

TRADIZIONI NEL WEEKEND LA RIMESSA DEL SALE

## L'oro bianco in città a bordo della burchiella

UN FINE settimana all'insegna della tradizione, il 7 e 9 settembre a Cervia torna 'Sapore di Sale' la kermesse enogastronomica in cui il prezioso minerale sarà il comune denominatore del ricco cartellone di eventi che celebrano il raccolto della stagione salifera. Imperdibile la rievocazione storica dell'armessa de sel, la rimessa del sale (sabato alle 16.30 e domenica alle 15.30). Omologa dell'antica trebbiatura per i contadini, la rimessa consisteva nel trasporto del prezioso minerale dalle saline al cuore della città per lo stivaggio. Un rito che si rinnova ancora oggi, con i soci del Gruppo culturale civiltà salinara che nei tradizionali costumi trasporteranno 100 quintali d'oro bianco su una 'burchiella', imbarcazione impiegata per percorrere i canali, fino ai magazzini del sale. Qui, come in passato, la popolazione festante riceverà in dono il benaugurante frutto delle saline. Nel festoso contesto, numerosi gli eventi promossi dalla società Parco della Salina che con una straordinaria annata di raccolto è l'indiscussa protagonista della kermesse. Da segnalare il convegno 'Meno e meglio. L'uso dei sali aromatici in cucina' (sabato alle 18 nei Magazzini del Sale) con i relatori Giuseppe Pomicetti, presidente del Parco della salina, Marco Malaguti, docente di nutrizione umana dell'Università di Bologna, Marco Cavallucci, chef stellato della Frasca e Morello Pecchioli, giornalista. Sempre sabato, alle 20.30, l'apertura della prima forma di parmigiano reggiano 'Vacche rosse razza reggiana' al sale di Cervia, prodotta dall'azienda agricola Grana d'Oro che ha scelto il sale di Cervia per la conservazione del prezioso formaggio.



**RACCOLTA** Produzione di ottima qualità anche quest'anno in salina a Cervia. Si prevede inoltre una buona quantità di prodotto

NELLE PRIME DUE GIORNATE DELLA STAGIONE CARNIERI PIENI DI STORNI

## Poche doppiette in azione, 7 verbali

*Il maltempo ha spinto la selvaggina in aree protette. Si replica giovedì*

I COLPI di fucile si sono avvertiti soprattutto al mattino presto. Sabato e domenica, le prime due giornate di preapertura della caccia hanno soddisfatto le doppiette ravennati. Buoni i carnieri di storni, anche se visto il maltempo di questi giorni molti gruppi di uccelli si sono rifugiati in zone più protette nel pre parco o in colture non avvicinabili per chi imbraccia un fucile. Per i cacciatori che si sono appostati nei pressi delle piantagioni di girasole, non sono mancati interessanti carnieri di tortore, anche se si tratta di una coltura che in questo periodo è già stata in molti casi tagliata, a causa dei gravissimi danni provocati dalla siccità, se non estirpata per il venir meno dei contributi agli agricoltori.

Le aree più battute dagli appassionati nelle prime due giornate della stagione sono state quelle di Fi-



letto, Roncalceci, Sant'Alberto, Santerno.

LA POLIZIA provinciale ha presidiato il territorio con 6 pattuglie (altre 7 erano composte da guardie volontarie) nella prima giornata e 11 complessive ieri: non sono pervenute segnalazioni di inci-

denti o di violazioni particolarmente gravi. Sabato le pattuglie hanno controllato complessivamente 135 cacciatori ed elevati quattro verbali: due per mancato rispetto delle distanze, uno per non aver segnato la giornata di caccia sul tesserino e uno per l'addestramento dei cani in giornate

proibite. Ieri mattina l'attività venatoria è stata ancora meno intensa. «C'era pochissima gente» fanno sapere dalla stessa Polizia provinciale che nel corso della giornata ha controllato 77 cacciatori; solo 3 i verbali, riferiti a un singolo episodio: tre cacciatori si sono ritrovati nella stessa postazione, quando la normativa prevede che possano essere non più di due; sono stati tutti sanzionati.

GIOVEDÌ e domenica prossimi si replica, mentre i cacciatori continuano a ritenere questo calendario venatorio eccessivamente burocratizzato e limitativo. Tornando alla pre apertura, anche nelle prossime due giornate utili si potrà sparare esclusivamente da appostamento fisso o temporaneo dalle 5.45 alle 13 (ora legale) ad esclusione del pre parco del Delta del Po e della fascia costiera, a mare della statale Adriatica (vecchio tracciato) e della Romea.

## "Svegliati Cervia"

### Nuovo manifesto scritto dal Pdl

**CERVIA.** Dal 5 settembre verrà affisso un nuovo manifesto del Pdl, il terzo della serie "Svegliati, Cervia", che ogni mese vedrà una nuova affissione. «Una comunità che perde il proprio passato - si legge - difficilmente può

programmare o sognare il proprio futuro, e con altrettanta difficoltà può comprendere il proprio presente». Parte poi la lista delle «cose perse», di cui sarebbe responsabile la giunta. «La cementificazione selvaggia - continuano i consiglieri Massimo Mazzolani, Paolo Savelli e Gianluca Salomoni - ha assestato un colpo micidiale alla vivibilità e alla qualità ambientale. A ciò si aggiungono la perdita dell'Ospedale, il porto messo in ginocchio dalla inservibilità dell'imboccatura e delle strutture, il magazzino Darsena vera pietra dello scandalo di un mancato recupero, la Casa di Riposo regalata a Ravenna, la Casa delle Aie mal gestita. Dove è finita la città di un tempo? Sono passati troppi treni, e noi li abbiamo mancati tutti». Il partito

berlusconiano chiede anche un confronto pubblico, alla Giunta, sulla vicenda delle Aie. E contesta anche le affermazioni del Pd, secondo cui la gara vinta dai gestori, ora dimissionari, sarebbe stata "molto proficua". «I suoi effetti sono stati devastanti - parte la denuncia -, con mancati incasso per quasi un milione di euro, e distruzione del rapporto con gli Amici dell'arte».

# L'appuntamento clou rimane però sempre quello di sabato con la "Armesa de sel" Sapore di sale con lo chef Uliassi Peccati di gola e cultura gastronomica sul porto canale

**CERVIA.** Venerdì scatta "Sapore di sale", con alcune proposte irresistibili per il palato. Lo chef pluristellato **Mario Uliassi** pro-

porrà lo "Street food camper", un modo per mangiare il cibo per strada, gustandolo ancora di più. «Il sale marino di Cervia è un sale integrale pregiato, con un colore meno candido di altri - afferma il guru della ristorazione -; ma la scarsa quantità di solfati lo rende particolarmente interessante, per chéri sulla più dolce. Io lo adoro». Tutti i peccati di gola, potranno essere consumati lungo il porto canale. Ma a "Sapore di sale", lo chef marchigiano sarà impegnato anche in una dimostrazione di cucina per il

programma sabato alle 18, sempre nei Magazzini del sale, dal titolo: "Meno e meglio. L'uso dei sali aromatici in cucina". Riguarda l'uso consapevole dei sali speziati, con protagonisti Giuseppe Pomici, presidente della società Parco della salina, Marco Malaguti, docente di nutrizione umana all'Università di Bologna, Marco Cavallucci, chef stellato della "Frasca" e **Morello Pecchioli**, giornalista enogastronomico. Alle 20.30 si terrà invece l'apertura della prima forma di Parmigiano Reggiano "Vacche rosse razzagiana", naturalmente al sale di Cervia. Da non perdere, poi, "I love cooking grill", in programma domenica alle 20.30. L'appuntamento clou rimane però sempre quello di sabato alle 16.30, con la "Armesa de sel". L'oro bianco verrà trasportato lungo il porto canale, sulla tradizionale burchiella, per poi essere scaricato davanti al magazzino "Darsena". Al pubblico, verrà distribuito gratuitamente. (m.p.)

## TURISTIFEDELI

**CERVIA.** Sono stati premiati dal Comune ben 65 turisti fedeli che, da oltre 10 anni, frequentano con assiduità le località cervesi. Batte ogni record la famiglia Magagnoli, che da 61 anni trascorre le vacanze nella Città del sale.

