LA RIMESSA DEL SALE

La **Rimessa del Sale**, in dialetto romagnolo "*Armesa de Sel*", è il momento centrale della Festa Sapore di 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 protagonisti assoluti con le loro famiglie: 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 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 sono poi distribuiti al pubblico presente, sempre numerosissimi. Pubblico che si allinea in una lunga e ordinata fila di centinaia di metri, 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

Media Partner:

Cervianotizie.it Ravennanotizie.it Romagnanotizie. radio studio delta

23ª EDIZIONE

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

sapore di sale 2019

Cervia 5 - 6 - 7 - 8 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, Gozo (Malta), Trapani, Margherita di Savoia, Sant'Antioco, Aigues-Mortes (Camargue-Francia), Ston-Dubrovnik (Croazia), Comacchio, Sale dal Mondo
• Associazione Salviamo i Mulini di Trapani con il sale delle saline, i prodotti del territorio e i cannoli siciliani
• Laboratori del Circolo Pescatori La Pantofla: giovedì e venerdì ore 17 -18 - sabato e domenica ore 16 - 18
• Mostra fotografica Sinergie Saline - *a cura del Circolo Fotografico Cervese e altri circoli della città*
• Spazio info della Festa / Tuttifrutti e Atlantide

MUSA - Museo del Sale

• Apertura del Museo del Sale dalle 11 alle 12.30, dalle 15 alle 19.30 e dalle 20.30 alle 24
• Identità di un territorio: terra acqua sale, 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.
• Sabato e domenica Piadina dei salinari e laboratori per i bimbi / CNA e Confartigianato Cervia
• Mostra fotografica Sinergie Saline - *a cura del Circolo Fotografico Cervese e altri circoli della città*

Banchina Magazzino del Sale Torre

• Le bancarelle al Sapore di Sale: cioccolata, formaggi, salumi, pesce, cardo, birra, piadina, giardiniera, mozzarella di bufala ,gorgonzola, biscotti.
• Parco della Salina
• La focaccia e il dolce al sale / Sindacato Panificatori e Pasticcieri di Confcommercio Ravenna
• Cibo di strada: cono di fritto e risotto / Osteria del Gran Fritto
• Magnolia To Go / Ristorante Magnolia di Alberto Faccani
• Pasta & More / Pastificio Battistini
• Il Mare in un Panino / La Buca di Cesenatico di Stefano Bartolini
• Love BBQ / PerTe Catering Amarissimo
• Le polpette della Romagna Toscana / Osteria la Campanara di Galeata
• Pani, pesci e vini naturali / Enoteca Pisacane

Terme di Cervia

Promozione speciale per Sapore di Sale - terme.org

Un'oasi nella pineta, il posto per rigenerarsi "passando le acque" -madri- . Il benessere, che include il piacere di stare a contatto con la natura.
La novità 2019 è la vasca di Acqua Madre ipertonica, con sodio e cloruri, principali sali disciolti nell'acqua di mare, presenti in concentrazione fino a 10 volte superiori con Effetti antiinfiammatori, antisettici e stimolanti* Contrasta le patologie dermatologiche, reumatiche, vascolari e metaboliche e favorisce la mobilità articolare, riattiva la circolazione e aiuta a contrastare la cellulite.

Piazzale Maffei Torre San Michele

• Mercatino dei Sapori / Qualità e Sapore
• Presidio Libera "Giuseppe Letizia" Forlimpopoli: mozzarella di bufala campana della cooperativa Le Terre di Don Peppe Diana-Libera Terra e altri prodotti cresciuti sui terreni confiscati alle mafie / Libera di Forlì-Cesena e Ravenna
• Officine del Sale: il gelato artigianale al Sale dolce di Cervia
• Sale Dolce-Casa Mokador: aperitivi e drinkery al Sale dolce di Cervia
• Gli aperitivi sui cuscini Sapore di Sale, nei bar ristorantini del Porto Canale
• Spazio informativo per la raccolta differenziata / Hera
• Spazio info Polizia Municipale / Comune di Cervia
• Atlantide e i parchi tematici del circuito Amaparco: escursioni, visite guidate e tante opportunità per scoprire le eccellenze del territorio
• Stazione del Trenino Sapore di Sale

Piazzale dei Salinari

• Musica e attrazioni dal vivo tutte le sere
• Cucina tradizionale di pesce: grigliata, cozze alla marinara, risotto di pesce / Circolo dei Pescatori La Pantofla
• Grigliate e cucina di terra / PerTe Catering - Amarissimo
• Il Pilucco di Slow Food: i piatti di mare e di terra in collaborazione con Micro e lo chef Marco Stefanelli.
• Osteria Slow Food: Doc-Cesenatico prepara i piatti con i prodotti di Ecopesce, il progetto per una pesca sostenibile e di stagione
• Bottega Slow Food con i presidi e i pesci dell'alto Adriatico
• Il mare nel piatto dello chef Omar Casali / La cucina di Maré
• Sicilia e Toscana in tavola: il quinto quarto di mare e di terra, dal tonno al vitello con lo chef Luca Cai / Associazione Salviamo i Mulini di Trapani

