

LA RIMESSA DEL SALE



La Rimessa del Sale, in dialetto romagnolo "Armesa de Sel", è il momento centrale di Sapore di Sale e della Festa del Sale di Cervia.

La Rimessa del Sale 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 con le loro famiglie protagonisti assoluti: 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 gli 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.

Nel secondo fine settimana di settembre, 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 è poi distribuito 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.



TUTTIFRUTTI
Agenzia di Pubblicità

sapore di Sale

Studi servizi ambientali e turistici
Atlantide
Soc.Coop.Sociale.p.a.



Regione Emilia-Romagna



Ristorante **Casa delle Aie**

OSTERIA DEL GRAN FRITTO STEFANO BARTOLINI

OFFICINA DEL SALE



Media Partner:

Cervianotizie.it

Ravennanotizie.it

Romagnanotizie.it



21°
ANNIVERSARIO

Magazzini del Sale
Piazzale dei Salinari
Piazzale Maffei
Torre San Michele
Borgomarina
Piazza Garibaldi
Piazza Pisacane
Salina
Terme



sapore di sale 2017

Cervia 7 - 8 - 9 - 10 settembre

Armesa de Sel, Enogastronomia, Mercato, Salute, Escursioni, Seminari, Laboratori, Cultura, Spettacoli

cerviasaporedisale.it



I LUOGHI E I SAPORI DELLA FESTA



Magazzino del Sale Torre

- I prodotti d'eccellenza lavorati con il sale di Cervia: esposizione e vendita a scopo benefico per la Casa del Volontariato / *Consulta del Volontariato di Cervia*
- Prodotti delle Saline di Cervia, Trapani, Margherita di Savoia, Sant'Antioco, Comacchio, Gozo (Malta), Aigues-Mortes (Camargue - Francia), Ston-Dubrovnik (Croazia)
- Sale dal Mondo
- La vite incontra l'ulivo: vino, olio e sale in degustazione con i prodotti gastronomici al Sale Dolce di Cervia e delle Saline ospiti / *AIS Romagna*
- Celebrazione dei 50 anni dalla DOC del Romagna Sangiovese e del Romagna Albana e dei 30 anni dalla DOCG del Romagna Albana / *AIS Romagna*
- Osteria Sapore di Sale / *Ristorante Casa delle Aie* (giovedì e venerdì dalle ore 17 alle 18 - sabato e domenica dalle ore 16 alle 18)
- "Barche Storiche": mostra di modelli e immagini della "Rotta del Sale" / *A cura di Giuseppe Zannini e del Circolo Pescatori La Pantofla*

MUSA - Museo del Sale

- Apertura straordinaria del Museo del Sale dalle 11 alle 12.30, dalle 15 alle 19.30 e dalle 20.30 alle 23.30
- Identità di un Territorio: Terra Acqua Sale. Esposizione di saliere in ceramica di Faenza

Sala Rubicone

- Sapore di Pasta Fresca: come si prepara la sfoglia e il suo compenso / *Associazione Culturale Casa delle Aie* (tutti i giorni, escluso il giovedì, dalle 17 alle 19; venerdì laboratorio sul pane per i bambini)
- Mostra fotografica Cervia Città del Sale / 60° della Costituzione delle Terme. Presentazione della pubblicazione dedicata al 60° della nascita delle Terme di Cervia / *A cura di Renato Lombardi con la collaborazione di ANACI, Gruppo Culturale Civiltà Salinara, Associazione Culturale Casa delle Aie e Circolo Pescatori La Pantofla*

Porto Canale

- Vele al Vento: le barche storiche regalano suggestioni nello scenario del borgo marinaro

Banchina Magazzino del Sale Torre

- Le bancarelle al Sapore di Sale: i prodotti al sale, la cioccolata, il caviale, il ravvioglio, i salumi, il pesce, la birra, il parmigiano-reggiano, la mozzarella di bufala, i biscotti
- Parco della Salina
- Terme di Cervia
- Slow Food Condotta di Ravenna - *Sezione di Cervia*
- La focaccia e il dolce al sale / *Sindacato Panificatori e Pasticcieri di Confindustria Ravenna*
- Specialità al sale / *Gambero Allegro*
- Cibo di strada: cono di fritto e risotto / *Osteria del Gran Fritto*
- Street Food Good / *Uliassi*