La signora Annamaria Buzan in Magagnoli, ha ricevuto il premio dalle mani del sindaco Roberto Zoffoli.

pubblico, con protagonista l'oro bianco. Lo show cooking - previsto domenica alle 16.30 negli spazi dei Magazzini del Sale - è per un numero massimo di 40/50 persone. Costa 20 euro, solo su prenotazione, al 389.4703606. Il Parco salina, intanto, promuove il convegno in



Il noto chef **Mario Uliassi** porterà la sua cucina a Cervia nei prossimi giorni

## «Contro l'abusivismo in spiaggia serve una nuova strategia»

Il commerciante Camprini: «Bisogna agire fermando lo scandalo di chi scarica la merce negli stradelli»

**CERVIA.** Da circa 25 anni il commerciante Giovanni Caprini denuncia il fenomeno dell'abusivismo

La situazione, a parte certe zone di Pinarella e Cervia, si presentava questa estate "disastrosa"; specialmente nella zona nord. «Mandare in spiaggia uomini e donne in divisa - afferma -, dove gli agenti si possono notare a centinaia di metri, e gli abusivi sono tutti muniti di cellulari, è inutile. Fanno sparire la merce, offendendo e ridicolizzando un servizio pubblico che, per giunta, è finanziato anche

dalle nostre associazioni. Quel servizio va ridimensionato sulla spiaggia, per essere potenziato a monte. Passando per il lungomare o sugli stradelli pedonali della pineta, tutti hanno la possibilità di notare lo scandalo delle auto e dei furgoni che scaricano merci, banchi, carrelli, espositori di tutti i generi. Perché non si organizza un servizio in borghese, per combattere il fenomeno prima che arrivi sulla spiaggia? Altra iniziativa, è quella di reintrodurre la possibilità di verbalizzare gli acquirenti. Occorre poi

una forte, e nemmeno tanto specializzata azione investigativa, per scoprire le tante abitazioni che fungono da deposito merci. Basta seguirli carichi di borsoni, quando rientrano nelle abitazioni prese in affitto; questo controllo potrebbe interessare anche coloro che, senza scrupoli, affittano in nero e magari a soggetti clandestini. Credo che si debba elogiare l'azione delle forze dell'ordine, ma viste le lamentele da parte degli operatori, è opportuno cambiare strategia». (m.p.)

# La pioggia non bagna l'oro bianco

*Tutto pronto per l'Armesa  
800 quintali dalla Camillone*

**CERVIA.** Il sale è già in salvo, e la pioggia non fa danni. Il prezioso oro bianco della Camillone sarà quello, infatti, trasportato dalla burchiella, nella tradizionale operazione della "armesa". E' in programma sabato alle 16.30, nell'ambito della festa "Sapore di sale", per rinverdire gli anni in cui questo minerale era conteso da mezza Italia. Ma se manca il prodotto naturale, oltretutto presidio Slow food, salta tutto.

Anche perché, una volta scaricato davanti ai Magazzini del sale, verrà distribuito gratuitamente alla lunga fila dei pretendenti.

La Camillone, dunque, è pronta ad assolvere al proprio compito; tanto che, nel piazzale antistante, si scorge già un cumulo candido che attende solo di essere caricato sulla tipica imbarcazione dei salinari. Ne sono stati prodotti, fino a questo momento, circa 800 quintali. Una quantità vicina a quella dell'anno scorso, ma ne basteranno 100, per soddisfare le esigenze della tradizione, onorando lo sbarco di sabato.

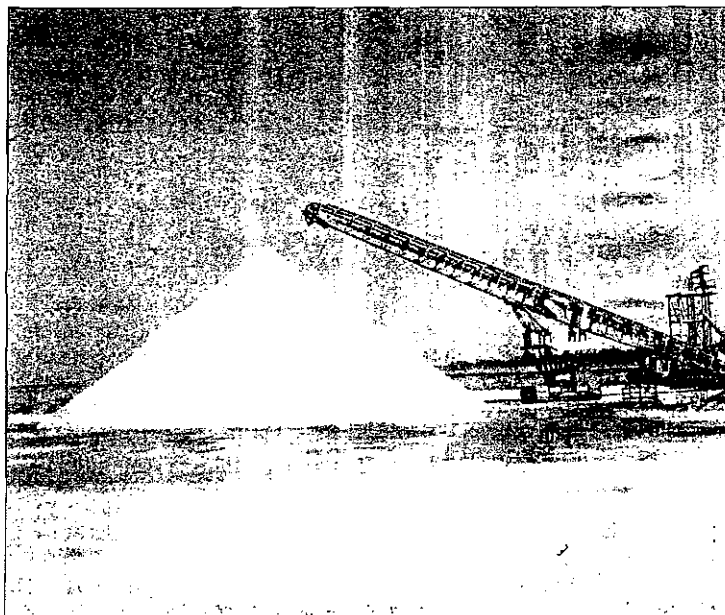
Ora, però, le operazioni di raccolta sono ferme, causa appunto le cattive condizioni meteo. «Se ci sarà un settembre eccezionale - afferma il presidente del Gruppo culturale civiltà salinara Oscar Turroni -, potremmo anche superare la produzione attuale, altrimenti ci accontenteremo del quantitativo, che non è certo poco. Si tratta di sale integrale, purissimo, premiato da Slow

food proprio per la sua qualità. Viene coltivato, ed estratto, con i metodi consolidati della raccolta artigianale».

Tutto come una volta, dunque, e per il Centenario questa è una garanzia. Nel frattempo, anche negli stabilimenti di via Salara, dove vige invece la produzione industriale, è tutto fermo in attesa che ritorni il sole. «Mancano 150 metri - spiega il presidente della Parco salina Giuseppe Pomicetti -, per arrivare alla meta, ma ormai l'acqua non potrà più compromettere l'annata; se non sciogliere un po' di sale».

E' tutto pronto, insomma, per il grande brindisi all'ennesimo successo della campagna salifera, e quest'anno anche al Centenario di Milano Marittima. Si comincia venerdì alle 19, con il taglio del nastro della tre giorni; quindi alle 20, lo chef Matteo Casadio proporrà una inedita rivisitazione della gastronomia meneghina, in versione "Milanese Marittima".

Massimo Prevato



### CERVIA

Per "La piazza in festa" ritrovo in questo mercoledì a Tagliata alle 21, piazzale dei Pesci. In programma musica per ballare sotto le stelle e spettacolari "Fruste" con Decio Rossi (info 338 9577576). Poco più in là, a Pinarella, torna "Aghi di Pino" a partire dalle 18 sino a mezzanotte; mercatino di artigianato locale e laboratori didattici (info 327 7394034). A Milano Marittima infine, albergo Embassy & Boston XII Traversa, esposizione e musica dal vivo per La dolce Mi.Ma con "Ciao ciao bambina". Info: 0544 994119.

### CERVIA

Sei un amante della natura? Adotta la salina! My Salt è un progetto di promozione e salvaguardia del territorio che permette a chiunque abbia anima ambientalista di diventare partner virtuale della salina di Cervia. Oggi alle 11 nella saletta panoramica della torre San Michele in via Evangelisti, ultimo piano, si terrà la conferenza stampa di presentazione del progetto.

ROMAGNA  
**Corriere**

5 SET 2012

COME DIVENTARE TITOLARI DI UN 'FAZZOLETTO'

## Adotta un po' di salina grazie al web

**SALINARI VIRTUALI** cerca: i campi del prezioso oro bianco coltivato a Cervia trovano stanza anche sul web con il progetto promosso da Etabeta in collaborazione con il Comune di Cervia, Società Parco delle Saline, Parco regionale del Delta del Po e Cooperativa Atlantide. A 24 ore dalla messa online del portale, l'invito "virale" a tutti i partner del vecchio continente a diventare titolari di un fazzoletto della salina cervese ridisegnata lungo i 4 punti cardinali. Con una donazione simbolica (dai 25 ai 50 euro), gli argosalinari potranno adottare o dedicare a chi amano un lotto o più della salina, oltre che beneficiare della

consegna gratuita in tutta Europa del suo frutto e della 'Salt Card': un pass Terme, escursioni naturalistiche e servizi di hotellerie a tariffe convenzionate. Ma soprattutto di essere protagonisti della salvaguardia del sito e dei progetti di risanamento, a partire dai prossimi interventi per il recupero dei nidi di avocette e fenicotteri, tra le altre specie.

**UN'ADOZIONE** nell'adozione che tramite Facebook avrà una vera e propria community. «Una testimonianza a latere della spending-review che si occupa anche di creative-review — dichiara il giornalista Salvatore Giannella che due anni fa insieme a Ioni-

no Guerra salutò la nascita di Etabeta — Ai 45 miliardi di euro stanziati dalla Ue per l'Italia è corrisposto un 23% di progetti. Bene per chi ne ha saputo fare qualcosa come per My Salt». Conclude l'amministratore di Etabeta, Mauro Conficoni: «L'obiettivo è raggiungere i 20mila iscritti in un anno e implementare il portale con nuovi servizi in un'auspicabile seconda tranche di finanziamenti europea». A Sapote di Sale, in programma da domani, saranno distribuite mille confezioni di sale con codice per accedere gratuitamente da smartphone alla community più salata d'Europa. v.t.



**PROGETTO LEGATO ALL'ORO BIANCO**  
Si può essere protagonisti della salvaguardia del sito

## Bis per Vallesavio, Meldola e Pietracuta

**SI E' CONCLUSA** ieri sera la prima fase della Coppa di Promozione. **Girone R:** Faenza-Ozzanese 2-2, Dozzese-Castel Guelfo 2-2. **Classifica:** Dozzese 7 (qual.), Castel Guelfo 5, Ozzanese 2, Faenza 1. **Girone T:** Conselice-San Patrizio 2-1; classifica: Conselice 4 (qual.), Lavezzola 2, San Patrizio 1. **Girone U:** Classe-Fosso Ghiaia 2-4. **Classifica:** Fosso Ghiaia 4 (qual.); Cervia 2, Classe 1. **Girone V:** Bagnacavallo-Ravenna 1-1; classifica: Ravenna (qual.) e Bagnacavallo 4. **Suoi e Baracca Lugo 0. Girone Z:** Sporting Vallesavio-Castrocaro 2-1; classifica: Sporting Vallesavio 6 (qual.), Castrocaro 3, Forlimpopoli 0. **Girone K:** Verucchio-Real Miramare 3-2; classifica: Verucchio 4 (qual.) Real Miramare 3, Tropical Coriano 1. **Girone X:** Sant'Ermete-Meldola 0-1; classifica: Meldola 6 (qual.), Borghi 3, Sant'Ermete 0. **Girone W:** Torconca-Pietracuta 0-1; classifica: Pietracuta 6 (qual.), Torconca e Marignanese 0. Da rigiocare Marignanese-Torconca finita 1-4 (errore tecnico dell'arbitro, gara sospesa all'80' con la Marignanese rimasta in 7 e non in 6). Decisi intanto i gironi della seconda fase della Coppa di Eccellenza: nel 3, col Sasso Marconi, ci sono Alfonsine e Savignanesi; nel 4, Santagatese, Romagna Centro e Cattolica.

