

Torna la festa dedicata al sale di Cervia

Dall'1 al 4 settembre. Evento clou l'arrivo della burchiella con il bianco carico (Armesa de Sel) prodotto nella salina Camillone. Sabato pomeriggio al suono della sirena alle ore 16.30



26 Agosto 2022 Sale, tradizione, cultura, gastronomia, internazionalità grandi temi che si svilupperanno nell'ambito dei giorni tutti dedicati al sale e alla tradizione salinara della città in cui il momento più emozionante ed evocativo sarà come sempre l'arrivo della burchiella con il bianco carico (Armesa de Sel) prodotto nella salina Camillone. Sabato pomeriggio al suono della sirena alle ore 16.30.

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 Massimo Medri giovedì 1 settembre alle 19 sul canale del porto, a bordo del lancione "Trefratelli" nella cornice della flotta delle barche storiche della "Mariegola delle Romagne"**.

Un pizzico di Sale al giorno...

Il sale di Cervia dal gusto "dolce" ancora di più di altri offre al palato gusti gradevoli e delicati. Per questo il pizzico di sale nei dolci è ancora più adatto.

Ne daranno dimostrazione i Fornai e Pasticcieri di Ascom Cervia e Ravenna giovedì 1 settembre al Magazzino del Sale alle ore 17.00 con i bomboloni riempiuti con tanta crema pasticciera. Venerdì alle 19.00 sempre al magazzino del sale si terrà un'anteprima del Natale con l'assaggio del panettone artigianale al sale di Cervia preparato dalla pasticceria Flamigni, per il Parco della Salina di Cervia in occasione del 20° compleanno della società e che sarà in vendita per le festività di fine anno.

Sabato alle ore 19 al Magazzino del Sale, i sapori al pizzico di sale saranno quelli della "brioscia" siciliana preparata dal pasticciere di Trapani Paolo Pecorella, accompagnata dalla classica granita, mentre domenica alle 19.30 si potrà degustare il cannolo siciliano scomposto con lo chef pasticciere trapanese Mario Bianco, in piena sintonia con la filosofia antispreco. Naturalmente non mancherà il banco dei classici e mitici cannoli siciliani per tutti i giorni della festa.

Le novità del Gusto

Si parte all'insegna del gusto con la cena inaugurale di giovedì alle 20.30 al ristorante Officine del Sale. In cucina lo chef 2 stelle Michelin Alberto Faccani.

Una novità l'ostrica cervese, La Zariòta, sarà presentata e si potrà degustare venerdì alle 18.30, al Magazzino del Sale. Presentazione a cura dello staff del Ristorante La Pescheria del Molo, che quest'anno gestirà uno stand gastronomico in piazzale dei Salinari con nuove proposte di mare, ma dove non mancherà la Cozza Romagnola con la specifica varietà cervese Bio.

Ritorna dopo due anni di assenza dovuta alla pandemia, l'Associazione Italiana Sommelier - AIS Romagna, con il Banco d'assaggio del Romagna Albana DOCG in tutte le sue espressioni, in collaborazione con il Consorzio Vini di Romagna tutti i giorni della festa alle 18.30, ai magazzini del sale.

Quest'anno ospite a Cervia lo Slow Food di Cagliari che porterà il sale di Sardegna in varie declinazioni di aromi alle erbe spontanee, con un laboratorio del Gusto condotto da Carla Erdas e Fabrizio Mascia esperti di sale gourmet. Degustazione a base di capperi di Selargius e bottarga di muggine (domenica ore 18.30 magazzino del sale). In questa occasione il dott. Raimondo Mandis, fiduciario Slow Food della condotta di Cagliari, parlerà di sostenibilità ambientale e valorizzazione del sale in cucina e gastronomia.

Assoluta novità del 2022 sotto la Torre, l'Unconventional: il food Truck con proposte gastronomiche di qualità solo vegetali.

