

Sapore di Sale e l' "Armesa de Sel". Gastronomia, incontri, mercati

04 Settembre 2022

Orari vari



Dove

Cervia - Luoghi vari - Luoghi vari

<https://turismo.comunecervia.it>

iatcervia@cerviaturismo.it

Descrizione

La Rimessa del Sale, in dialetto romagnolo "Armesa de Sel", è il momento centrale della Festa Sapore di Sale di Cervia. È un'antica tradizione che si rinnova ogni anno e che trae origine, storicamente, dai festeggiamenti che i salinari allestivano al termine della dura stagione di lavoro, nel mese di settembre.

Era un momento di gioia collettiva che vedeva i lavoratori del sale protagonisti assoluti con le loro famiglie: lunghe file di burchielle, le imbarcazioni a fondo piatto utilizzate per il trasporto del sale, si muovevano dalle saline ai magazzini e qui sostavano per il controllo e lo stoccaggio della preziosissima merce, chiamata infatti "oro bianco".

La festa attirava numerosissimi abitanti dei paesi vicini, ma anche importanti personaggi che non volevano perdere questo rito, come sappiamo dell'Arciduca Ferdinando d'Asburgo e dell'Arciduchessa Maria Beatrice, i quali presero parte alla festa nel 1792.

Cervia ogni anno ricorda la festa che per secoli ha segnato la vita della città. Anche quest'anno, durante Sapore di Sale si tiene dunque la rievocazione storica dell'Armesa de Sel.

Il sabato pomeriggio, la burchiella arriva lungo il canale, dalle saline fino ai magazzini – sapientemente guidata e trainata con le funi dai salinari – con un carico di 100 quintali di sale che sono poi distribuiti al pubblico presente, sempre numerosissimo. Pubblico che si allinea in una lunga ordinata fila di centinaia di metri e che per ore resta sotto il sole cocente di settembre ad attendere la distribuzione rituale del sale.

La domenica pomeriggio si replica esclusivamente la fase della distribuzione gratuita del sale.

IL PROGRAMMA

Giovedì 01 Settembre

Ore 17 Magazzino del Sale Torre

I Bomboloni al Sale Dolce di Cervia. I tradizionali Bomboloni dolci con quel pizzico di sale dolce di Cervia e tanta crema pasticcera accompagnati dal vino Romagna Albana passita/ in collaborazione con l'Associazione Panificatori e Pasticceri Confcommercio di Cervia e Ravenna e AIS Romagna.

Ore 17.30 Magazzino del Sale Torre

presentazione del libro Andare per saline Ed. Il Mulino, in collaborazione con gli Amici della Biblioteca di Cervia.

Conduce Letizia Magnani responsabile comunicazione del Parco della Salina di Cervia, con l'autore Roberto Carvelli.

Intervengono Cesare Zavatta assessore alla cultura del comune di Cervia, Catia Pantoli presidente Associazione Amici della Biblioteca di Cervia, Giuseppe Pomicetti presidente del Parco della Salina di Cervia.

Ore 18.30 Magazzino del Sale Torre

Banco d'assaggio del Romagna Albana Docg. In abbinamento con i prodotti al Sale Dolce di Cervia. Giuria popolare per scegliere il migliore Romagna Albana. A cura di AIS Romagna in collaborazione con il Consorzio Vini di Romagna.

Ore 19 Porto Canale e Piazzale dei Salinari

Inaugurazione ufficiale della Festa con la barca storica Tre Fratelli e il racconto della tradizionale Festa del Sale, con il taglio del nastro del sindaco Massimo Medri.

Venerdì 02 Settembre

Ore 10.30 Magazzino del Sale Torre

Borsa di Studio ai due migliori studenti dell'Istituto Alberghiero di Cervia “Tonino Guerra”, consegnata dal Gruppo Culturale Civiltà Salinara.

Ore 11.30-13.00 Terme di Cervia

Appuntamento in Beauty Lounge per provare i nuovi prodotti della linea cosmetica Liman Termæ.