Piazza Garibaldi, Piazza Pisacane, Centro Storico

• Attrazioni e animazione / Consorzio Cervia Centro

Borgomarina

• Borgomarina vetrina di Romagna: tutte le sere il tradizionale mercato della bancarelle

Ristoranti di Cervia

• Percorso del sale a tema / Confcommercio e Confesercenti

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) / Atlantide

Gianluca Gorini

05 giovedì settembre

Gregorio Grippo

06 venerdì settembre

Sabrina Giannini

David Monacchi
Foto: Alex D'Emilia

07 sabato settembre

Alberto Faccani

08 domenica settembre

Ore 16.00 - Torre San Michele
Partenza del Trenino per il Centro Visite Salina di Cervia, dove si potrà vivere l'esperienza Salina da Mangiare, escursione in barca accompagnati da alcuni produttori locali che racconteranno le peculiarità di prodotti tipici al Sale Dolce di Cevia. Al ritorno si terranno tre turni di degustazioni alla Torre San Michele, nella meravigliosa sala panoramica: primo gruppo per la degustazione alle 17.30 - secondo gruppo alle 18.30 - terzo gruppo alle 19,30.
(Posti limitati - Prenotazione 0544 973040)

Ore 18.00 - Piazzale dei Salinari
Sicilia e Toscana in tavola: presentazione e degustazione del *Panino col lampredotto* curato dal trippaio-chef Luca Cai

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 2019*

Ore 19.00 - Porto Canale e Piazzale dei Salina
Inaugurazione ufficiale della Festa con la barca storica *Tre Fratelli* e il racconto della tradizionale Festa del Sale

Ore 19.30 - Magazzino del Sale Torre
La tavolozza 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
Cena Inaugurale a cura di Slow Food Ravenna sezione Cervia, con le straordinarie preparazioni dello chef Gianluca Gorini e del suo staff, dell'omonimo ristorante "Da Gorini" di San Piero in Bagno.
Prenotazione obbligatoria, massimo 50 coperti, € 65,00 a persona.
(per i soci Slow Food e Ais € 60,00. Prenotazione 0544 976565 - 393 8241077)

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

Ore 11.00 - Magazzino del Sale Torre
Il Sale dei mari d'Europa.
Dall'Adriatico al Tirreno, dal Canale di Sicilia al Mare Interno di Gozo. Le città del sale si incontrano a Cervia per sollecitare una nuova attenzione alle saline d'Europa e del Mediterraneo con l'obiettivo di costituire l' Associazione delle Città del Sale. La tutela di questo patrimonio è la strada maestra per la salvaguardia ambientale, economica e culturale di questi luoghi, che sono anche apprezzatissimi itinerari naturalistici e turistici.
Ne parlano: il Sindaco di Cervia e i rappresentanti delle saline di Aigues-Mortes (Camargue, Francia), Cervia, Comacchio, Gozo (Malta), Margherita di Savoia, Ston (Dubrovnik, Croazia) e Trapani.
Intervengono: Massimo Medri, Sindaco di Cervia; Paolo De Castro, europarlamentare, responsabile GruppoS&D Commissione agricoltura del Parlamento europeo; Girolamo Turano, assessore attività produttive Regione Sicilia; Andrea Corsini, assessore al turismo Regione Emilia-Romagna; Rosalia D'Alì, assessore al turismo del Comune di Trapani

Ore 16:30 - Magazzino del Sale Torre
Passeggiata Patrimoniale
I cantieri navali tra terra e mare.

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 18.30 - Piazzale dei Salinari Osteria Slow Food
Presentazione e degustazione dei Presidi del mare e di terra i collaborazione con il ristorante Dinette Micro con lo chef Marco Stefanelli

Ore 18.30 - Piazzale dei Salinari
Sicilia e Toscana in tavola
Presentazione e degustazione delle *Busiate alla Bottarga di Tonno* con lo chef Luca Cai

Ore 19:30 - Magazzino del Sale Torre
Dal Lardo al Cardo
Presentazione e degustazione: *il Lardo d'Arnad* della Val D'Aosta, il Cardo di Cervia e la Mocetta Bovina al sale dolce di Cervia, in abbinamento con la Piadina del Salinaro al Sale Dolce di Cervia. In collaborazione con il Parco della Salina di Cervia

Ore 20:30 - Magazzino del Sale Torre
Il salame di Fiscaglia
Il salumificio Zironi presenta i propri salami al Sale Dolce di Cervia, tra cui i salame San Valentino.