Addio all'Ogm. Sempre meno i prodotti chimici utilizzati

## Il biologico piace Nel Ravennate crescono le aziende "verdi" Aumentate del 4,2% rispetto al 2011 In provincia sono in tutto 275

**RAVENNA.** Prodotti ottenuti senza l'impiego di ogm, pesticidi, concimi e altre sostanze chimiche artificiali. Aumentano anche a Ravenna le aziende biologiche, cresciute

del 4,2% rispetto al 2011.

Secondo i dati elaborati dall'amministrazione regionale, nel Ravennate si contano 275 aziende bio, suddivise in 106 trasformatori (+3,9% in un anno) e 169 produttori (+4,3% in un anno). Tra questi, 84 sono aziende interamente dedite a produzioni biologiche, 62 sono misti (biologico e convenzionale) e 23 in conversione, hanno cioè avviato il percorso verso la produzione bio certificata.

Fino all'11 settembre il mondo "bio" sarà sotto i riflettori al Sana, la manifestazione espositiva dedicata all'alimentazione biologica organizzata da BolognaFiere.

A tagliare il nastro, sabato 8 settembre, sarà il ministro dell'ambiente Corrado Clini, che parteciperà poi al convegno istituzionale di apertura della fiera, dal titolo "Nutrire il pianeta in modo sostenibile: il ruolo dell'agricoltura biologica".

**Sapore di Sale** Ciak con la cucina "milanese-marittima"



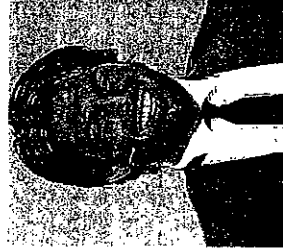
Matteo Casadio 1° chef del Ristorante Terrazza Bartolini

**S**apote di Sale, edizione speciale del Centenario, inaugura la tre giorni di festa con un omaggio alla cucina milanese. Parte del ricavato dell'opening dinner sarà devoluto a favore delle zone terremotate dell'Emilia. Risotto alla milanese al mare, ma anche osobuco di pescatrice, trippa di baccalà e Milanese di merluccio. Sono solo alcuni dei piatti all'interno del menu studiato per l'opening dinner di Sapore di Sale che propone un'inedita rivisitazione di alcuni piatti della cultura gastronomica milanese in versione "Milanese-Marittima" ideati dal cuoco Matteo Casadio primo chef del Ristorante Terrazza Bartolini. Un appuntamento con il piacere del palato quello che attende i fortunati commensali che a Cervia domani, negli spazi degli antichi Magazzini del Sale, saranno accolti da una celebrazione del gusto ma anche della storia e del luogo. E quindi la Cena inaugurale non poteva non rappresentare un'altra occasione per capire la tradizione meneghina e fondarla con quella del territorio, questa volta in chiave enogastronomica, per raccontare le produzioni locali ma rigorosamente reinterpretate alla romagnola. Per ogni prenotazione 20 euro saranno devoluti in beneficenza a favore delle aree terremotate dell'Emilia. Non sono previsti inviti, ma ogni partecipante prenoterà e sottoscriverà l'importo indicato coerentemente con lo scopo benefico dell'evento (euro 60, solo su prenotazione, max 40 coperti: 339.4703606).

PARTE SABATO PROSSIMO LA NUOVA STAGIONE DEL FORMAT CONDOTTO DA MARIA DE FILIPPI CON CAPPELLO IN TESTA E BORSA A TRACOLLA C'È ANCHE L'EX TRONISTA DI "CAMPIONI"

## Il "cervese" Gianfranco Apicerni confermato postino a "C'è posta per te"

**C**hi entra nella grande famiglia di Maria De Filippi si sa, difficilmente ne esce. Gianfranco Apicerni, ex tronista di Uomini e Donne, si era guadagnato lo scorso anno la possibilità di entrare a far parte dello staff del programma di Canale 5. Il suo ruolo quello gettonatissimo del postino, colui che consegna la posta ai protagonisti delle storie del C'è posta per te.



Gianfranco Apicerni

anche per questo ringrazia Maria che gli ha dato la possibilità di farsi conoscere e di essere apprezzato ma anche di capire quale potesse essere la donna giusta per lui.

Ne è passato di tempo da quando era un calciatore del Cervia e sognava di fare questo lavoro. Adesso però c'è altro a cui pensare: cappello in testa, sacca della posta e bicicletta è pronto a partire per una nuova stagione di C'è posta per te. L'appuntamento è per sabato prossimo su Canale 5: ci saranno Maria De Filippi e Gianfranco Apicerni nel ruolo del postino!

LA VOCE

6 SET 2012

DI ROMAGNA

### A SPASSO CON FABIONE

## Oggi divertente escursione al Parco Naturale di Cervia

Oggi (ore 16.30) da CerviAvventura partirà "A spasso con Fabione", una divertente escursione nel Parco Naturale di Cervia alla scoperta della pineta e dei suoi segreti. Insieme a Fabione, esperta guida di Atlantide, i partecipanti potranno scoprire infatti le piante tipiche, gli insetti nascosti e tanti simpatici animali che vi abitano. Il costo della speciale iniziativa è di 3,50 euro a persona (gratis per bambini fino a 4 anni). Info 347 1496519.



Fabione simpatica guida di Atlantide

## Borgomarina Vetrina di Romagna Togliamo i teli sul restyling che verrà

**I**l tradizionale incontro culturale di "Borgomarina Vetrina di Romagna", è in programma questa sera alle ore 21. L'iniziativa si svolgerà nella Vetrina del Magazzino del Sale Torre, adiacente al Museo del Sale di Cervia. L'incontro è dedicato all'ampliamento del Museo e ad un percorso per valorizzare le potenzialità archeologiche del territorio e le potenzialità del Centro storico di Cervia come scrigno di storia, arte, cultura. Interverranno come relatori Annalisa Canali, Direttore del Museo del Sale di Cervia, Giovanna Montevocchi, archeologa, Renato Lombardi, cultore di storia cervese ed Oscar Turroni, Presidente del Gruppo Culturale Civiltà Salinara. Sono previste video proiezioni sugli argomenti trattati, a cura di Massimo Evangelisti. An-

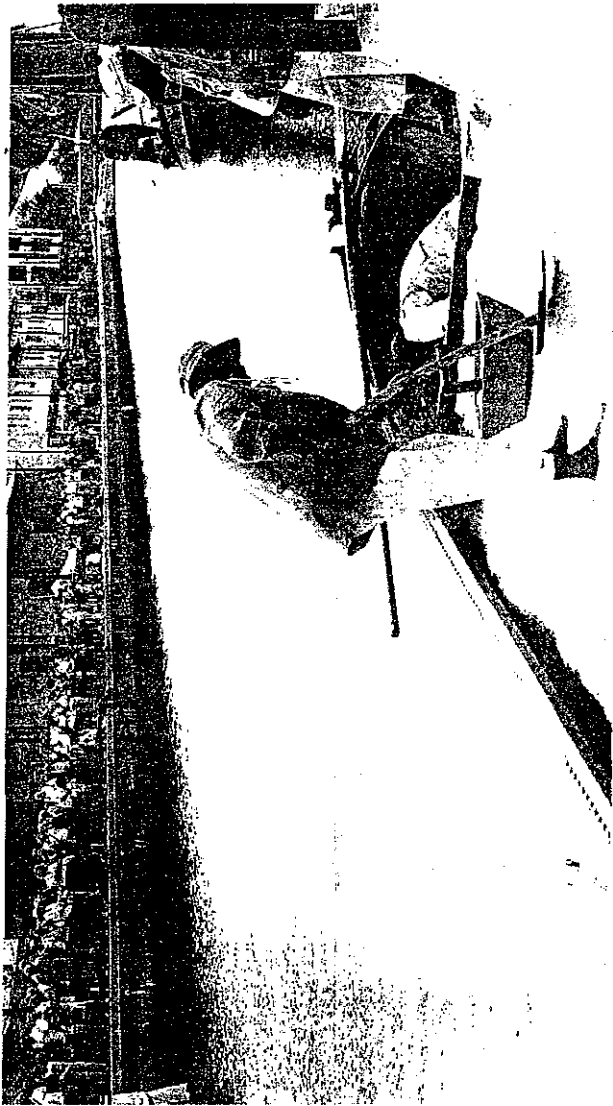
nalisa Canali parlerà sull'attuale realtà del Museo del sale (MUSA) e sulle prospettive di ampliamento del percorso museale. Renato Lombardi parlerà di un percorso culturale, che legni il quadrilatero del Centro storico, con il comparto dei Magazzini del sale e con lo storico Borgo Marina. Tra l'altro nel 2012 ricorre il centocinquantesimo anniversario dell'apertura del Teatro Comunale di Cervia e il trecentesimo anniversario della fine della costruzione dell'attuale sede del Municipio (un tempo Palazzo Priorale) e del Magazzino del Sale Darsena. Oscar Turroni parlerà infine del ruolo del Gruppo Culturale Civiltà Salinara nella gestione e valorizzazione di MUSA (Museo del sale) e del contributo dell'associazione al recupero della storia, cultura e tradizioni di Cervia.