Su prenotazione: beauty@termedicervia.it / 0544 990111

Ore 15.30 Magazzino del Sale Torre

Workshop: L'arte del sale nella gastronomia Capacity Building – Workshop del Progetto MedArtSal (ENI CBC Med Programme). Coordinato dalla Fondazione MedSea.

Ore 16.30 Magazzino del Sale Torre

Passeggiata Patrimoniale I cantieri navali tra terra e mare.

Ore 17 Davanti alla Sala Rubicone

Sapore di Pane Laboratorio per i bambini Associazione Culturale Casa delle Aie.

Ore 18 Magazzino del Sale Torre

La Zariòta, l'ostrica di Cervia

Presentazione e degustazione dell'ostrica di Cervia: La Zariòta, coltivata a 3 miglia dalla costa e confezionata direttamente in barca. A cura del ristorante La Pescheria del Molo. Su prenotazione al numero 339 4703606 (max. 30 persone).

Dalle 18.30 – Magazzino del Sale Torre

Banco d'assaggio del Romagna Albana DOCG

In abbinamento con i prodotti al Sale Dolce di Cervia. Giuria popolare per scegliere il migliore Albana. A cura di AIS Romagna in collaborazione con il Consorzio Vini di Romagna.

Ore 19.30 – Magazzino del Sale Torre

L'anteprima del Natale col Panettone artigianale al Sale Dolce di Cervia per i 20 anni della Salina. Presentazione del panettone artigianale preparato dalla pasticceria Flamigni per il Parco della Salina di Cervia. Seguirà la degustazione del panettone in abbinamento alla crema e allo zabajone in collaborazione con l'Associazione Fornai e Pasticceri di Cervia e Ravenna e AIS Romagna. Conduce Letizia Magnani responsabile comunicazione del Parco della Salina di Cervia. Intervengono Camillo Serena direttore commerciale Flamigni, Aida Morelli presidente Parco Regionale del Delta del Po, Giuseppe Pomicetti presidente del Parco della Salina di Cervia.
Su prenotazione al numero 339 4703606 (max. 30 persone).

Ore 19.30 – Acervum

Tramonto al sapore di sale nel cuore della salina: cocktail, birra e taglieri al Sale Dolce di Cervia.

Sabato 03 Settembre

Ore 10-13 Magazzino del Sale Torre

2° Forum internazionale della European Salt Cities Network.

Le saline, risorse ambientali e cultura immateriale nello sviluppo turistico. La valorizzazione delle tradizioni legate al sale, valorizzazione e tutela di luoghi e paesaggi con esempi di buone pratiche e proposte per il futuro. Sono presenti il sindaco di Cervia Massimo Medri e i rappresentanti di realtà europee aderenti all'associazione: Cervia, Aigues Mortes (Francia), Cagliari, Comacchio, Malta, Margherita di Savoia, Pirano (Slovenia), Ston (Croazia) e Trapani.

Dalle ore 15 Banchina del Magazzino del Sale Torre

Annullo Postale per l'Armesa de Sel

Dalle ore 16.30 Porto Canale e banchina del Piazzale dei Salinari

“Armesa de Sel”. Tradizionale rievocazione storica della Rimessa del Sale con l'arrivo della Burchiella dalle saline e la distribuzione rituale del sale al pubblico.

Ore 17 Davanti alla Sala Rubicone

Sapore di Pasta Fresca. Come si prepara la sfoglia e il suo compenso. Associazione Culturale Casa delle Aie

Ore 18 Magazzino del Sale Torre

Presentazione del nuovo sale aromatico affumicato sviluppato con il contributo del progetto MedArtSal.

Conduce Letizia Magnani responsabile comunicazione della Salina. Intervengono: il vicesindaco di Cervia, Gabriele Armuzzi; una rappresentante della fondazione MedSea, Giuseppe Pomicetti presidente della Salina. Presentazione del progetto di sovvenzione realizzato con il contributo della fondazione.

