

Sapore di Sale

a Cervia dal 10 al 13 settembre

Magazzini del Sale :: Piazzale dei Salinari

Borgomarina :: Piazza Garibaldi

Piazza Pisacane :: Salina :: Terme

Giovedì 10 settembre ore 17 – 23 / Venerdì 11 settembre ore 17 – 23

Sabato 12 settembre ore 11 – 23 / Domenica 13 settembre ore 11 – 23

Anteprima Cervia Sapore di Sale

Martedì 8 settembre

La storia della Rimessa del Sale e il racconto della raccolta 2015

Musa _ ore 17.30

- Durante l'Anteprima di Sapore di Sale i salinari raccontano la loro storia e la loro esperienza

Mercoledì 9 settembre

Tramonto in Salina

Salina di Cervia _ ore 18

- Straordinaria esperienza del tramonto con accompagnamento musicale dell'Adriatic Dixieland Band e con i prodotti al sale di Cervia nella splendida cornice della Salina. Servizio gratuito di bus navetta dalla Torre San Michele alle ore 17.30 (fino ad esaurimento posti). Servizio gratuito di trasporto in barca dal Centro Visite Saline con partenza alle ore 17 (fino ad esaurimento posti).

Il programma di Cervia Sapore di Sale 2015

Giovedì 10 settembre

Inaugurazione

Porto Canale _ ore 19

- La barca storica I Tre Fratelli trasporterà le autorità al centro del Porto Canale per il taglio del nastro. A seguire esibizione della Banda Musicale del Comune di Cervia con sfilata lungo le banchine dei Magazzini del Sale per arrivare in Piazza Garibaldi

Show Cooking inaugurale dello chef Matteo Casadio



• Stefano Bartolini anima lo show cooking inaugurale di Sapore di Sale 2015 e porta il suo cibo di strada: cono di fritto, risotto e il mare in un panino.

Magazzino del Sale Torre _ ore 20

• A cura del Ristorante Terrazza Bartolini. La cultura materiale dei salinari cervesi e i prodotti delle saline nelle interpretazioni dello chef Matteo Casadio (solo su prenotazione – Euro 35,00 – max 50 coperti – cell. 339.4703606)

Menu Show Cooking inaugurale di Matteo Casadio

- “Cozza mangiatutto”
- Carpaccio muggine capperi e caffè
- Maki di tonno, cetriolo, zenzero, rapanelli e aceto balsamico
- Insalata di riso, pesci, molluschi e crostacei
- “Cozza Rocher”

Venerdì 11 settembre

Il Sale Dolce di Cervia nei libri: “Dolce come il Sale”

Terme _ ore 11

• Incontro con l’autrice Letizia Magnani. Il libro è edito da Minerva

Sale la Voglia di Vino con Madonna di Campiglio

Magazzino del Sale Torre _ ore 18.30

• Incontro fra i vini di Romagna e i prodotti delle Dolomiti con la preparazione della Carne Salada al sale dolce di Cervia

Show Cooking di Joseph Micieli

Magazzino del Sale Torre _ ore 20.00

• Dal borgo marinaro ragusano di Punta Secca, località nota per la “casa del Commissario Montalbano”, arriva a Cervia lo chef Joseph Micieli, già volto noto della “Prova del cuoco”. Proporrà sapori e profumi del suo Ristorante Scjabica

(solo su prenotazione – Euro 20,00 – max 40 coperti – cell. 339.4703606)



Sabato 12 settembre

“Il nuovo Progetto Europeo MED per la valorizzazione delle saline del Mediterraneo”

Magazzino del Sale Torre _ ore 11

• Al convegno intervengono i rappresentanti delle località e delle saline di Trapani, Margherita di Savoia, Dubrovnik e Cervia. Con Luca Coffari, sindaco di Cervia, Giacomo D’Alì Staiti di Atisale, Giuseppe Pomicetti del Parco della Salina di Cervia, Massimo Medri del Parco del Delta del Po, Silvia Grandi della Regione Emilia Romagna, Svetan Pejic della Salina di Ston, Dubrovnik

Annullo postale

Banchina Magazzino del Sale Torre _ dalle ore 15

• Annullo postale per l’Armesa de Sel 2015

QB Distillato d’Uva al Sale Dolce di Cervia

Magazzino del Sale Torre _ ore 18.30

• Presentazione del nuovo prodotto al Sale Dolce di Cervia, con degustazione

Concerto della Banda di Guiglia

Banchina Magazzino del Sale Torre _ dalle ore 19

- Il Comune di Guiglia (MO) è ospite di Sapore di Sale con i suoi prodotti al Sale di Cervia e rende omaggio alla città con il concerto della banda cittadina

Sale la Voglia di Vino con Guiglia

Magazzino del Sale Torre _ ore 20

- Incontro fra i vini di Romagna e i prodotti del comune emiliano di Guiglia (Modena) con il prosciutto, le crescentine, il borlengo e anche il gelato al sale dolce di Cervia

Fuoco al Mito

Piazza Garibaldi _ ore 21

- La cottura tradizionale di una forma di Parmigiano Reggiano

Domenica 13 settembre

Il Sale Dolce di Cervia nei libri: "In Cucina con il Sale dolce"

Magazzino del Sale Torre _ ore 17

- Incontro con l'autrice Letizia Magnani. Il libro è edito da Minerva

Uliassi Show Cooking

Magazzino del Sale Torre _ ore 18

- Lezione di gusto di Mauro Uliassi, uno dei maestri della cucina italiana (solo su prenotazione - Euro 30,00 - max 50 coperti - cell. 339.4703606)



• Lo chef pluristellato Mauro Uliassi torna a Sapore di Sale 2015 con lo Street Food Good e con il suo Show Cooking.