# L'oro bianco protagonista assoluto del weekend

## Mostre, laboratori, visite e tanta gastronomia tengono banco fino a domenica

IL TAGLIO del nastro è previsto alle 19, ma già alle 17 partono le iniziative di 'Sapore di sale', la grande festa dedicata all'oro bianco di Cervia che terrà banco fino a domenica. Estremamente ricco il programma degli appuntamenti. Partiamo da quelli negli antichi Magazzini. La giornata inaugura le si snoda tra il convegno 'Meno e meglio', sull'uso dei sali aromatici in cucina, e la vendita di prodotti 'al sale di Cervia', il cui ricavato sarà devoluto ai terremotati dell'Emilia. Da Trapani arriva una tonnellata di meloni di Paceco: l'associazione 'Salviamo i meloni?' sbarca a Cervia con i prodotti delle storiche saline siciliane e con i pregiati meloni che saranno venduti sempre per donare il ricavato alla ricostruzione emiliana. Alle 18.30 apre l'osteria gestita dalla Casa delle Aie. Alla stessa ora va in scena l'iniziativa 'Sale la voglia di vino', voluta dall'Associazione italiana sommeliers Romagna. In programma ancora i laboratori sulle marnature del pesce curati dal Circolo dei pescatori 'La pantofla' e, nella sala Rubicon, quelli di 'Sapore di pasta fresca', per impararne la preparazione (dalle 17 alle 19); la mostra 'Milano Marittima cinque cent'anni' e quella di Titanium design dedicata all'arte in tavola; al Musa l'identità di un territorio; esposizione di saliere in ceramica di Faenza.

NEL centenario di Milano Marittima, la cena inaugurale non poteva non essere dedicata al capoluogo lombardo. Marco Casadio, chef del ristorante l'errazza Bartolini, propone un'inedita rivisita-



TRADIZIONE La 'rimessa del sale' è da sempre il momento culminante della manifestazione (foto Piero)

### SAVIO DI CERVIA Bambini e famiglie da Medolla

OGGI viene accolto al centro sportivo di Savio di Cervia un gruppo di bambini e famiglie di Medolla, cittadina modenese colpita dal terremoto. Verrà offerta una colazione, poi i bambini trascorreranno la giornata a Mirabilandia. In luglio, in occasione di 'Savio in festa con te', era stato devoluto alle famiglie quanto raccolto con le offerte libere nei 10 giorni della festa.

zione di alcuni piatti della tradizione meneghina. Anche questa iniziativa è a favore dei terremotati emiliani. Sempre in tema di enogastronomia, tra la banchina del Magazzino del sale e il piazzale dei Salinari sarà tutto un trionfo di sapori e odori, con bancarelle ricche di prodotti della tradizione e innovativi. Nel piazzale dei Salinari ci saranno anche Cna e Confortigianato con i chioschi dei piadinari. Nei nuovi bar e ristoranti che si affacciano sul porto canale sarà possibile degustare gli aperitivi al sale di Cervia, mentre in piazza Garibaldi, piazza Pisacane e corso Mazzini sarà allestito il consueto mercato di Cervia Gustosa. I ristoranti aderiscono a 'Sapore di sale' proponen-

NON potevano mancare le visite all'affascinante mondo delle saline: alle 10 l'escursione 'In salina in barca con sosta all'anca salina Camillone'; alle 16 la 'Passeggiata in salina, la via dei nidi'; alle 17 di nuovo l'escursione in barca elettrica fino ai bacini salati, alle 21, per i più romantici, la 'Salina sotto le stelle'. Anche le Terme sono protagoniste, proponendo pacchetti completi di soggiorno e trattamenti specifici che utilizzano i prodotti al sale di Cervia, i fanghi delle saline e l'acqua della vasca madre.

### CAPPILLI (PR)

#### «Nessun bagno in centro e l'isola ecologica diventa latrina»

L'ISOLA ecologica di piazza Pisacane «scambiata per un vespasiano» è al centro di un'interpellanza del capogruppo Pri, Giancarlo Cappelli. A fianco dell'ex pescheria è stato realizzato un centro di raccolta contenente vari cassonetti per i rifiuti che molte persone usano per esigenze corporali, favoriti anche dalla riservatezza assicurata dalle transenne. «Un cattivo odore — dichiara l'esponente dell'edera — coinvolge il vicinato e sconcerta chi passa vicino». «Nel centro storico non c'è un solo bagno pubblico — rileva — e questa è una grossa carenza perché in quell'area vengono svolte nel periodo estivo infinite manifestazioni, senza calcolare che siamo in una zona molto frequentata da turisti e residenti. Mi si potrà rispondere che in piazza ci sono molti locali pubblici, che hanno l'obbligo di far usufruire dei bagni, ma molte persone, per evitare l'impatto col gestore e l'eventuale consumazione, risolvono nella maniera incivile sopra detta con conseguenze immaginabili, amplificate dalle alte temperature estive».

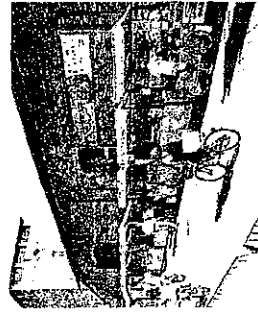
### Cervia

## Tutto il weekend dedicato all'oro bianco: il sale dolce

### CERVIA h. 19

## Prende il via Sapore di Sale

Festa in onore del sale a Cervia. Il sipario si alza alle 19, ma già dalle 17 si aprono le porte degli antichi spazi del Magazzino del sale, Torre e non solo, tra esposizioni, degustazioni, laboratori, convegni e il mercatino dedicato alla gastronomia



## LE FINALI DI 'FLAG FOOTBALL'

**DOMANI** (dalle 10 alle 16) e domenica (dalle 9.30 alle 16) Cervia diventa la capitale del 'flag football', sport, derivato dal rugby, che richiede di sfilarne una bandierina appesa alla cintura dell'avversario. Ospita infatti le finali del campionato nazionale Aics. Gli incontri saranno disputati al campo sportivo 'Liberazione' e a Castiglione di Cervia.

## A cena con l'autore della guida

**NEL CORTILE** del ristorante Felix, in Rotonda don Minzoni a Milano Marittima, è in programma questa sera alle 21 l'incontro 'A cena con l'autore'. Protagonista Pierluigi Moressa, autore della 'Guida storico-artistica di Milano Marittima e Cervia. Le città del vento', con illustrazioni di Sauro Rocchi (Foschi editore). È previsto un menù in cui figurano, tra l'altro, gratinato di cozze cervesi, sardoncini nostrani e piadina.

## TRASPORTI I tagli del Governo minacciano il 20% delle corse

**BOLOGNA.** In Emilia-Romagna, alla luce dei tagli del Governo, il trasporto pubblico locale non ha la certezza di poter reggere per molto. Lo ha detto

l'assessore regionale ai Trasporti, Alfredo Peri avvertendo che di questo passo le corse potrebbero essere ridotte fino al 20 per cento.



## TURISMO. La Riviera e la crisi «Rinnovarsi o si resta al palo»

**RIMINI.** «Il turismo ha 15 anni per fare il salto di qualità o restare al palo». Parole dell'assessore provinciale al ramo, Fabio Galli, a fronte del calo della capacità di spesa degli italiani. Solo nel runese l'innovazione del comparto costerebbe 500 milioni di euro. A causa del riordino degli enti locali dal 2014 non sarà più possibile per il pubblico finanziare i grandi eventi.

## Turismo Agosto al risparmio Italiani in calo del 3 per cento

**ROMA.** Per la «prima volta nella storia del turismo italiano» si è registrato ad agosto un calo di presenze complessive degli alberghi pari ad un -1,1%: più marcato il forfait degli italiani (-3%) mentre gli stranieri con un +2,1% hanno 'salvato' in parte la stagione. E l'analisi di Federalberghi che, attraverso il presidente Bernabò Bocca, segnala anche un calo nei primi otto mesi dell'anno con un -2,6% di presenze e quasi -10% di fatturato e con riflessi anche nell'occupazione con un -2,6% di lavoratori in meno.



