

## Sapore di Sale. Cultura, mercati e spettacoli

Fino al 08 Settembre 2024

orari vari



### Dove

Cervia - Area del Magazzino del Sale - Via Nazario Sauro

[www.turismo.comunecervia.it](http://www.turismo.comunecervia.it)

### Descrizione

Sapore di Sale è una festa che parla di tradizione, cultura, gastronomia, internazionalità e della rinascita della salina. Per 4 giorni, il sapore del Sale si fonde col sapore della ritrovata raccolta del pregiato Sale Dolce.

Filo conduttore della kermesse è il sale, che dà sapore al cibo e alle relazioni umane.

Tutti gli incontri sono dedicati alla scoperta di prodotti autentici dell'Emilia Romagna e di altre regioni come Sicilia, Sardegna, Lombardia e Campania.

Il momento più emozionante ed evocativo sarà come sempre l'arrivo della Burchiella con il suo carico di sale prodotto nella salina Camillone, dove la raccolta avviene ancora in modo tradizionale. Sabato pomeriggio, 7 settembre alle ore 1630, al suono della sirena si potrà assistere alla suggestiva rievocazione storica della Rimessa del Sale (Armèsa de Sel).

**Il taglio del nastro sulla Tre Fratelli**

Un programma ogni anno più ricco per festeggiare la tradizione salinara cervese e il sale sotto vari aspetti, programma che partirà con il taglio del nastro del sindaco di Cervia Mattia Missiroli giovedì 5 settembre alle 19.00 sul canale del porto, a bordo del lancione Tre Fratelli nella cornice della flotta delle barche storiche della &ldquo;Mariegola delle Romagne&rdquo;.

**Le novità**

**Focus su Grazia Deledda e la Sardegna**

All'insegna del gusto la cena inaugurale di giovedì 5 settembre al ristorante Officine del Sale dove lo chef Dimitri Contessi preparerà una cena a più mani con gli chef di ChefToChef dedicata alla cucina romagnola e sarda .

Infatti la Sardegna e la Premio Nobel Grazia Deledda saranno parte dei temi ricorrenti della festa di quest'anno partendo qualche ora prima della cena con l'appuntamento alle ore 17 al Magazzino del Sale Torre per le letture delle Novelle Cervesi, nonch&eacute; la presentazione del libro &ldquo;Grazia Deledda a Cervia. Voci dal mare e dal vento&rdquo; (Longo editore).

**Sul fronte cibo di strada**

Entra in scena una strepitosa proposta di specialità emiliane con il food Truck &ldquo;Gusto Parma&rdquo; e il Food Truck &ldquo;Bar Stellino&rdquo; di Bologna, dalla pizza frita alle tigelle, dal prosciutto di Parma alla mortadella di Bologna, dagli anolini ai taglieri dei salsamentari.

Nel filone della gastronomia emiliana sono previste le degustazioni al Magazzino del Sale di specialità bolognesi proposte dalla &ldquo;Regina del Tortellino&rdquo; e dai salsamentari.

Sotto la Torre San Michele la proposta gastronomica si arricchisce con i nuovi stand del Ristorante ravennate Aurora Osteria e Cucina, del Ristorante Don Abbondio di Forlì e Santa Piada. Amplia il suo spazio sulla banchina del portocanale anche Sale Dolce che propone le pizze gourmet e altre specialità del ristorante adiacente.

**Le conferme**

Sotto la Torre confermano la loro partecipazione:

Osteria Bartolini  
Osteria La Campanara  
Mercato Coperto - Casa Spadoni  
Essentia.

L'Associazione Italiana Sommelier - AIS Romagna, ci sarà con il Banco d'assaggio tutte le sere alle 18 e propone la degustazione dei vini del territorio romagnolo , in collaborazione con il Consorzio Vini di Romagna. La novità è che verrà allestito il banco della mescita all'aperto, direttamente nel piazzale della Torre San Michele.

Ritorna a Cervia Slow Food di Cagliari che porterà il sale di Sardegna in varie declinazioni di aromi alle erbe spontanee, con la degustazione in abbinamento ai prodotti del territorio sardo. Gli accostamenti saranno presentati da Carla Erdas, Fabrizio Mascia esperti di sale gourmet, e Raimondo Mandis, fiduciario Slow Food della condotta di Cagliari.

Non manca l'appuntamento neppure la super premiata mozzarella di bufala campana con la speciale produzione al Sale Dolce di Cervia.

Presente l'ospite fisso Associazione Salviamo i Mulini di Trapani, che quest'anno oltre al banco del sale e prodotti trapanesi, propone un momento di degustazione con l'apertura di una latta di tonno sott'olio, il cannolo siciliano e i meloni di Paceco, col cuoco Paolo Pecorella.

