



# CERVIA

## Sapore di sale: è festa per il 'prezioso minerale'

Dall'11 al 14 settembre torna la festa dell'oro bianco cervese. Presente lo stand del Sindacato Panificatori Confcommercio provincia di Ravenna

di **Paolo Visani**

L'edizione 2014 di *Sapore di Sale* inizierà giovedì 11 settembre e durerà sino a domenica 14, nel segno della cultura, della gastronomia e della qualità. Settembre è il mese della raccolta del sale dolce di Cervia e la città dedica da 18 anni al suo "prezioso minerale" una festa nella splendida area tra la Darsena e i Magazzini del Sale, una girandola di appuntamenti per un lunghissimo weekend tutto da assaporare. L'alto livello qualitativo della proposta complessiva, l'allegria cornice, bella, semplice e autentica nella quale si svolge la festa, sono solo alcuni degli ingredienti che fanno di *Sapore di Sale* una delle manifestazioni più originali e interessanti. Promosso dal Comune di Cervia, *Sapore di Sale* è un evento unico in Italia, che rievoca prima di tutto una memoria antica, "l'Ar-messa de Sel", letteralmente la "Rimessa del Sale", il momen-

to più importante del passato salinero della città, quando il sale, dopo una faticosa fase di raccolta, veniva trasferito lungo il canale, con la burchiella, fino ai Magazzini destinati alla sua custodia. Nel 2004 il sale di Cervia è stato riconosciuto presidio Slow Food e oggi è considerato un prodotto di alta qualità, apprezzato in tutto il mondo per le sue caratteristiche minerali e per il sapore dolce che lo contraddistingue.

La Rimessa del Sale è l'evento clou della manifestazione, in programma il sabato 13 settembre nel pomeriggio, alle ore 16, con replica la domenica, animato dai salinari del Gruppo Culturale Civiltà Salinara. Vestiti con la tradizionale tenuta da lavoro, trainando la burchiella carica di sale come in passato con una corda (resta) lungo gli argini del canale, i salinari giungono nel tratto di canale antistante i magazzini dove scaricano dall'antica imbarcazione a terra circa 100 quintali

di sale servendosi degli antichi strumenti. Il sale, anziché essere stoccato come un tempo, è distribuito oggi a offerta libera ai presenti ed il ricavato è devoluto in beneficenza. Il locale Museo del Sale durante la festa garantirà aperture straordinarie al pubblico e sarà teatro di convegni. Nel Magazzino del Sale Torre saranno ospitate due mostre fotografiche dedicate a "La Marineria di Cervia" e a "Il Novecento a Cervia e Milano Marittima".

Anche quest'anno la festa vedrà la partecipazione di diverse Saline del Mediterraneo con esposizione di sali, prodotti e materiali promozionali delle città ospiti: Trapani; Margherita di Savoia; Sant'Antioco; Volterra; Aigues-Mortes (Camargue - Francia); Sicciole e Strugnano (Slovenia).

Ma sarà come sempre la gastronomia a far la parte del leone: sale, prodotti lavorati con il sale di Cervia, vino, focaccia, piadina, cappelletti, cozze alla

marinara, cibo di strada con il fritto di pesce, mostre-mercato di prodotti d'eccellenza e ancora esposizioni, laboratori del gusto e show cooking. In particolare, segnaliamo i tre Show Cooking tenuti da Matteo Casadio della Terrazza Bartolini (nella serata inaugurale, giovedì 11 settembre) da Marco Cavallucci del ristorante La Frasca (sabato 13 settembre alle 18) e da Mauro Uliassi uno dei maestri della cucina italiana (domenica 14 settembre alle 18), e le intriganti e innovative proposte per il "food" da passeggio, di alcuni creativi del gusto: Uliassi, Osteria del Gran Fritto, Bartolini, La Frasca, Al Deserto. La focaccia al sale di Cervia sarà protagonista nello stand del Sindacato provinciale Panificatori Artigiani Confcommercio nelle quattro giornate dell'evento.

E la ristorazione continua con l'Osteria di *Sapore di Sale* della Casa delle Aie, con la cucina tradizionale di pesce del Circo-



lo Pescatori La Pantofla - che organizza anche interessanti laboratori del gusto - e con la cucina del Parco del Delta di Auxilia. Mentre in tanti ristoranti della località ci sarà un vero e proprio percorso del sale durante la quattro giorni.

Sapore di Sale è anche l'occasione per riscoprire un ambiente suggestivo come le antiche saline di Cervia, con escursioni a piedi, in bici, in barca elettrica, per sperimentare dal vivo la "magia" delle vasche in cui viene prodotto il sale dolce: dalla "Salina in barca", escursione con sosta all'antica salina Camillone unica rimasta a conduzione artigianale e gestita come ai tempi degli Etruschi, alla "Passeggiata in Salina" lungo la via dei nidi, che accompagna il visitatore alla scoperta di flora e fauna della salina, dall'escursione storico-naturalistica "Lungo la strada per Ficocle" all'escursione più romantica "Salina sotto le stelle"... Inoltre, tenuto conto che

il sale è sempre più associato alla cura del corpo e alle terapie per il benessere, a *Sapore di Sale* non mancheranno i prodotti cosmetici della Salina di Cervia e di altre città saline gemellate - sali, creme, fanghi e altri prodotti - esposti presso i Magazzini del Sale. Le Terme di Cervia offriranno pacchetti completi di soggiorno e percorsi benessere specifici. E infine segnaliamo "Fuoco al mito", lo spettacolo che mostra la cottura tradizionale del Parmigiano Reggiano proposto il sabato sera, mentre il venerdì sera alle 21.30 è in programma "AEmilia RoMagna" una performance teatrale sulle paste ripiene della nostra regione. Senza dimenticare che durante *Sapore di Sale* sono organizzati momenti speciali per i più piccoli, con laboratori dedicati alla pasta fresca e alla piadina per bambini e ragazzi, e non mancheranno i tradizionali mercati che animano l'area dei magazzini e il centro storico.

## SAPORE DI SALE

### Focacce al sale di Cervia nel laboratorio dei panificatori Confcommercio



Nelle giornate di giovedì 11, venerdì 12, sabato 13 e domenica 14 settembre, il Sindacato Panificatori Confcommercio della provincia di Ravenna è presente con il laboratorio (sotto la Torre di San Michele) dove i fornai prepareranno in diretta gustose focacce farcite con il sale di Cervia, oltre ai tradizionali bomboloni al forno, ai maritozzi, al marzapane, alla ciambella romagnola e al Pane QC prodotto con farina a qualità controllata del Molino Grassi. Una squadra

di panificatori della nostra provincia infatti si alternerà nel laboratorio per la realizzazione dei prodotti che potranno essere acquistati direttamente. La presenza del Sindacato Panificatori Artigiani Confcommercio a Sapore di Sale 2014 ha lo scopo di far conoscere a cittadini e turisti le tipicità del territorio, utilizzando esclusivamente prodotti della nostra tradizione locale. Hanno collaborato le ditte Molino Grassi, Gapar, Betti, Areca System, Monti Roberto & C., Lesaffre.

