



06
giovedì
settembre



07
venerdì
settembre



08
sabato
settembre



09
domenica
settembre



Ore 18.00 - Magazzino del Sale Torre

Il vino di Romagna e le ricette dell'Artusi

Inaugurazione dello spazio dedicato alla cucina dell'Artusi con le Mariette di Forlimpopoli e AIS Romagna. La prima sera con le tagliatelle al prosciutto (ricetta Artusi n°69); filetto di maiale alle erbe aromatiche con tortino di zucchini (ricetta Artusi n°445) e budino di ricotta (ricetta artusi n°663); scroccadenti in abbinamento a un calice di vino di Romagna. Presentazione del libro *Albana, una Storia di Romagna*

Ore 18.30 - Banchina Magazzino del Sale Torre

Il Mare in un Panino

Lo Chef Gregorio Grippo, del ristorante La Buca di Stefano Bartolini, presenta il Mare in un Panino 2018

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

La girandola dei formaggi al Sale Dolce di Cervia

Le produzioni speciali di latticini italiani dalla Mozzarella di Bufala Campana al Gorgonzola delle terre bresciane, dalla Spressa delle Giudicarie del Trentino allo Squacquerone di Romagna, per arrivare al Parmigiano-Reggiano.

In collaborazione con il Parco della Salina di Cervia. Presentazione e degustazione in abbinamento con la Piadina del Salinaro al Sale Dolce di Cervia

Ore 20.30 - Officine del Sale

A tavola con i Presidi e le Osterie Slow Food

Cena Inaugurale a 4 mani con due Osterie presenti nella Guida Osterie d'Italia di Slow Food e i Presidi della pesca con Antonio dell'Osteria Dentro Le Mura di Termoli e Carmine del Ristorante Pinzimonio di Fiumicino



Antonio Terzano



Carmine Di Bianco

Ore 11.00 - Magazzino del Sale Torre Fieno e Sale. Storie di alpeggi e di saline

Incontro fra mare e montagna, fra cultura e identità di due territori con caratteristiche paesaggistiche diverse, ma con affinità e similitudini per quanto riguarda il bene naturale come risorsa. Due località legate da un destino comune, quello dell'uomo al lavoro nella natura. A Sapore di Sale si uniscono la Spressa DOP delle Giudicarie e il Sale Dolce di Cervia. Ne parlano: Alberto Ferrari, Presidente Consorzio Spressa delle Giudicarie DOP (Latte Trento); Roberta Bonazza, curatrice Progetto culturale Pastori dell'Alpe; Michela Lucchi, Assessora Cultura Comune di Cervia; Giuseppe Pomicetti, Presidente Parco della Salina di Cervia; Annalisa Canali, Direttore MUSA Museo del Sale di Cervia; Oscar Turroni, Presidente Gruppo Culturale Civiltà Salinara. L'iniziativa è frutto del Patto di Amicizia tra Cervia, l'Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio, Pinzolo, Val Rendena, il Comune di Pinzolo e Tre Ville. Degustazione del formaggio Spressa delle Giudicarie al Sale Dolce di Cervia

Ore 15:00 - Officine del Sale I presidi della pesca: presente e futuro

Teatro Musa, Convegno sullo stato attuale dei Presidi Slow Food

Ore 16:30 - Magazzino del Sale Torre Passeggiata Patrimoniale

Dalle campagnole alle cavadore, percorso al femminile nella storia cervese

Ore 17.00 - Magazzino del Sale Torre Borsa di Studio ai due migliori studenti dell'Istituto Alberghiero di Cervia "Tonino Guerra", consegnato dal Gruppo Culturale Civiltà Salinara

Ore 17.00 - Sala Rubicone Sapore di Pane Laboratorio per i bambini Assoc. Cult. Casa delle Aie

Ore 18.00 - Magazzino del Sale Torre Il vino di Romagna e le ricette dell'Artusi

Spazio dedicato alla cucina dell'Artusi con le Mariette di Forlimpopoli e AIS Romagna: tortelli cacio e pepe (ricetta Artusi n°55); filetto di maiale alle erbe aromatiche con tortino di zucchini (ricetta Artusi n°445) e budino di ricotta (ricetta artusi n°663); scroccadenti in abbinamento a un calice di vino di Romagna. Presentazione del libro *Il sasso e la noce*

Ore 18:00 - Magazzino del Sale Torre Gli Aromi sposano il Sale Dolce di Cervia

Il Sale allo Zafferano. Tanti modi per dare più gusto al cibo e più equilibrio nell'uso del sale. Ne parlano Giuseppe Pomicetti Pres. del Parco della Salina di Cervia, Rossella Fabbri, Ass. alle Attività economiche, Gianni Vinerbi e Marco Castellina produttori di zafferano e sale aromatizzato. Coordina Letizia Magnani. In collaborazione con il Parco della Salina di Cervia. Presentazione e degustazione

Ore 19:30 - Magazzino del Sale Torre I salumi italiani e romagnoli incontrano il Cardo di Cervia.