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

Ore 10.30-13 - Magazzino del Sale Torre
XXV Edizione del Premio Cervia Ambiente. Premiazione di Sabrina Giannini, giornalista e autrice di inchieste dal 1996, per 20 anni con Report e dal 2016 con la trasmissione **"Indovina chi viene a cena", la prima e unica trasmissione italiana che si occupa esclusivamente di ambiente, alimentazione e sostenibilità.** Come giornalista ha ricevuto diversi premi e riconoscimenti per il suo impegno in prima linea, per la sua costante opera di divulgazione e per l'attenzione alla salute del Pianeta e alle tematiche relative alle pressioni antropiche che interagiscono in campo ambientale. Consegna del Riconoscimento Cervia Ambiente 2019 per David Monacchi, Artista interdisciplinare, compositore e ingegnere del suono, conduce una ricerca di lungo termine sul patrimonio dei suoni delle foreste primarie equatoriali più remote e ancora incontaminate del pianeta. Con il progetto Fragments of Extinction ha sviluppato un approccio di divulgazione scientifica e artistica basato su registrazioni 3D ad altissima definizione per creare consapevolezza sulla crisi globale della biodiversità. È titolare del brevetto internazionale Eco-acoustic Theatre per la fruizione immersiva degli ecosistemi sonori naturali. Intervengono Attilio Rinaldi, presidente della Fondazione Cervia Ambiente e il giornalista e scrittore Salvatore Giannella; consegnerà il premio il Sindaco di Cervia Massimo Medri.

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 - Area Sala Rubicone
Interno: Sapore di Pasta Fresca. Come si prepara la sfoglia e il suo compenso
Associazione Culturale Casa delle Aie.
Esterno: Laboratorio di Piadina con gli artigiani del cibo di strada per eccellenza
CNA e Confartigianato

Ore 18.00 - Magazzino del Sale Torre
La Giardiniera di Morgan incontra il Pesce.
La squisita giardiniera al sale dolce di Cervia si abbina a salumi, bolliti, ma l'accostamento con il pesce è straordinario. Idee e segreti vengono svelati in questo incontro, per gli abbinamenti perfetti con le verdure croccanti. Intervengono Giuseppe Pomicetti, Presidente Parco della Salina di Cervia; Gabriele Armuzzi, Vice Sindaco con delega alla Salina; Morgan Pasqual, titolare dell'azienda vicentina. Conduce Letizia Magnani.
Seguirà la degustazione dei prodotti.

Ore 18.30 - Piazzale dei Salinari Osteria Slow Food
Presentazione e degustazione del pesce ritrovato di Economia del Mare

Ore 20.30 - Piazzale dei Salinari "Fuoco al Mito" La cottura tradizionale di una Forma di Parmigiano Reggiano in diretta, in collaborazione con il Consorzio del Parmigiano Reggiano

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

Ore 10.30 - Magazzino del Sale Torre
Passeggiata Patrimoniale "Storie sonore dal passato" - un itinerario appassionante tra passato e futuro, dove le nuove tecnologie sono al servizio della memoria storica della città.

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 *Burchiella* attraccata al molo del Porto Canale e la distribuzione rituale del sale al pubblico

Ore 17.00 - Magazzino del Sale Torre
1° Concorso Fotografico "La Salina di Cervia".
Premiazione / Circolo Fotografico Cervese e Parco della Salina di Cervia

Dalle Ore 17.00 - Area Sala Rubicone
Interno: Sapore di Pasta Fresca. Come si prepara la sfoglia e il suo compenso
Associazione Culturale Casa delle Aie.
Esterno: Laboratorio di Piadina con gli artigiani del cibo di strada per eccellenza
CNA e Confartigianato

Ore 18.00 - Magazzino del Sale Torre
Show Cooking
il cuoco e trippaio Luca Cai riproppone le *Busiate alla Bottarga di Tonno* e un piatto a sorpresa di Quinto Quarto di mare e di terra. Su prenotazione 339 4703606 (€ 15 compreso calice di vino)

Ore 18.30 - Teatro del Musa - Officine del Sale
La Biodiversità secondo Slow Food. Intervengono Paola Barbeito della Fondazione Slow Food per la Biodiversità e coordinatrice internazionale di Slow Fish; Stefano Tellarini tecnico d'agricoltura biologica, esperto di vecchie varietà; Roberto Giorgetti, contadino custode; ARVAR: pollo romagnolo e suino di razza mora romagnola. Modera Mauro Zanarini Slow Food Ravenna

Ore 20.30 - Officine del Sale
Cena di chiusura con lo Chef olandese Frank Scheper del Ristorante e Bar "Fyrre" di Amsterdam e la partecipazione dello staff di Officine del Sale. In collaborazione con "Proeven van Italië" e "Maestro Events" (Prenotazione 0544 976565 - 393 8241077)

Omar Casali

Luca Cai

Marco Stefanelli

Frank Scheper

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