## La Ribelle è orgogliosa di essere la prima squadra ravennate

**A PINARELLA** è stata presentata la squadra della Ribelle che parteciperà al campionato di Eccellenza, un gruppo rinnovato che prevede un mix tra giovani di prospettiva e giocatori di esperienza. Il colpo di mercato della società di Cervia è stato Emiliano Salvetti tornato al calcio giocato dopo qualche mese. Il nuovo

allenatore, Enrico Buonocore, si è detto «soddisfatto della squadra che abbiamo allestito e sono convinto che faremo bene». Quindi il direttore generale Giovanni Targhini ha sottolineato che «siamo diventati la prima squadra del Comune di Ravenna e questo non può che costituire un motivo di orgoglio. Solo 4 anni fa ci avevano dato per 'morti', ma con passione e sacrificio siamo riusciti a proseguire la tradizione. Abbiamo allestito un'ottima squadra in grado di regalarci soddisfazioni». Infine il presidente Marcello Missiroli si è rivolto al giocatore: «Facciamo sacrifici per mettervi nelle migliori condizioni, in cambio dovete dare tutto per la maglia che indossate».

## Convegno ai Magazzini Al via la kermesse

**CERVIA.** La salina è protagonista, da oggi, a "Sapore di sale", la sagra che festeggia il rito della "Armesa". Fino a domenica si susseguiranno, nel centro cittadino, gli eventi inseriti nel cartellone curato da Tuttifrutti e dalla Cooperativa Atlantide, per conto dell'amministrazione comunale. La società Parco della salina, all'interno di questo contesto, organizza il convegno dal titolo "Meno e meglio. L'uso dei Sali aromatici in cucina", in programma domani alle 18 nei Magazzini del sale. Vedrà protagonisti Giuseppe Pomicetti, presidente della Parco salina, Marco Malaguti, docente di nutrizione umana dell'Università di Bologna, polo didattico di Rimini, Marco Cavallucci, chef stellato della Frasca, e Morello Pecchioli, giornalista enogastronomico. A seguire, alle 20.30, si terrà l'apertura della prima forma di Parmigiano Reggiano "Vacche rosse razza reggiana", al sale di Cervia. Da non perdere, infine, "I love cooking grill", previsto per domenica alle 20.30. Il progetto unisce la ditta Ballarini al Parco della Salina, per una sinergia fra le paddle della azienda e l'oro bianco, con un kit da veri gourmet. Cna e Confartigianato, dal canto loro, promuovono lo stand denominato "La piada dei salinari". Sarà collocato nel piazzale dei Salinari, con un prodotto a chilometri zero, farcito di salsiccia, prosciutto crudo, salame nostrano e squacquerone al sale dolce. I maestri piadinari, insegneranno anche l'impasto a mano, e la stesura con il matterello della piadina, che verrà cotta e consegnata ad ogni partecipante. A tutti verrà regalata la tradizionale parananza da cucina

### PIANO STRATEGICO

## Si prosegue coi tavoli: incontri su servizi, ambiente, mobilità, turismo e lavoro

**CERVIA.** Terminata la parte del progetto denominata "Fase di ascolto e diagnosi del territorio", prosegue il percorso del Piano strategico con i "Tavoli tematici". Verranno affrontati cinque temi, relativi a servizi (welfare e sanità), ambiente, mobilità, turismo, e lavoro, con la collaborazione di docenti ed esperti qualificati. L'incontro su welfare e sanità, appuntamento di apertura, è stato spostato a mercoledì 26 settembre. Si inizia dunque martedì 18

settembre, con "L'ambiente" a cura di Massimo Angrilli, ricercatore alla facoltà di Architettura della Università di Pescara; giovedì 20 settembre è la volta di "La mobilità", con Marco Ponti, professore di Economia dei trasporti Politecnico di Milano; segue martedì 25 settembre "Il turismo", con Andrea Pollarini, presidente "Scuola superiore del loisir e degli eventi di comunicazione" di Rimini; giovedì 27 settembre si passa a "Il lavoro", con Guido Caselli direttore centro studi e ricerche Unioncamere Emilia Romagna. Gli incontri si svolgeranno tutti nella sala riunioni della palazzina comunale di piazza XXV aprile, dalle 14.30 alle 18. Il sindaco Roberto Zoffoli ha evidenziato: «L'idea di fondo della pianificazione strategica è saper leggere il proprio territorio, selezionare le priorità di intervento sostenibili e indirizzare verso la loro realizzazione le risorse pubbliche e private. Tutto il percorso intrapreso finora e la creazione dei "tavoli tematici", si basa sul modello più inclusivo possibile, con cui si perviene a decisioni attraverso l'esercizio della democrazia partecipativa. E' importante dunque partecipare e vivere i tavoli tematici come momenti per lavorare insieme, in cui portare la propria esperienza, le perplessità, le speranze, le idee per una Cervia dove si possa vivere bene anche in futuro» (m.p.)

**Cervia**  
Magazzini del Sale  
Musa  
Piazzale dei Salinari  
Porto Canale  
Borgomarina  
Piazza Garibaldi  
Piazza Pisacane  
Salina  
Terme

Un lungo weekend pieno di appuntamenti da non perdere nel cuore di Cervia  
[www.cerviasaporedisale.it](http://www.cerviasaporedisale.it)

Sapori di Sale è un evento del Comitato Enogastronomico di Cervia, organizzato in collaborazione con:

7-8-9  
settembre



Enogastronomia • Mercato • Salute • Escursioni • Seminari • Cultura • Spettacoli

La tradizionale ARMESA DE SELI



Organizzazione a cura di

In collaborazione con

Media partner

TUTTIFRUTTI  
Tutti i colori della frutta

Shall servizi  
ambientali  
energetici  
e turistici  
a tutto tondo  
Atlantide

Slow Food  
Comunità di Ravenna

Cervianotizie

Radio  
emilia  
romagna



Salina in vetrina a "Settembre Sapore di Sale"

La salina di Cervia non può che essere protagonista di "Settembre Sapore di Sale", la sagra del sale che festeggia il ritorno della "rimessa del sale", la raccolta e la distribuzione dell'oro bianco.

Da oggi a domenica si seguiranno nel centro cittadino gli eventi inseriti nel cartello curato da Tutitiruti e dalla Cooperativa Atlantide per conto dell'Amministrazione Comunale.

La Società Parco della Salina, all'interno di questo contesto festoso, organizza alcuni momenti nei quali ci sarà modo di riflettere sull'impiego odlerno del sale.

E' il caso del primo del tre appuntamenti, il convegno dal titolo "Meno e meglio. L'uso del Sale aromatici in cucina", sull'uso consapevole dei sale speziati in cucina e nell'alimentazione. Il convegno, che si svolgerà domani (ore 18) nei Magazzini del Sale, vedrà protagonisti Giuseppe Pomice, Presidente della Società Parco della Salina, Marco Malaguti, Docente di nutrizione umana dell'Università di Bologna, polo didattico di Rimini, Marco Cavallucci, chef stellato della "Frasca" e Morello Pecchioli, Giornalista enogastronomico.

A seguire, domani sera (ore 20.30), ci sarà l'apertura della prima forma di Parmigiana Reggiana "Vacche Rosse Razza Reggiana" al sale di Cervia.

Da non perdere infine "I Love Cooking Grill", domenica (ore 20.30), la presentazione ufficiale del progetto che unisce la ditta Ballarini al Parco della Salina di Cervia.

Superlavoro allo sportello malgrado l'organico ridotto all'osso Il Consiglio di zona chiede rimedi: "Altrimenti parte la petizione"

## "Code snervanti alle poste di Pinarella Due dipendenti sono troppo pochi"

Riceviamo e pubblichiamo Finalmente quest'anno, dopo anni di richieste ed attese, la comunità cervese ha ottenuto un nuovo ufficio postale. Purtroppo, però, l'occasione dell'inaugurazione non è stata colta anche per potenziare il personale ridotto a sole 2 unità, anche se in realtà le postazioni sarebbero 3. E non è difficile assistere a code fino in mezzo alla strada in tutte le ore, come confermato anche dai dipendenti. L'ufficio, malgrado la copertura di un'area di grande affluenza, resta aperto solo mezza giornata. Le zone servite sono quelle di Pinarella, Tagliata, Zadrina, Montaletto (considerando anche la zona industriale) e la zona artigianale di Cervia; per un totale di circa 8900 residenti. Alcune di queste zone sono interessate anche da un flusso turistico estivo non indifferente che va a pesare sul carico di lavoro esistente. Inoltre, ci sono anche tanti cervesi che prediligono questo ufficio poiché facilmente raggiungibile rispetto a quello di Cervia. Agli sportelli lavorano tutto l'anno. Per quale ragione?



"L'ufficio resta aperto soltanto mezza giornata, mentre nella vicina Milano Marittima..."

vorano solo due dipendenti, troppo pochi per il lavoro da svolgere. Salta all'occhio, ad esempio, la differenza fra questo e l'ufficio di Milano Marittima che conta 1524 residenti, dispone di tre persone fisse che lavorano tutto l'anno. Per quale ragione?

### L'IMPREVISTO

Salta l'incontro con Zamagni

Terminata la fase del progetto denominata "Fase di ascolto e diagnosi del territorio", prosegue il percorso del Piano strategico di Cervia con i "Tavoli tematici per il Piano strategico di Cervia".

Cinque sono i temi che verranno trattati: i servizi (welfare e sanità), l'ambiente, la mobilità, il turismo, il lavoro.

L'incontro dedicato ai servizi (welfare e sanità), previsto per mercoledì 12 settembre, purtroppo non si svolgerà in quella data a causa di un sopraggiunto imprevisto dei professor Stefano Zamagni.

L'appuntamento - comunicata in una nota il Comune - è stato dunque spostato a mercoledì 26 settembre.