Quest'anno anche Darsena del Sale parteciperà alla festa con due food truck e un chiosco di birra su Piazzale dei Salinari.

Non una novità ma un incontro di grande interesse gastronomico lo show Cooking di Marco Cavallucci executive chef di Mercato Coperto & Casa Spadoni già due stelle Michelin che si terrà giovedì alle 19.15 al magazzino del sale.

Convegni e internazionalità al magazzino del sale "Torre"

Sabato 3 settembre dalle 10 al Magazzino del Sale Torre si svolgerà il 2° Forum internazionale della European Salt Cities Network. Incontro della rete delle città del sale d'Europa con tema: Le saline, risorse ambientali e cultura immateriale nello sviluppo turistico.

Parteciperanno all'incontro il sindaco di Cervia Massimo Medri, l'assessore al Turismo, Infrastrutture e Mobilità della Regione Emilia-Romagna Andrea Corsini e i rappresentanti delle realtà europee aderenti all'associazione: Cervia, Aigues Mortes (Francia), Cagliari, Comacchio, Malta, Margherita di Savoia, Pirano (Slovenia), Ston (Croazia) e Trapani.

Domenica dalle 10 alle 13 sarà la volta della consegna del Premio "Cervia Ambiente 2022" conferito a Vincenzo Balzani professore emerito dell'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 sulla alluvione del Polesine del 1951. Consegna il premio il sindaco di Cervia, Massimo Medri, conduce l'evento Salvatore Giannella.

Venerdì Workshop del progetto MedartSal "L'arte del sale nella gastronomia. Capacity Building" e sabato ore 18.00 presentazione del nuovo sale aromatico affumicato creato con il contributo del progetto MedArtSal.

Appuntamenti con la letteratura del gusto

Giovedì alle 17.30 Roberto Carvelli presenterà il suo libro "Andare per Salina", mentre sabato alle 19.00 Paolo Salerno presenterà la sua creazione letteraria "Il Pesto Trapanese" con, a seguire, una degustazione delle busiate al pesto.

Appuntamento con la bellezza al sale di Cervia

Appuntamento con la bellezza nel Beauty Lounge delle Terme di Cervia in Via Forlanini 16, venerdì 2 dalle 11.00 alle 13.00, per provare i nuovi prodotti della linea cosmetica "Liman Termæ" (su prenotazione: beauty@termedicervia.it)

Appuntamenti con la fotografia

Domenica alle 17 premiazione del concorso fotografico indetto da Parco della Salina di Cervia e Associazione Francesca Fontana APS “La Salina di Cervia. Ambiente, flora, fauna, paesaggio, produzione e suggestioni”. Durante tutte le giornate della festa la mostra fotografica dedicata a Giuseppe Palanti nel 110° anniversario dalla nascita di Milano Marittima (a cura di Circolo culturale dei pescatori “La Pantofla”), The Magic of Salt: mostra di presentazione di saline e territori delle città della European Salt cities network, a MUSA “Saline d’Italia” e in sala Rubicone gli scatti di Dany Fontana “Occhi di Sale”.

Tutti i giorni in Salina

Tutte le sere nel cuore della salina ad “Acervum” in via Madonna della Neve 15 il “Tramonto al Sapore di Sale” 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 piedi, in barca e in trenino a cura di Cooperativa Atlantide (www.atlantide.net – salinadicervia@atlantide.net) Giovedì e domenica si terranno le 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 (info: 347 4661513).

Il programma si completa con 10 stand gastronomici e mercatino del gusto 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 con l’Associazione Culturale Casa delle Aie Cervia, annullo postale dedicato alla festa, passeggiate patrimoniali ed anche la consegna di borse di studio.

I prodotti al sale dolce di Cervia sono tanti: cioccolata, formaggi, grappa, birra, biscotti, piadina, salumi, arachidi, giardiniera, pesce. 

© *copyright la Cronaca di Ravenna*