**Il calendario degli appuntamenti**

**GIOVEDÌ 5 SETTEMBRE**

Grazia Deledda tra il mare e la salina  
Magazzino del Sale Torre, ore 17.00

Incontro su Grazia Deledda e presentazione del libro "Grazia Deledda a Cervia. Voci dal mare e dal vento" alla presenza della curatrice Marisa Ostolani e le autrici, lettura delle poesie in dialetto romagnolo di Annalisa Teodorani e di testi deleddiani di Annalisa Santini.

Esposizione delle fotografie in bianco e nero contenute nel libro, delle autrici Michela Mazzoli e Giovanna Sarti.  
In collaborazione con l'Associazione Grazia Deledda, una Nobel a Cervia

Degustazione della mozzarella di Bufala Campana al Sale Dolce di Cervia  
Magazzino del Sale Torre, ore 18.15

Degustazione della freschissima Mozzarella di Bufala campana, produzione speciale al Sale Dolce di Cervia, della Cooperativa Don Peppe Diana che opera nei terreni confiscati alle mafie di Libera Terra.  
Posti limitati su prenotazione al 339 4703606

Inaugurazione ufficiale della Festa

Porto Canale e Piazzale dei Salinari, ore 19.00

Apertura di Sapori di Sale con la barca storica "I Tre Fratelli" e il racconto della tradizionale Festa del Sale, con il taglio del nastro da parte del sindaco Mattia Missiroli.

Anteprima del Panettone al Sale Dolce di Cervia

Magazzino del Sale Torre, ore 19.15

Presentazione e assaggio in anteprima del Panettone di Natale al Sale Dolce di Cervia della Pasticceria Flamigni per il Parco della Salina di Cervia. Conduce Letizia Magnani, responsabile comunicazione del Parco della Salina di Cervia. Intervengono Camillo Serena, direttore commerciale Flamigni, Mirko Boschetti, assessore Attività Produttive Cervia e Giuseppe Pomicetti, presidente del Parco della Salina di Cervia  
Posti limitati su prenotazione al 339 4703606

Cena Inaugurale con la Romagna che incontra la cucina sarda

Officine del Sale, ore 20.45

Preparazioni degli Chefs di "CheftoChef" e dello chef Dimitri Contessi del ristorante Officine del Sale.  
Su prenotazione 0544 976565 - 393 8241077

## VENERDI 6 SETTEMBRE

Borsa di Studio ai due migliori studenti dell'Istituto Alberghiero di Cervia "Tonino Guerra";

Magazzino del Sale Torre, ore 10.30

Consegnato dal Gruppo Culturale Civiltà Salinara.

L'agricoltura coltiva il sale

Magazzino del Sale Torre, ore 10.30

Convegno curato da Confagricoltura e Parco della salina di Cervia. Tappa conclusiva di 4 appuntamenti nei luoghi delle saline italiane per presentare il progetto di valorizzazione della salicoltura.

Parco del delta: sale e marinati si sono alleati

Magazzino del Sale Torre, ore 17.00

Protagonisti Slow Food Ravenna e Ferrara al Magazzino del Sale Torre in collaborazione con il Parco del Delta del Po, per la presentazione e degustazione dei Marinati di Comacchio.

Presenti Barbara Monti e Francesco Martina di Slow Food di Ravenna e Ferrara, oltre al direttore del Parco del Delta del Po Massimiliano Costa.

Seguiranno gli assaggi di pesce della Manifattura dei Marinati di Comacchio

Posti limitati su prenotazione al 339 4703606

Da Nuoro a Cervia, i Menu Deleddiani. Dalla scrittura alla tavola

Magazzino del Sale Torre, ore 18.30

a cura dell'associazione Menu Deleddiani.

Il progetto si propone di valorizzare, promuovere e diffondere quei contenuti preziosi custoditi all'interno dei testi della scrittrice, diventando interprete di punti di vista sul quotidiano e sul sano esistere, con particolare attenzione al buon cibo. L'incontro si conclude con un'importante cena sarda con antipasti, primi piatti e pietanze dell'isola deleddiana. L'evento si svolge in collaborazione anche l'Associazione Sardi in Romagna e con l'Associazione Grazie Deledda, una Nobel a Cervia.

Posti limitati su prenotazione al 339 4703606

## SABATO 7 SETTEMBRE

&ldquo;Romagna Solatia, dolce paese&hellip;&rdquo;

Piazzale dei Salinari, ore 08.00

Partenza da Cervia della staffetta in bicicletta in collaborazione con la Divina CicloStorica Fiab Ravenna, col carico di sale fino a Bologna, riprendendo l'antico percorso dei salinari che portavano il sale ai norcini di Bologna già dal 1242. Arrivo a Bologna nella giornata dedicata alla &ldquo;Romagna Solatia&rdquo; con Il Mercato Ritrovato del mondo contadino che si svolge alla Cineteca di Bologna. Qui avviene la presentazione della Salina Camillone e del Sale Presidio Slow Food.

