio tra le due saline già realizzato a Trapani nell’aprile del 2004. Intervengono Mauro Zanmarini, responsabile Slow Food del Presidio del Sale Marino Artigianale della Camillone di Cervia, Giuseppe Rainieri fiduciario della condotta Slow Food di Trapani e responsabile del presidio Sale Marino di Trapani, Antonio D’Alì Staiti della Salina di Trapani, Giuseppe Pomicetti presidente del Parco della Salina di Cervia, Oscar Turrone responsabile produttori del Presidio della Camillone e presidente del Gruppo Culturale Civiltà Salinara, Annalisa Canali direttrice di MUSA.

**Sempre al Magazzino del Sale Torre alle 18.30 l’incontro “Il Parmigiano-Reggiano, il pesce e i salumi”, accompagnati dalla Giardiniera di Morgan e il Cardo di Cervia:** tutti prodotti lavorati con il Sale Dolce di Cervia. In collaborazione con il Parco della Salina di Cervia. Seguirà la degustazione di Parmigiano-Reggiano nelle diverse stagionature, con abbinamento di vari invecchiamenti di vini Lambrusco e Romagna Sangiovese (Doc, Superiore e Riserva). Voci narranti: Umberto Beltrami, assaggiatore di formaggi, e Giancarlo Mondini, sommelier e esperto di formaggi. Su prenotazione tel. 339 4703606

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.

---

#### **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



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](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/>

Cervia, 4 agosto 2020

Ufficio Stampa Comune di Cervia