- Il mare in un panino / *La Buca di Cesenatico di Stefano Bartolini*
- Love BBQ / *PerTe Catering*
- Bancarella del Presidio Libera "Giuseppe Letizia" di Forlimpopoli con i prodotti delle cooperative che operano sui terreni confiscati alle mafie / *in collaborazione con i coordinatori Libera di Forli-Cesena e Ravenna*
- Gli aperitivi al sale di Cervia sui cuscini Sapore di Sale, nei bar-ristorantini affacciati sul Porto Canale

Piazzale Maffei Torre San Michele

- Mercatino dei Sapori / *Copaf Qualità e Sapore*
- Spazio informativo per la raccolta differenziata dei rifiuti / *Hera*
- Spazio informativo della Polizia Municipale / *Comune di Cervia*
- Spazio info della Festa / *Tuttifrutti e Atlantide*

Piazzale dei Salinari

- Musica dal vivo tutte le sere
- Cucina tradizionale di pesce: la grigliata, le cozze e il risotto alla marinara / *Circolo dei Pescatori La Pantofla*
- Girarrosto e cucina di terra con lo chef Max Basso / *Ristorante La Cantinaza*
- Gastronomia delle Marche e solidarietà: Maxi burger marchigiano, crescina di polenta, ciauscolo, pecorino ed erbe cotte. Tutto al Sale Dolce di Cervia / *Aziende delle aree terremotate delle Marche / MyMarca*
- Lampredotto e specialità di Firenze nel chiosco tripperia che utilizza il sale di Cervia e propone altre specialità toscane / *Tuscany Brothers e il cuoco Luca Cai*
- Piadina dei salinari e laboratori per i bimbi / *CNA e Confartigianato Cervia con i chioschi dei piadinari*
- Il gelato bianco / *Centrale del Latte di Cesena*

Piazza Garibaldi, Piazza Pisacane, Centro Storico

- Attrazioni e animazione nelle strade del centro / *Consorzio Cervia Centro*

Terme di Cervia

- Salute alle Terme: pacchetti di soggiorno e percorsi benessere

Borgomarina

- Borgomarina vetrina di Romagna: dal giovedì alla domenica tutte le sere il tradizionale mercato della bancarella

Ristoranti di Cervia

- Percorso del sale con menù a tema / *Confindustria e Confesercenti Cervia*

Visite Guidate alle Saline e dintorni

- Tante escursioni per tutti i gusti e gli interessi. Info e prenotazioni presso Centro Visite Salina di Cervia (tel. 0544 973040 - salinadicervia@atlantide.net) / *A cura di Atlantide*



07
giovedì
settembre

Piergiorgio Parini

Gregorio Grippo

Ore 17.00
Apertura della Festa Sapore di Sale 2017

Ore 18.00 - Magazzino del Sale Torre

CerVia dei Sapori e il suo primo prodotto "Polentami". Quattro tipi di farina istantanea aromatizzati al cocco, al cacao e amaretti, al curry, alle erbe e Sale Dolce di Cervia. Presentano la linea Francesco Schiano Moriello, Luca Bagnolini e Clara Ippolito, giornalista romana esperta di enogastronomia. Saranno inoltre presenti Giuseppe Pomicetti, presidente del Parco della Salina di Cervia e Sauro Bernabei presidente CNA Cervia.

Ore 19.00 - Porto Canale e Piazzale dei Salinari

Inaugurazione ufficiale della Festa. Con la barca storica I Tre Fratelli e il racconto della tradizionale Festa del Sale.

Ore 19.30 - Magazzino del Sale Torre

Il Gorgonzola al Sale Dolce di Cervia. Produzione speciale di 10 forme di Gorgonzola dalle terre bresciane della Cooperativa Val Palot di Pisogne in collaborazione con il Parco della Salina di Cervia. Presentazione e degustazione. Il Gorgonzola e altri formaggi si trovano alla bancarella del Mercatino in Piazzale Maffei/Torre San Michele.