## Mysalt Interrogazione del Pdl "Troppi omissis, il Comune spieghi"

Dopo i dubbi sollevati "a caldo" poche ore dopo la presentazione del progetto "Mysalt", ecco puntuale come un orologio svizzero l'interrogazione. A presentarla la triade del Pdl Mazzolani, Salomoni e Savelli, che avanzano robusi dubbi sul progetto del Comune che prevede la possibilità di "adottare" piccoli lotti della Salina di Cervia attraverso il pagamento di una somma di danaro (dai 25 ai 50 euro). Il Pdl strotola una serie di quesiti dopo aver sottolineato alcuni omissis: "Non si sa se siano state richieste le autorizzazioni all'ente proprietario delle Saline di Cervia, non si sa se il Comune possa sfruttare l'immagine di un bene che non è in sua proprietà, ma in concessione all'ente comunale stesso. Al progetto non partecipa la Società Parco della Salina la quale è mero fornitore dell'iniziativa e rispetto alla quale il Mysalt è un cliente. Non risultano accordi tra il Comune e gli altri soggetti interessati al progetto per stabilirne i contenuti, gli obiettivi e gli impegni. Sul sito "mysaltitalia.it" è presente il logo del Comune, ma non risulta da alcun atto che il patrocinio sia stato conferito dal Comune all'iniziativa. Gli scriventi hanno ricevuto informazioni orali in forza delle quali risulta che non vi siano documenti nel Protocollo relativi al progetto".

### ZAPPING

#### Un annullo postale sulla rimessa del sale

La Filiale di Ravenna di Poste Italiane, in occasione della ricorrenza storica della Rimessa del Sale, ha approntato un servizio temporaneo con speciale annullo postale che si potrà ottenere domani (dalle ore 15 alle 19) nello spazio allestito in Piazzale Magazzini del Sale a Cervia (0544.243514).

#### Serata orientale stasera a Pinarella

Questa sera la rassegna "Il Mare nel Cassetto" della Pro Loco

Pinarella Terraeventi termina con uno spettacolo dal sapore orientale. A partire dalle ore 21 la compagnia "Le Figlie del Vento" animerà viale Emilia e viale Italia a Pinarella con balli orientali, danza del ventre e danza con la spada, per salutare tutti gli intervenuti con un'ora di spettacolo. "Mille e Una Notte".

#### I bimbi di Medolla ospiti di Savio

Oggi la cittadinanza di Savio accoglierà, al centro sportivo comunale, un gruppo di bambini e famiglie della cittadina

di Medolla, gravemente colpita dal terremoto. Verrà loro offerta una ricca colazione e, a seguire, una giornata a Mirafiorandia.

#### "Sapore di pane e di pasta fresca"

E' in programma nel fine settimana, da oggi a domenica, tutti i giorni (dalle ore 17 alle 19), nella Sala Rubicone del Magazzino del Sale Torre, un laboratorio didattico gratuito di cucina denominato "Sapore di pane e di pasta fresca", gestito dall'Associazione Culturale Casa delle Aie Cervia.

Liana Giordano

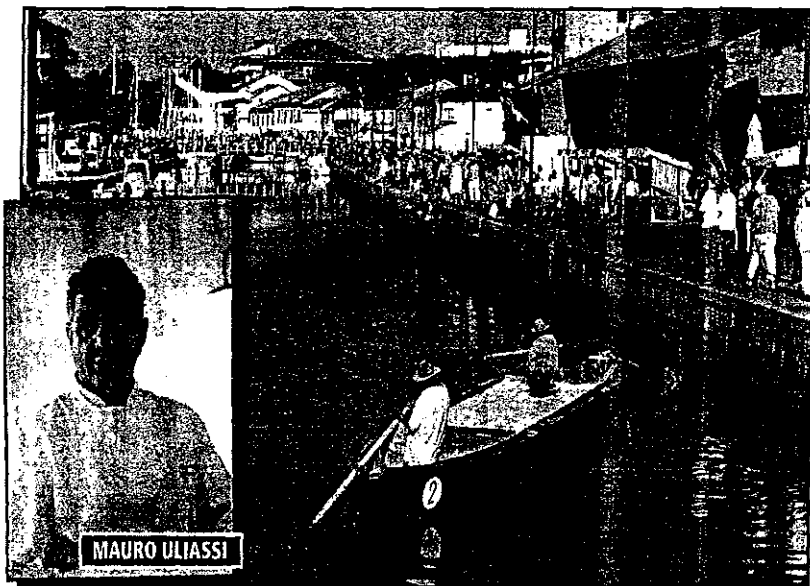
Cervia, la festa dell'oro bianco da venerdì 7 a domenica 9 settembre. Sabato 8 la tradizionale «Armesa de sel»

## Lo chef Mario Uliassi a «Sapore di sale»

Settembre è il mese della raccolta per il sale dolce di Cervia e la città dedica al suo «oro bianco» una festa dove s'intrecciano storia e gastronomia. Sapore di sale giunge alla 16ª edizione sviluppandosi intorno a un avvenimento che fa parte del patrimonio storico del territorio: la Rimessa del sale. Mercatini dei sapori, degustazioni ed eventi dedicati al piacere del palato per tre giorni di festa che quest'anno celebra, anche, il compleanno di Milano Marittima con un omaggio alla cucina milagrese. Di altissimo livello l'offerta degli stand gastronomici tra cui lo Streetfood Camper dello chef pluristellato Mauro Uliassi. Cervia ha saputo ben custodire le proprie tradizioni storiche riscoprendo i grandi avvenimenti del passato e restituendo alla città quelle identità, conservando così il patrimonio del territorio ed esprimendo la tenacia e la passione di chi vive e lavora in questi luoghi. Per questo è nata, all'ombra della torre di San Michele, Sapore di sale, la festa che rievoca una memoria antica, «l'Armesa de Sel» (Rimessa del sale), il momento trionfale del passato quando il sale, dopo una faticosa estate di raccolto, veniva trasferito nei Magazzini votati alla custodia del prezioso minerale.

Nel 2004 il sale artigianale di Cervia, è stato riconosciuto presidio Slow Food. Oggi il sale «dolce» è considerato un prodotto di alta qualità, conosciuto in tutto il mondo per le sue caratteristiche organolettiche e per il sapore delicato che lo contraddistingue. Cervia celebra tutto ciò con una festa, giunta quest'anno alla 16ª edizione, che dal 7 al 9 settembre, allestita nella splendida area tra la Darsena e i Magazzini del sale di Cervia, porta al centro della scena gli aspetti, culinari e storici, culturali e salutistici del cosiddetto «oro bianco» in una girandola di appuntamenti per un lungo week-end tutto da assaporare.

Promosso e patrocinato dal Comune di Cervia, inserito nel cartellone del Wine Food Festival Emilia-Romagna, Sapore di sale è un grande evento unico in Italia. Fa parte del «Circuito Enogastronomico del Delta: antichi sapori tra la terra e il mare» ed è organizzato da TuttiFrutti e cooperativa Atlantide. Rimessa del sale. Durante lo svolgimento di Sapore di sale, sabato 8 settembre, viene rievocata la tradizionale «Armesa de sel» che consisteva nel trasporto lungo il canale del raccolto di sale e nello stivaggio



MAURO ULIASSI

di questo nei magazzini in attesa della sua commercializzazione. Un momento molto importante che costituisce la fase conclusiva del lavoro dei salinari e il bilancio di una stagione di duro lavoro. Era una giornata di grande festa perché i salinari ricevevano un premio in denaro, ma era anche un avvenimento per tutta la città: la lunga fila di barchette, le imbarcazioni che trasportavano il sale, attirava una gran folla che, anche dai paesi vicini, veniva a Cervia per ammirare lo spettacolo. Oggi come allora, i salinari del Gruppo Culturale Civiltà Salinara giungono nel tratto di canale antistante i magazzini dove scaricano dall'antica imbarcazione a terra circa 100 quintali di sale servendosi degli antichi strumenti.

Le novità del 2012. Vino, focaccia, piadina, cappelletti, cozze alla marinara, cibo di strada con il fritto di pesce, mostre-mercato di prodotti d'eccellenza e ancora esposizioni, laboratori del gusto, incontri, spettacoli, escursioni. Ma soprattutto sale. L'alto livello qualitativo della proposta complessiva, l'allegria cornice bella, semplice e autentica nella quale si svolge la festa, sono solo due degli ingredienti che fanno di Sapore di sale una delle manifestazioni più attese d'Italia, quest'anno arricchita da tante novità con un occhio di riguardo alla solidarietà verso i terremotati dell'Emilia. Tante novità tra cui un ospite d'eccezione. Un'altra novità è la Cena inaugurale dedicata ai cento anni di Milano Marittima, l'elegante località, nata nel 1912 dal-

l'idea del pittore milanese Giuseppe Palanti le cui opere, esposte in una grande mostra allestita nei Magazzini, passeranno il testimone a Sapore di sale. Non meno interessante per tutti i gourmand è l'appuntamento con l'apertura della prima forma di Parmigiano Reggiano «Vacche rosse razza reggiana» al sale di Cervia. Infine nei nuovi bar e ristoranti che si affacciano sul Porto canale, circondati da una magica atmosfera, si possono degustare gli Aperitivi al sale di Cervia sui cuscini Sapore di sale. Sempre sul Porto canale domenica sera alle 19 l'appuntamento è con il «Barman day 2012». Uliassi ospite d'onore. Giunge infatti alla banchina del Magazzino del sale Torre l'innovativa proposta di Mauro Uliassi, lo Streetfood Cam-

per, la cultura del cibo di strada rivisitata dallo chef pluristellato. Il mix di modernità e gusto si traduce in un dehor su quattro ruote, il cui design raffinato accoglie il pubblico tra colori e alta tecnologia, e il cibo di strada, un «food» da passeggio che si compone di ali di pollo fritte e trapezino alla porchetta, piatti curati da Uliassi in persona, ovviamente al sale di Cervia, una cucina tradizionale ma rielaborata con la modernità e la seduzione che solo il celebre cuoco sa trasmettere nelle sue rivoluzionarie ricette. «Il sale è molto importante e costituisce una componente indispensabile della vita umana», spiega Uliassi. «Il sale marino di Cervia è un sale integrale pregiato con un colore meno candido di altri sali, ma la scarsa quantità di solfati lo rende particolarmente interessante perché risulta essere più dolce al palato e quindi meno aggressivo. Io adoro questo tipo di sale».