Dalle 18.30 Magazzino del Sale Torre

Banco d'assaggio del Romagna Albana Docg. In abbinamento con i prodotti al Sale Dolce di Cervia. Giuria popolare per scegliere il migliore Albana. A cura di AIS Romagna in collaborazione con il Consorzio Vini di Romagna.

Ore 19 Magazzino del Sale Torre

Presentazione del libro I I Pesto trapanese di Paolo Salerno. A seguire degustazione delle busiate al pesto trapanese e della granita siciliana con la brioscia con lo Chef pasticcere Paolo Pecorella. Su prenotazione al numero 339 4703606 (max. 30 persone).

Ore 19.30 – Acervum

Tramonto al sapore di sale nel cuore della salina: cocktail, birra e taglieri al Sale Dolce di Cervia.

Ore 20.15 – Piazza Garibaldi

Fuoco al Mito. La cottura tradizionale di una Forma di Parmigiano-Reggiano in diretta, in collaborazione col Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Domenica 04 Settembre

Ore 10-13 Magazzino del Sale Torre

Premio “Cervia Ambiente 2022”

Premiazione di Vincenzo Balzani, professore emerito Università di Bologna, che tratterà il tema dei cambiamenti climatici e delle fonti rinnovabili.

Riconoscimento speciale a Gian Antonio Stella, inviato del Corriere della Sera, e al regista Andrea Segre, per la produzione di un documentario sull'alluvione del Polesine (1951).

Interviene Attilio Rinaldi, presidente di Cervia Ambiente e del Centro Ricerche Marine di Cesenatico. Consegna il premio il Sindaco di Cervia Massimo Medri.
Conduce Salvatore Giannella.

Ore 10.30 Torre San Michele

Passeggiata Patrimoniale

Da Borgomarina all'area dei Salinari, tutte le suggestioni con il racconto di una comunità legata al mare, alla pesca, alla coltivazione e raccolta del sale. Appuntamento al museo del sale Musa.

Dalle ore 15.30 Porto Canale e banchina del Piazzale dei Salinari

Armesa de Sel Replica della tradizionale rievocazione storica della Rimessa del Sale con la Burchiella attraccata al molo del Porto Canale e la distribuzione rituale del sale al pubblico.

Ore 17 Davanti alla Sala Rubicone

La Pasta Fresca

Come si prepara la sfoglia e il suo compenso. Associazione Culturale Casa delle Aie.

Ore 17 Magazzino del Sale Torre

Concorso fotografico

La Salina di Cervia: Ambiente, flora & fauna & paesaggio, produzione, suggestioni.

A cura del Parco della Salina di Cervia e Associazione Francesca Fontana APS.

Ore 18 Magazzino del Sale Torre

Le saline della Sardegna di Sant'Antioco e Contivecchi di Cagliari. Interviene sulla sostenibilità ambientale e

valorizzazione del sale in cucina e gastronomia il dr. Raimondo Mandis & Fiduciario di Slow Food Cagliari.

Segue il Laboratorio del Gusto dedicato al Sale aromatizzato e colorato con le erbe spontanee, condotto da Carla Erdas e

Fabrizio Mascia, esperti di Slow Food sulla produzione e degustazione dei sali e sulla produzione del sale gourmet.

Segue la degustazione dell'insalata con i capperi di Selargius e dei crostini con bottarga di muggine.

Il Laboratorio è gratuito (max. 30 persone).

Su prenotazione al numero 339 4703606.

Dalle 18.30 Magazzino del Sale Torre

Banco d'assaggio del Romagna Albana Docg. In abbinamento con i prodotti al Sale Dolce di Cervia. Giuria popolare per scegliere il migliore Albana. A cura di AIS Romagna in collaborazione con il Consorzio Vini di Romagna.

Ore 19.30 Magazzino del Sale Torre

I cannoli siciliani scomposti Presentazione e degustazione con lo Chef pasticciere Mario Bianco.

Su prenotazione al numero 339 4703606

Ore 19.30 & Acervum

Tramonto al sapore di sale nel cuore della salina: cocktail, birra e taglieri al Sale Dolce di Cervia.

redazione Ravenna eventi