Ore 20.00 - Piazzale dei Salinari

Il Trenino Sapore di Sale - Finger Food Appetizer al Sale Dolce di Cervia trasporta gli ospiti alla Cena Conviviale alla Terrazza Bartolini (su prenotazione: 0544 1820539)

Ore 20.30 - Terrazza Bartolini Ristorante

Serata Conviviale curata dallo chef stellato Gregorio Grippo e da Andrea Bartolini (su prenotazione: 0544 1820539).

Ore 20.30 - Officine del Sale

A Tutto Sale. Menu a 4 mani con tecniche di cucina al Sale Dolce di Cervia curato dallo **chef stellato Piergiorgio Parini e dallo chef delle Officine del Sale Luca Brambilla** (su prenotazione 0544 976565 - 393 8241077).



08
venerdì
settembre

Ore 11.00 - Officine del Sale / Sala Musa

La Città del Sale, la rigenerazione urbana e il recupero dei luoghi. Da Borgomarina all'Ex Cral, ora Officine del Sale, dal Magazzino del Sale Darsena a Piazza Pisacane e al Woodpecker.

Ore 15.00 - Magazzino del Sale Torre

Beni Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco: da tutela culturale a risorsa turistica. Le città di fondazione Patrimonio dell'Umanità Unesco, come Palmanova e Sabbioneta, si confrontano con le città di fondazione di Cervia e Milano Marittima.

Ore 16.30 - Magazzino del Sale Torre

Passeggiata Patrimoniale. Volti di donne. Dalle campagnole alle cavadore, un percorso al femminile nella storia di Cervia. In collaborazione con l'Ecomuseo del Sale e del Mare di Cervia e l'Associazione FESTA.

Ore 18.00 - Magazzino del Sale Torre

I formaggi romagnoli incontrano il vino. Ravigliolo, pecorino del pastore, pecorino di grotta: tre formaggi e tre abbinamenti. A cura di Strada della Romagna, in collaborazione con AIS Romagna.

Ore 19.30 - Magazzino del Sale Torre

Il Ciauscolo al Sale Dolce di Cervia. Le Marche protagoniste a Cervia con una produzione speciale di Ciauscolo, il famosissimo salame marchigiano. MyMarca promuove i prodotti di grande qualità della regione per aiutare le aziende colpite dal terremoto ed è presente con il chiosco gastronomico e la bancarella al mercatino. In collaborazione con il Parco della Salina di Cervia. Presentazione e degustazione del prodotto.

Ore 20.30 - Officine del Sale

Trapani e la sua cucina. La Condotta Slow Food Ravenna - Sezione di Cervia ospita la Condotta Slow Food di Trapani grazie alla collaborazione del Ristorante Officine del Sale, del Parco della Salina di Cervia e del Gruppo Culturale Civiltà Salinara. L'occasione è per rinnovare il gemellaggio degli unici due Presidi del Sale: Cervia e Trapani. Serata con cena siciliana (su prenotazione 0544 976565 - 393 8241077).



Pio d'Emilia

L'arrivo della Burchiella durante la Rimessa del sale

Ore 10.00 - Magazzino del Sale Torre

Cervia Ambiente. Dal Pacifico all'Adriatico. *Lectio Magistralis* e consegna del Premio Cervia Ambiente 2017 a Pio d'Emilia per il documentario inchiesta sulla tragedia di Fukushima in Giappone. Proiezione di una sintesi del documentario e dibattito. Consegna di un riconoscimento al Prof. Pierluigi Viaroli per i meriti acquisiti nello studio del Po e dei suoi affluenti.

Dalle ore 15.00 - 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.

Dalle ore 17.00 - Piazzale dei Salinari

Laboratorio di Piadina. A cura di CNA e Confartigianato.

Ore 18.00 - Magazzino del Sale Torre

Favola Gran Riserva, la Mortadella al Sale Dolce di Cervia. Presentazione e degustazione della mortadella di Bologna. Intervengono Giuseppe Pomicetti, Presidente Parco della Salina di Cervia; Marcello Palmieri della ditta produttrice di Mortadella Palmieri; Rossella Fabbri, Assessore alle Attività economiche con delega alla Salina del Comune di Cervia. Conduce Letizia Magnani.