Presentazione delle produzioni speciali: il Lardo d'Arnad della Val D'Aosta e il Salame Il Valentino di Fiscaglia, al Sale Dolce di Cervia e il Cardo di Cervia. Verranno presentati e degustati insieme al Cardo di Cervia anche altri salumi. In collaborazione con il Parco della Salina di Cervia Presentazione e degustazione in abbinamento con la Piadina del Salinaro al Sale Dolce di Cervia

Ore 20:30 - Officine del Sale A Tutto Sale

Menu con tecniche di cucina al Sale Dolce di Cervia curato dallo chef stellato Piernigiorgio Parini e dallo Staff delle Officine del Sale (prenotazione 0544 976565 - 393 8241077)

Ore 10-13 Magazzino del Sale Torre

Premio Cervia Ambiente 2018. Premiazione di Donatella Bianchi, giornalista, scrittrice e conduttrice televisiva italiana. Dal 2014 è presidente del WWF Italia e dal 1999 conduce la trasmissione di Rai1 Linea Blu, dedicata ai mari che bagnano l'Italia, alle comunità che le animano, alle attività produttive e all'opera di custodia e salvaguardia del grande universo blu. Interviene Attilio Rinaldi, presidente de Cervia Ambiente e consegnerà il premio il Sindaco di Cervia Luca Coffari

Ore 15.00 Terme di Cervia

Dai fanghi in Salina allo Stabilimento Termale

Mostra fotografica. Visita Guidata e cocktail al Sale Dolce di Cervia

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. Un evento speciale per festeggiare i dieci anni a Sapore di Sale. A cura di CNA e Confartigianato

Ore 17.00 - Officine del Sale

Laboratorio del Gusto. Teatro Musa Laboratorio con alcuni Presidi della pesca di Slow Food

Ore 17.00 - Sala Rubicone Sapore di Pasta Fresca. Come si prepara la sfoglia e il suo compenso.

Associazione Culturale Casa delle Aie

Ore 18.00 - Magazzino del Sale Torre

Il vino di Romagna e le ricette dell'Artusi

Spazio dedicato alla cucina dell'Artusi con le Mariette di Forlimpopoli e AIS Romagna: tagliatelle verdi (ricetta Artusi n°70) al ragù; filetto di maiale alle erbe aromatiche con tortino di zucchini (ricetta Artusi n°445) e budino di ricotta (ricetta artusi n°663); scroccadenti in abbinamento a un calice di vino di Romagna. Presentazione del libro *In ca mi us faseva adcé*

Ore 18.00 - Magazzino del Sale Torre

Il Valentino, il salame del salumificio Zironi al Sale Dolce di Cervia. Presentazione e degustazione del salame di Fiscaglia in provincia di Ferrara. Intervengono il Sindaco del Comune di Cervia Luca Coffari, la Sindaca del Comune di Fiscaglia Sabina Mucchi, Giuseppe Pomicetti, Presidente Parco della Salina di Cervia; Adriano Zanetti del salumificio Zironi; Rossella Fabbri, Assessora alle Attività economiche, con delega alla Salina, Comune di Cervia; Oriano Zamagna presidente della Consulta del Volontariato. Conduce Letizia Magnani

Ore 20.30 - Piazza Garibaldi "Fuoco al Mito" La cottura tradizionale di una Forma di Parmigiano

Reggiano in diretta, in collaborazione con il Consorzio del Parmigiano Reggiano

Ore 10.30

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. Appuntamento al museo del sale Musa

Ore 11 Magazzino del Sale Torre

"Milano Marittima con Tonino e Canavin"

Presentazione del libro di Massimo Previato, giornalista e scrittore.

Seguiranno assaggi di mare

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 16.00 - Officine del Sale

Laboratorio del Gusto

Teatro Musa Laboratorio con alcuni Presidi della pesca di Slow Food

Ore 17.00 - Sala Rubicone

Sapore di Pasta Fresca

Come si prepara la sfoglia e il suo compenso. Associazione Culturale Casa delle Aie

Dalle ore 17.00 - Piazzale dei Salinari

Laboratorio di Piadina

Un evento speciale per festeggiare i dieci anni a Sapore di Sale

A cura di CNA e Confartigianato

Ore 18.00 - Magazzino del Sale Torre

Il vino di Romagna e le ricette dell'Artusi

Spazio dedicato alla cucina dell'Artusi con le Mariette di Forlimpopoli e AIS Romagna: strozzapreti radicchio, salsiccia e sangiovese; filetto di maiale alle erbe aromatiche con tortino di zucchini (ricetta Artusi n°445) e budino di ricotta (ricetta artusi n°663); scroccadenti in abbinamento a un calice di vino di Romagna.

Ore 18.00 - Magazzino del Sale Torre

Show Cooking di Alberto Faccani

Lo chef del Ristorante Magnolia di Cesenatico, che ha conquistato quest'anno la seconda stella Michelin, si presenta per la prima volta a Sapore di Sale con la sua cucina sempre nuova e sorprendente. Faccani racconterà la sua cucina rispondendo alle domande della giornalista Martina Liverani.

Su prenotazione 339 4703606 (€ 30 compreso calice di vino)

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 / Ore 17.00 Visita guidata gratuita alla Salina Camillone a cura del gruppo Civiltà Salinara - per informazioni 338 9507741

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) / 14.30 - Passeggiata in Salina (durata: 1,5h) / 16.00 - In Salina in barca (durata: 2h) - info e prenotazioni: Centro Visite Salina di Cervia - tel 0544 973040 - salinadicervia@atlantide.net / 17.00 Visita guidata gratuita alla Salina Camillone a cura del gruppo Civiltà Salinara - per informazioni 338 9507741