

Sapore di Sale, eccezionale week end all'insegna di gusto e tradizione

A Cervia si chiude con un bilancio più che positivo la festa dedicata alla tradizione salinara



05 Settembre 2022 La festa dedicata al sale di Cervia e alla tradizione salinara, nei quattro giorni di svolgimento ha registrato un grande numero di i visitatori, che nelle varie giornate hanno visitato gli stand e partecipato ai vari eventi. Ragguardevoli i risultati degli operatori degli stand gastronomici e del mercatino. Grande soddisfazione anche per gli incontri culturali. Sempre posti esauriti per le degustazioni dei nuovi prodotti al sale dolce di Cervia e degli ospiti della manifestazione che quest'anno hanno arricchito il programma con i prodotti della Sardegna e della Sicilia.

Ricco di contenuti il 2° Forum internazionale delle European Salt Cities presieduto dal sindaco di Cervia Massimo Medri, che ha visto la partecipazione di vari comuni e regioni italiane e straniere appartenenti alla rete.

La Fondazione Cervia Ambiente ha svolto il consueto incontro nella magnifica cornice degli storici Magazzini. Quest'anno è stato premiato Vincenzo Balzani, professore emerito dell'Università di Bologna, che è intervenuto e ha trattato il tema dei cambiamenti climatici e delle fonti rinnovabili. Riconoscimenti speciali per Gian Antonio Stella, inviato del Corriere della Sera, e il regista Andrea Segre, per la produzione di un documentario sull'alluvione del Polesine (1951).

Sono intervenuti Attilio Rinaldi, presidente di Cervia Ambiente e del Centro Ricerche Marine di Cesenatico e il sindaco di Cervia Massimo Medri, per la consegna dei premi.

Gli appuntamenti per le degustazioni sono stati tutti frequentatissimi. A partire dalla rassegna dei dolci, i bomboloni, il panettone, la granita con la "brioscia" e il cannolo siciliano scomposto, per arrivare all'assaggio delle bussiate al pesto trapanese e l'insalata di capperi e bottarga dalla Sardegna.

Posti esauriti anche per lo show cooking dello chef Marco Cavallucci dove i tre assaggi di grande livello culinario sono stati accolti da ripetuti applausi. Tutti gli appuntamenti delle degustazioni hanno beneficiato del supporto dei sommelier di AIS Romagna nella scelta dei vini e nelle spiegazioni dettagliate sugli accostamenti al cibo.

Va inoltre ricordata la cena inaugurale dello chef 2 stelle Michelin Alberto Faccani, ospitato alle Officine del Sale, che ha deliziato i convenuti.

I libri-Hanno avuto un ottimo riscontro la presentazione del libro “Andare per saline” e “Il pesto trapanese”.

Le suggestive visite in salina e le passeggiate patrimoniali hanno registrato una presenza di pubblico eccezionale.

Anche quest’anno si è svolta con successo la consegna della Borsa di Studio ai due migliori studenti dell’Istituto Alberghiero di Cervia “Tonino Guerra” da parte del Gruppo Culturale Civiltà Salinara.

Come sempre altissima la presenza di pubblico a MUSA, il Museo del Sale di Cervia dove è allestita la mostra “ Saline d’Italia”.

Davanti alla Sala Rubicone un folto pubblico di bambini entusiasti e genitori, ha assistito alle dimostrazioni di come si prepara la sfoglia e il suo compenso e il pane.

Molto visitate le Mostre Giuseppe Palanti e la nascita di Milano Marittima - Storia della città giardino a cura di Renato Lombardi e del Circolo Culturale Pescatori La Pantofla, la Mostra fotografica The Magic of Salt delle città della European Salt Cities Network e la Mostra Occhi di Sale all’interno della sala Rubicone.

L’appuntamento divenuto oramai un classico di Sapore di Sale, Fuoco al Mito, la cottura tradizionale di una forma di parmigiano-reggiano, ha illuminato di benevoli scintille la serata di sabato in piazza Garibaldi.

Qualche numero sul consumo dei prodotti presenti alla Festa: 100 quintali di sale distribuito durante l’Armesa de Sel del Gruppo Civiltà Salinara, alle 3000 persone in fila. A queste vanno aggiunte le confezioni di sale della Camillona richieste al Museo del Sale Musa dalle oltre 4.000 persone che sono entrate fra richieste del sale e viste al museo nell’arco delle 4 giornate.

Il Parco della Salina di Cervia ha venduto 1040 kg. di sale nelle varie confezioni (naturale, aromatico, mattonelle, confezioni regalo e confezioni nei formati classici).

I fornai del Sindacato Panificatori e Pasticcieri di Confcommercio Ravenna, hanno prodotto e venduto 1200 quadretti di Focaccia e 4000 dolci tra maritozzi e bomboloni.

Allo stand Osteria La Campanara sono state vendute 300 porzioni di polpette e 1.200 Pizze fritte farcite con mortadella e prosciutto.

Allo stand Enoteca Pisacane /Pani, pesci e vini naturali 100 Pasta e fagioli con cotiche e cozze, 80 porzioni di Sgombro con yogurt cetriolo e polline, 250 porzioni di mozzarella e acciughe del cantabrico e peperone piquillo, tutto accompagnato da 500 Calici di vino

allo stand Osteria Bartolini sono state serviti 750 porzioni di Risotto alla moda di una volta e 1000 conigli di fritto , oltre alle 450 crocchette e 350 patate fritte.

Allo stand Griglia Filari-Borgo dei Guidi dei Poderi dal Nespoli sono state distribuite 280 porzioni di Costine, 400 Lasagne alle zucchine, 350 Tortelli, 250 Focacce.

Allo stand del Mercato Coperto Ravenna, sotto la direzione dello chef Marco Cavallucci, 800 Passatelli asciutti, 200 porzioni di Cozze, 400 Polpette di pesce, 400 piatti di polenta fritta e squacquerone, 220 Focacce con porchetta.


Il Ristorante La Pescheria del Molo, con cucina tradizionale di pesce: 700 kg. di cozze alla marinara (le ultime di stagione), 400 ostriche La Zàriota, circa 1200 risotti di pesce, 150 piadine romagnole con cozze fritte e misticanza, tutto allietato da buona musica di musicisti cervesi.

Food Truck Unconventional 100% Vegetale: 250 Panini 250, 100 Hot dog. Una novità che il pubblico vegano ha gradito fortemente.

L’ Associazione Salviamo i Mulini di Trapani con il sale delle saline, i prodotti del territorio: Cannoli siciliani 1.500, Granite con la brioscia 700, 60 kg di sale, 200 scatolette di tonno, 50 bottiglie di passito, 100 litri di marsala, 150 canestrini d’aglio, 250 confezioni di capperi e cucunci, 100 confezioni di origano, 50 confezioni di busiate.

La cooperativa bresciana Val Palot di Pisogne ha venduto 8 forme da 13 kg cad di Gorgonzola, 2 forme di Bagòss da 20 kg, Montisola salame al coltello 70 salami da 1 kg, Erborinato di capra coi frutti di bosco e petali di rosa 2 forme da 6 kg

Il gazebo della Birra Bizantina ha spillato 10 fusti di birra e servito 700 bicchieri mentre il gazebo della Birra Iconika 10 fusti e 600 bicchieri serviti.

Altra novità della festa è stata la presenza in piazzale dei Salinari, di 2 food truck, 1 chiosco della birra, la proposta della paella e della pizza alla pala, il tutto organizzato da Darsena del Sale, affiancando il bellissimo scenario dei rinnovati magazzini del sale. 

© *copyright la Cronaca di Ravenna*