Ore 19.30 - Magazzino del Sale Torre

50° del Romagna Sangiovese Doc e 30° del Romagna Albana Docg. La Vite incontra l'Ulivo. Guida alla degustazione di olio, vino e salumi romagnoli. A cura di AIS Romagna, in collaborazione con Strada della Romagna.

Ore 20.30 - Piazza Garibaldi

"Fuoco al Mito". La cottura tradizionale di una Forma di Parmigiano Reggiano in diretta e l'apertura di una forma di Parmigiano Reggiano 24 mesi, con l'arte antica del taglio a mano e la degustazione gratuita a scaglie. In collaborazione con il Consorzio del Parmigiano Reggiano.



Mauro Uliassi

Ore 11.00 - Magazzino del Sale Torre

Il Sale Dolce di Cervia nei libri: I segreti della cucina Toscana. Incontro con gli autori Stefano Andrini e Andrea Fagioli (Edizioni Historica). Degustazione del Lampredotto al Sale Dolce di Cervia con il cuoco fiorentino Luca Cai della tripperia Tuscany Brothers, presente con il chiosco gastronomico a Sapore di Sale di quest'anno. In collaborazione con il Parco della Salina di Cervia.

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 distribuzione rituale del sale al pubblico.

Ore 16.30 - Magazzino del Sale Torre

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. In collaborazione con l'Ecomuseo del Sale e del Mare di Cervia e l'Associazione FESTA.

Ore 16.30 - Salina Camillone

Visita guidata gratuita alla Salina Camillone organizzata da MUSA. Ritrovo al Centro Visite Salina di Cervia in via Bova 61. A cura del Gruppo Culturale Civiltà Salinara.

Dalle ore 17.00 - Piazzale dei Salinari

Laboratorio di Piadina. A cura di CNA e Confartigianato.

Ore 18.00 - Magazzino del Sale Torre

Show Cooking di Mauro Uliassi. Lo chef pluristellato del ristorante Uliassi di Senigallia conferma il legame con Cervia. La sua lezione di cucina affascinante, sempre nuova e sorprendente, è diventata un appuntamento da non perdere (su prenotazione 339 4703606).

Ore 19.30 - Magazzino del Sale Torre

Sale Dolce di Cervia: la Salina di Cervia ieri, oggi e domani. Incontro con Giuseppe Pomicetti, Presidente Parco della Salina di Cervia, Letizia Magnani, Responsabile Ufficio Stampa e comunicazione Parco della Salina di Cervia, Rossella Fabbri, Assessore alle Attività economiche, con delega alla Salina, del Comune di Cervia. Interverrà Thomas Cicognani, regista del documentario "Riflessi di Sale".

Ore 19.30 - Officine del Sale / Sala Camillona Bottega e Caffè

Aperitivo con drinkery a base di Sale Dolce di Cervia e prodotti del territorio. Per l'occasione il F&B Consultant Andrea Morini propone una serie di abbinamenti a piccoli piatti a base di Sale Dolce di Cervia.

VISITE GUIDATE

Ore 14.30 - Passeggiata in Salina (durata: 1,5h)
Ore 16.00 - In Salina in barca (durata: 2h)
info e prenotazioni: Centro Visite Salina di Cervia - tel 0544 973040 - salinadicervia@atlantide.net

VISITE GUIDATE

Ore 14.30 - Passeggiata in Salina (durata: 1,5h)
Ore 16.00 - In Salina in barca (durata: 2h)
Ore 20.30 - Salina sotto le stelle (durata: 2,5h)
info e prenotazioni: Centro Visite Salina di Cervia - tel 0544 973040 - salinadicervia@atlantide.net

VISITE GUIDATE

Ore 14.30 - Passeggiata in Salina (durata: 1,5h)
Ore 16.00 - In Salina in barca (durata: 2h)
Ore 18.30 - Tramonto in Salina (durata: 1,5h)
info e prenotazioni: Centro Visite Salina di Cervia - tel 0544 973040 - salinadicervia@atlantide.net

VISITE GUIDATE

Ore 10.00 - Una finestra sulla storia (durata 1,5h)
Ore 14.30 - Passeggiata in Salina (durata: 1,5h)
Ore 16.00 - In Salina in barca (durata: 2h)
info e prenotazioni: Centro Visite Salina di Cervia - tel 0544 973040 - salinadicervia@atlantide.net