Incontri e mercatini. Venerdì 7 settembre l'inaugurazione della tre giorni apre letteralmente le porte degli antichi spazi del Magazzino del sale Torre con esposizioni, degustazioni, laboratori, convegni e incontri. Tanti gli appuntamenti: dal convegno «Meno e meglio» sull'uso dei sali aromatici in cucina, ai workshop sugli ecomusei della Regione Emilia-Romagna e la vendita benefica dei prodotti al Sale di Cervia il cui ricavato è devoluto per i terremotati dell'Emilia. Dedicata al centenario di Milano Marittima è la mostra di immagini a cura di Renato Lombardi, mentre da Trapani, l'associazione «Salviamo i mulini» arriva a Cervia con i prodotti delle loro saline e con una tonnellata di meloni di Piacco, che saranno venduti sempre per donare il ricavato alla ricostruzione emiliana. Il mercatino dei sapori che si snoda dalla banchina del Magazzino lungo il Porto canale e il Piazzale dei Salinari circonda la Darsena di profumi e sapori irresistibili. Nel Piazzale dei Salinari sabato sera alle 21,30 torna l'esibizione Fuoco al mito, la cottura tradizionale di una forma di parmigiano, un evento inserito nel programma «Mare di sapori».

Le visite in Salina. Per sperimentare dal vivo la magia delle vasche in cui viene prodotto il sale dolce, nessuna occasione è migliore delle visite guidate alla salina naturalistica e produttiva organizzate dal centro visite Salina di Cervia. Ampissima la scelta durante la tre giorni di Sapore di sale.



CURIOSITA' | L'obiettivo è raggiungere 20mila sottoscrizioni per il progetto «My Salt»

sette sere

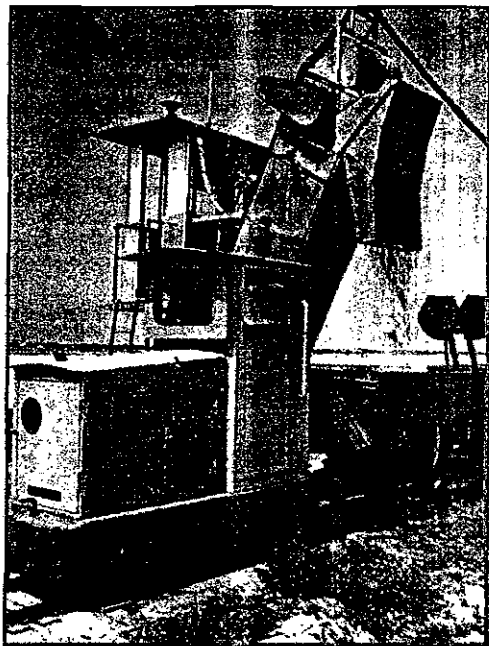
## Campagna d'adozione della Salina

7 SET 2012

Alberto Mazzotti

Basterà un computer per collegarsi al sito [www.mysalt.it](http://www.mysalt.it), e una piccola cifra annuale (dai 25 ai 50 euro), per diventare un «custode» della Salina di Cervia. Per contribuire cioè, da qualsiasi parte del mondo, a salvaguardare lo straordinario ambiente naturale che sorge alle spalle di Cervia, subito oltre la statale Adriatica: il luogo in cui fin dall'epoca etrusca si produce «l'oro bianco», l'unico elemento che in passato permetteva di conservare i cibi, motivo per cui Cervia ha avuto per secoli grandissima importanza dal punto di vista economico. Oggi che il sale non ha più questo compito, la

Salina resta un patrimonio straordinario a livello storico, culturale, ambientale: la porta d'accesso più meridionale del Parco del Delta del Po, che tuttora produce il famoso «sale dolce» di Cervia, squisito e pregiato, sempre più diffuso e apprezzato. Come accade nel mondo per altri luoghi simbolo, da oggi anche le saline possono essere adottate da chiunque ritenga di avere una adeguata sensibilità culturale e ambientale. Il Comune ha infatti attivato - grazie alla giovane cooperativa Eta Beta - il progetto My Salt (realizzato in collaborazione con la società Parco delle Saline, il Parco regionale del



Delta del Po, Unicredit e cooperativa Atlantide, e cofinanziato da fondi europei), che perette di diventare partner virtuale della Salina di Cervia, aiutandola a mantenere il suo equilibrio naturale.

«Un'idea originale, per di più realizzata sfruttando intelligentemente i fondi europei, cosa che nel nostro paese si fa davvero troppo di rado» ha detto in sede di presentazione Salvatore Giannella, fra i decani del giornalismo ambientale italiano. «Uno strumento importante per valorizzare ulteriormente questo nostro straordinario ambiente naturale», gli ha fatto eco l'assessore all'Ambiente del Comune, Michele De

Pascale. E Mauro Conficoni, presidente di Eta Beta, ha sottolineato come l'obiettivo sia quello di arrivare a ventimila sottoscrittori.

Chi aderisce al progetto My Salt potrà adottare un piccolo lotto della Salina e ricevere a casa propria, in tutta Europa, il sale che avrà contribuito a produrre ogni anno, nonché la «Salt Card», che permette di avere offerte dedicate per usufruire di servizi turistici nella riviera cervese. Una parte delle somme ricevute grazie alle adesioni verranno impiegate per sostenere progetti legati alla salvaguardia, alla tutela e alla conservazione della Salina.

EVENTO



A Cervia week-end con lo chef Uliassi per l'Armesa de sel e «Sapore di Sale»

**Sapore di Sale 2012**

Un lungo weekend pieno di appuntamenti da non perdere a Cervia

[www.cervia.saporedisale.it](http://www.cervia.saporedisale.it)

7-8-9  
settembre  
Cervia

Magazzini del Sale • Musa • Piazzale dei Salinari • Porto Canale  
Borgomarina • Piazza Garibaldi • Piazza Pisacane • Salina • Terme

Enogastronomia • Mercato • Salute • Escursioni  
Seminari • Laboratori • Cultura • Spettacoli

La tradizionale ARMESA DE SEL

Sapore di Sale è un evento del Circuito Enogastronomico del Delta: antichi sapori tra la terra e il mare



Provincia di Ravenna



Comune di Cervia



Gruppo Culturale  
Città Salinara



Comune di Borgomarina



Comune di Porto Canale



Comune di Salina



Comune di Terme

Organizzazione a cura di

TUTTI FRUTTI  
Agenzia di Pubblicità

Studi servizi ambientali e turistici  
Atlantide

In collaborazione con

Slow Food  
Comitato di Ravenna

Media partner

Cervianotizie

radio studio delta

MILANO MARITTIMA  
MILANO MARITTIMA  
PINARELLA  
TAGLIATA

CERVIA  
MILANO MARITTIMA  
PINARELLA  
TAGLIATA

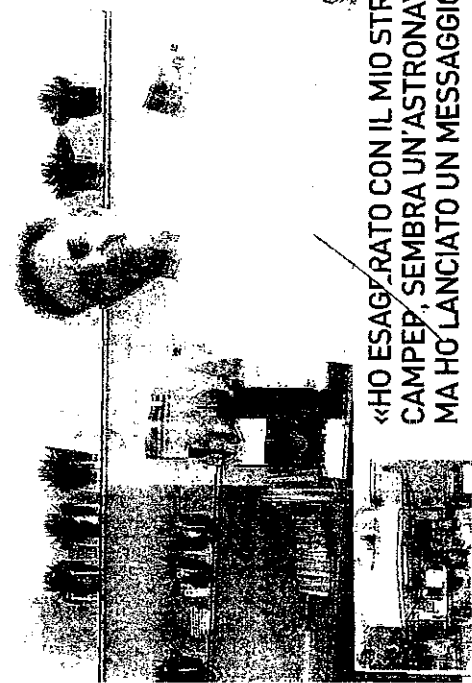
# Dalla Formula 1 alla tavola di tutti i giorni: «Poco sale, l'importante è che sia di Cervia»

**CERVIA**, il sale e Mauro Uliassi. Dalle gite in prima media alla scelta del frutto delle saline per la cucina da firmamento Michelin del suo ristorante a Sengallia, il pluristellato chef, ospite d'onore di «Sale» si racconta ai lettori del *Carlino*. Ma il vulcanico inventore dello streetfood camper (concepito tra i paddock di Formula 1) ne approfitta anche per lanciare un messaggio ai giovani.

