



Slow Food®

Ravenna
Sezione Cervia



Cervia Sapore di Sale:

la festa dell'oro bianco torna dal 5 all'8 settembre 2019

Edizione numero 23 di **Cervia Sapore di Sale** che allietterà cervesi e turisti **dal 5 all'8 settembre**. La festa è tutta dedicata al sale di Cervia, in cui i grandi protagonisti sono sale, tradizione e gastronomia. L'arrivo del sale prodotto nella salina Camillone il **sabato pomeriggio per l'Armesa de Sel** è come sempre il momento clou della festa, ma l'edizione 2019 presenta anche tante novità.

Giovedì 5 settembre

Ore 16.00 Partenza col Trenino dalla Torre San Michele alla volta del Centro Visite Salina di Cervia per vivere l'esperienza **Salina da Mangiare**. Una opportunità interessante e gustosa per conoscere peculiarità di prodotti tipici al Sale Dolce di Cervia dal racconto dei produttori e al tempo stesso godere del paesaggio magico delle saline.

Al ritorno, le **degustazioni alla Torre San Michele**, potranno soddisfare la voglia di sperimentare i sapori. I posti sono limitati ed occorre la prenotazione allo 0544.973040.

Ore 18,00 Piazzale dei Salinari **Sicilia e Toscana in tavola** propone la presentazione e degustazione del Panino col lampredotto curato dal **trippaio-chef Luca Cai e del Quinto Quarto di tonno**.

Ore 18.30 sulla Banchina del porto canale davanti al Magazzino del Sale Torre lo **chef Gregorio Grippo**, del ristorante La Buca di Stefano Bartolini, presenta il **Mare in un Panino 2019**.

Ore 19.00 sul Porto Canale e sul Piazzale dei Salinari partirà ufficialmente la Festa col **taglio del nastro del sindaco Massimo Medri dalla barca storica Tre Fratelli**.

Ore 20,00 alle Officine del Sale si terrà la **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). Affrettatevi a prenotare. Seguirà a breve il menù.

Venerdì 6 settembre

Ore 11,00 al Magazzino del Sale Torre , **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 Gruppo S&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 18,30 Chiacchierate con Slow Food presso spazio Slow Food “*Il Pilucco*” : presentazione e degustazione di alcuni presidi di mare e di terra. Costo €. 15,00 . Posti limitati. Info e prenotazioni al 335 375212 / maurozanarini@gmail.com

Ore 19,30 Chiacchierate con Slow Food presso spazio Slow Food “*Il Pilucco*”: lo Scalogno di Romagna con **Glenda Vignoli** Presidente del “*Consorzio dello Scalogno di Romagna*”. Degustazione gratuita, posti limitati. Info e prenotazioni al 335 375212 / maurozanarini@gmail.com

Sabato 7 settembre

Ore 10,30-13,00 al Magazzino del Sale Torre la **XXV Edizione del Premio Cervia Ambiente** con la **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 a 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 Ricerche Marine-Cervia Ambiente e il giornalista e scrittore **Salvatore Giannella**. Consegnano premio e riconoscimento il sindaco di Cervia **Massimo Medri** e l’assessore all’ambiente della Regione Emilia-Romagna **Paola Gazzolo**.

Ore 18,00 al 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'omonima azienda vicentina. Conduce Letizia Magnani. Seguirà la degustazione dei prodotti.

Ore 18,30 Chiacchierate con Slow Food presso *Osteria Slow Food* : presentazione del **progetto Ecodesce** e degustazione gratuita del pesce ritrovato di *Economia del Mare*, posti limitati. Info e prenotazioni al 335 375212 / maurozanarini@gmail.com

Domenica 8 settembre

Ore 18,30 alle Officine del Sale nel Teatro del Musa **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.

Alle 20.30 Officine del Sale, **Cena di chiusura** a quattro mani a cura di **Slow Food Ravenna sezione Cervia** con lo **chef olandese Frank Scheper** del Ristorante e Bar "*Fyrre*" di Amsterdam e gli chef **Bala Sokol** e **Luca Ghetti** di **Officine del Sale**. In collaborazione con "Proeven van Italië" (Degustando l'Italia) società che promuove l'Italia nel Nord Europa e "Maestro Events" società olandese che organizza eventi nei Paesi Bassi . Costo serata **€. 45,00** a persona (per i soci Slow Food ed Ais **€. 40.00**). Prenotazione 0544 976565 – 393 8241077. Affrettatevi. Seguirà a breve il menù.

Il programma si completa con tanti stand e chioschi e una ricca offerta gastronomica e di street food di qualità, stand espositivi di prodotti del territorio, laboratori fra i quali quelli dedicati ai bambini (piadina e pasta fresca), mostre e infine escursioni in salina a cura di Atlantide e del gruppo culturale Civiltà Salinara.

I prodotti al sale dolce di Cervia sono tanti: cioccolata, formaggi, di bufala, gorgonzola, Sprezza delle Giudicarie, biscotti, piadina, salumi e giardiniera.

Per il cibo non c'è che l'imbarazzo della scelta:

il Pilucco di Slow Food: i piatti di mare e di terra in collaborazione con **Micro** e lo chef Marco Stefanelli;

L'Osteria Slow Food: in collaborazione con **Doc-Cesenatico** che prepara i piatti con i prodotti di *Ecodesce*: progetto per una pesca sostenibile e di stagione;

La Bottega Slow Food con i presidi e i pesci dell'alto Adriatico

La focaccia e il dolce al sale / **Sindacato Panificatori e Pasticcieri di Confcommercio Ravenna**;

Cibo di strada con cono di fritto e risotto dell'**Osteria del Gran Fritto**;

il Magnolia To Go del **Ristorante Magnolia di Alberto Faccani**;

Pasta & More del **Pastificio Battistini**;

Il Mare in un Panino de **La Buca di Cesenatico** di Stefano Bartolini;

Love BBQ di **PerTe Catering Amarissimo**;

Le polpette della Romagna Toscana dell'**Osteria La Campanara** di Galeata;

Pani, pesci e vini naturali di **Enoteca Pisacane**;

il **Presidio Libera "Giuseppe Letizia"** di Forlimpopoli con mozzarella di bufala campana della cooperativa Le Terre di Don Peppe Diana-Libera Terra e altri prodotti cresciuti sui terreni confiscati alle mafie;

Officine del Sale con il gelato artigianale al Sale dolce di Cervia,

il **Sale Dolce-Casa Mokador** con aperitivi e drinkery al Sale dolce di Cervia,

Circolo dei Pescatori La Pantofla la cucina tradizionale di pesce: grigliata, cozze alla marinara,

risotto di pesce;

le Grigliate e cucina di terra di **PerTe Catering Amarissimo**;

Il mare nel piatto dello chef Omar Casali di **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** e l'**Associazione Salviamo i Mulini di Trapani**.

Sui cuscini Sapore di Sale, piacevoli aperitivi nei bar ristorantini affacciati sul Porto Canale. Infine Borgomarina vetrina di Romagna con il tradizionale mercato tutte le sere dal giovedì alla domenica e il Percorso del sale con menù a tema nei ristoranti di Cervia in collaborazione con Confcommercio e Confesercenti.

Info: www.cerviasaporedisale.it / www.turismo.comunecervia.it

Maria Angela Ceccarelli
Fiduciaria Slow Food Ravenna

Maria Cristina Cellini
Responsabile Slow Food Cervia

Mauro Zanarini
Responsabile eventi