Terme di Cervia

Via C. Forlanini 16, ore 15.00

Visite guidate e cocktail al Sale Dolce di Cervia

Annullo Postale per l'Armesa de Sel

Banchina del Magazzino del Sale Torre, ore 15.00

Armesa de Sel

Porto Canale e Banchina del Piazzale dei Salinari, ore 16.30

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

Il Cappero BIO di Mezzano incontra il Sale Dolce di Cervia, nuovi prodotti in degustazione.

Magazzino del Sale Torre, ore 17.00

Partecipano Alberto Allegri, produttore del cappero Bio di Mezzano, Giuseppe Pomicetti, Presidente Parco della Salina di Cervia, Gianni Grandu, Vice Sindaco di Cervia, conduce Letizia Magnani Responsabile comunicazione Salina di Cervia.

Trapani: le Saline, il tonno sott'olio e il cannolo siciliano scomposto

Magazzino del Sale Torre, ore 18.30

Passaggio del testimone agli amici trapanesi che come tutti gli anni portano in dote i prodotti della Sicilia con la degustazione del tonno sott'olio, il cannolo siciliano e il melone di Paceco, col supporto del cuoco Paolo Pecorella e il presidente dell'Associazione Salviamo i Mulini di Trapani Giuseppe Carpinteri.

Le Saline della Sardegna di Sant'Antioco e Contivecchi di Cagliari

Magazzino del Sale Torre, ore 19.30

In questo appuntamento la protagonista è la Sardegna con Slow Food Cagliari che ci parla delle Saline di Sant'Antioco e Contivecchi. Il presidente Raimondo Mandis conduce la presentazione e gli assaggi dei prodotti sardi e sali aromatizzati.

&ldquo;Fuoco al Mito&rdquo; La cottura tradizionale di una Forma di Parmigiano

Piazza Garibaldi, ore 21.00

Spettacolare cottura tradizionale di una forma di Parmigiano Reggiano.

## DOMENICA 8 SETTEMBRE

Passeggiata Patrimoniale

Ritrovo sotto Torre San Michele, ore 10.30

Da Bologna a Cervia

Piazzale dei Salinari, ore 11.00

La Società di Mutuo Soccorso tra Salsamentari di Bologna, una delle più antiche associazioni d'Italia che aggrega le più importanti realtà gastronomiche della città, porta simbolicamente i prodotti del Tagliere dei Salsamentari a Cervia.

In primis la mortadella, percorrendo la Via del Sale e trascorrere una giornata alla festa di Cervia che accoglie Bologna &ldquo;La Grassa&rdquo;, culla della buona tavola e del buon gusto con i prodotti della tradizione culinaria petroniana.

Il Food Truck &ldquo;Bar Stellino&rdquo; di Loris Marcheselli propone quattro prodotti del Tagliere dei Salsamentari (DE.CO): la mortadella, la tigella, lo squacquerone e il friggione.

Laboratori Gastronomici dedicati alla Gastronomia Bolognese

Magazzino del Sale Torre, dalle ore 17.00 alle ore 19.30

Ore 17.00 I Tortellini della Ristoassociazione Tour-tlen di Bologna, in Brodo (DECO). Conduce Lucia Antonelli &ldquo;la Regina del tortellino&rdquo; .

Ore 18.15 Le Tagliatelle e il vero ragù alla bolognese (DE.CO) con l'associazione gli Apostoli della Tagliatella di Bologna. Conduce Lucia Antonelli con un rappresentante degli Apostoli della Tagliatella di Bologna

Ore 19.30 Incontro con l'uomo della mortadella di Bologna Davide Simoni Presidente Mutua Salsamentari 1876 e celebre salumiere nel quadrilatero di Bologna che ci introduce nel mondo della Mortadella con una lezione imperdibile. In abbinamento ai tre laboratori i vini del Consorzio Vini Colli Bolognesi. Alcune cantine del Consorzio saranno presenti tutta la giornata con tavoli per la degustazione e la vendita del vino.

Posti limitati, max 30 persone. Ogni degustazione &euro; 12, su prenotazione al 339 4703606

Tutti i giorni in Salina

Tutte le sere nel cuore della salina al ristorante &ldquo; Acervum &rdquo;, in via Madonna della Neve 15, il &ldquo;Tramonto al Sapore di Sale&rdquo; con cocktail, birra e taglieri al sale di Cervia.

Per gli amanti della natura sono in programma diverse escursioni giornaliere all'area naturalistica e produttiva delle saline di Cervia a cura di Cooperativa Atlantide ( [www.atlantide.net](http://www.atlantide.net) ; [salinadicervia@atlantide.net](mailto:salinadicervia@atlantide.net) ). Si terranno anche visite guidate alla salina Camillone con il Gruppo Culturale Civiltà Salinara per vedere la raccolta del sale con gli antichi attrezzi in legno e ascoltare il racconto dei salinari.

*redazione Ravenna eventi*