**Il sale è all'indice nella cucina moderna: come utilizzarlo?**  
«Bastano pochi grammi del sale di Cervia per aromatizzare e valorizzare il gusto di ogni preparazione. Se si parte da ingredienti di qualità, anche per un'insalata, purché

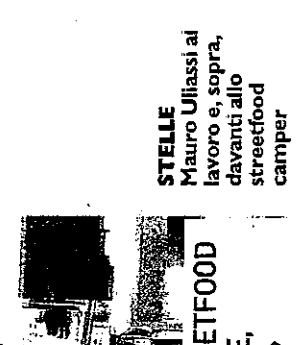
non in busta, il gusto è eccezionale senza dover ricorrere ad aggiunte di sale, che andrebbe consumato in misura non superiore ai 5 grammi al giorno. Per questo il sale di Cervia è eccezionale: qualche cristallo e il piatto ne esce con un carattere morbido e deciso al tempo stesso. Un prodotto pregiato che uso da sempre e che, come certi vini e liquori, va centellinato: i veri piaceri del palato non sono nemici della salute, ma».

**Illustrerò dunque come utilizzare l'oro bianco di Cervia durante il workshop culinario di «Sapore di Sale»?**  
«Quello di Cervia è il sale maglio-



«HO ESAGERATO CON IL MIO STREETFOOD CAMPER, SEMBRA UN'ASTRONAVE, MA HO LANCiato UN MESSAGGIO»

Cervia e il sale  
La tradizione della 'rimessa'



**STELLE**  
Mauro Uliassi al lavoro e, sopra, davanti allo streetfood camper

re a mio giudizio e, dagli antipasti al dolce, spiegherò come impiegherò. Tra i piatti forti che presenterò ci sono i tagliolini al nero di seppia e i gamberoni rossi all'acqua di limone».

**Qual è la sua opinione sulla crisi della ristorazione?**  
«La crisi c'è, nel settore: un giovane che voglia aprire oggi un ristorante deve affrontare spese enormi. Anche per questo è nato il mio 'Streetfood camper', concepito con Mirko Gabellini, già progettista di paddock e motorhome per le scuderie di Formula 1 e MotoGP, per sposare la filosofia dell'alta ristorazione a quella del 'food on the road'. Bastano un piccolo laboratorio e una roulotte attrezzata, che può costare circa 60mila euro, per avviare un'attività

## RISTORAZIONE: LUCI E OMBRE

### Show cooking

Mauro Uliassi lo terrà domani alle 16.30. Per partecipare è necessario prenotarsi al 339 4703606. Disponibili 40, 50 posti. Il costo è di 20 euro a persona

### Crisi nera

«Un giovane che voglia aprire oggi un ristorante deve affrontare spese enormi. Per lo streetfood camper invece bastano un piccolo laboratorio e una roulotte attrezzata»

Nel pomeriggio rivive l'antica tradizione della 'rimessa'

**OGGI ALLE 16.30**, con replica domani alle 15.30, sulla banchina del Piazzale dei Salinari si rievoca la Rimessa del sale. I rappresentanti del Gruppo culturale civiltà salinara, tutti con l'antica tenuta da lavoro, giungono nel tratto di canale antistante i magazzini, dove scaricano dalla burchiella circa 100 quintali di sale. Per l'occasione, Poste Italiane ha approntato uno speciale annullino che si può ottenere oggi dalle 15 alle 19.

Alle 18.30 nel Magazzino Torre è in programma il convegno «Meno e meglio» sull'uso dei sali aromatizzati in cucina. Intervengono Marco Malaguti, Giuseppe Pomicetti e Morello Pecchioli. Ai terremotati dell'Emilia verrà devoluto l'incasso dalla vendita dei prodotti d'eccezione lavorati con il sale di Cervia (a cura della Con-sulta del volontariato) e dei meloni trapanesi di Paceco (ne sono arrivati una tonnellata). Un appuntamento da non perdere è l'apertura della prima forma di parmigiano reggiano 'Vaccche rosse razza reggina' al sale di Cervia (alle 20.30 nei Magazzini Torre). Alle 21.30, nel Piazzale dei Salinari, torna invece l'esibizione 'Fuoco al mito', cottura tradizionale di una forma di parmigiano; novità di quest'anno è il gioco che invita il pubblico a stimare il peso di una forma.

**Il suo legame con Cervia è forte, al di là del sale.**

«Cervia e sale sono sinonimi, per me. Ma la prima volta che vidi Cervia, in occasione di una visita da undicenne, ero in prima media, rimasi colpito dalla rigogliosa pineta. Ci sono tornato la scorsa settimana e ho trovato una città che mi ricorda la mia Sengallia, ricca di storia e suggestioni che sanno raccontare di sé. Una piccola città, pulita e fiera del proprio passato».

Veronica Tonatelli

**CERVIA** Deceduto giovedì sera un turista. Già un'altra infezione quattro giorni fa. Chiuso un albergo in attesa delle analisi disposte dall'Ausl

## Legionella killer in comitiva Un morto e un infetto

Un turista di 74 anni della provincia di Monza e Brianza è morto giovedì sera per sospetta legionellosi presumibilmente contratta durante un soggiorno sulla riviera cervese. Per questo il servizio di igiene Pubblica dell'Ausl ha proposto un'ordinanza di chiusura dell'albergo di Cervia nel quale non solo aveva soggiornato l'uomo. Ma dove era stato

anche il 60enne della stessa comitiva lombarda che quattro giorni prima aveva manifestato la medesima infezione. Il 74enne, ricoverato nel pomeriggio di giovedì con febbre alta e insufficiente respiratoria, è deceduto verso le 20 nel reparto di Terapia Intensiva dell'ospedale di Ravenna. Secondo una nota dell'Ausl, era già gravato da importanti patologie. Così come il 60enne, per il quale invece le condizioni sono in via di miglioramento.

### FESTE E SAGRE

A Cervia (RA), «Sapore di Sale». In varie località della provincia di Forlì - Cesena, «Piadina Days». Al parco Ferrari di Modena, rievocazione storica «Mutina Boica». Fino al 16 settembre al parco Bassani di Ferrara, «Balloons Festival», festa delle mongolfiere.

## Per la Riviera di Romagna è già tempo di esami severi

**A FEMMINILE** Nell'anticipo del secondo turno di Coppa, difficile impegno sul campo del Tavagnacco

**CERVIA** Secondo turno di Coppa Italia da 'brividi' per la Riviera di Romagna che oggi, alle ore 15.30, dovrà incontrare la corazzata Graphistudio Tavagnacco. Una sfida sulla carta quasi proibitiva per la formazione giallorossobiti, contro una delle grandi della massima serie che nella passata stagione ha sfiorato la qualificazione alla Champion's League essendo arrivata alle spalle del Bardolino e della Torres. La compagine di An-

esime molto attendibile per verificare pure a che punto siamo con la preparazione, che sta procedendo bene con quasi tutti gli elementi a disposizione. Tornando alla sfida di domenica scorsa contro il San Zaccaria, devo dire che è stata una gara in linea con quanto ci aspettavamo, dove abbiamo fatto vedere cose molto buone e anche qualche errore, che ci sta alla prima partita dopo una sosta settimanale di preparazione. Comunque sono molto soddisfatto perché la squadra ha avuto un buon approccio alla partita e mantenuto il giusto atteggiamento per tutti e novanta i minuti. A Udine sarà assente la centrocampista Michela Greco ancora in convalescenza dopo il recente intervento al menisco.



Simona Sordini

**La probabile formazione della Riviera (3-4-3):** Pignagnoli, Del Gaudio, Ugolini, Magrini; Petralia, Mamardi, Pastore, Carrozz; Sordini, Caccamo, Mastrovincenzo. All: Censi

**Il programma del secondo turno (domani, ore 15.30):** Cuneo-Alessandria, Real Arenzano-Villacidro riviv, Femminile Inter-Spezia (ore 11), Real Meda-Como 2000 (ore 14.30), Mozzanica-Fortitudo Mozzecane, Bardolino-Sudtiroi, Gordige Calcio A-Gordige Calcio B, Chiaseliss-Graphistudio Pordenone, Graphistudio Tavagnacco-Riviera di Romagna (oggi), Imolese-Castelfranco, Fienze-Fesina, Res Roma-Grifo Perugia, Lazio-Napoli CF e Altro, Acce-Real Marsico.

Paolo Fioravanti

LE NOTIZIE

## Mercatino europeo dei sapori Tutto pronto, attesi 150 espositori

**CERVIA.** Parte venerdì 14 settembre la nona edizione del "Mercatino europeo, prodotti e sapori d'Europa". «Per destagionalizzare occorre fare cose importanti e uniche - afferma il vicepresidente vicario della Fiva Roberto Parisi - Per il nono anno, quindi, presentiamo a Cervia una tre giorni di spessore mondiale, per la gioia di tutti e soprattutto dei turisti settembrini». Oltre 150 espositori saranno presenti in rappresentanza delle Federazioni nazionali degli ambulanti di Italia, Austria, Belgio, Francia, Germania, Irlanda, Inghilterra, Spagna, Svezia, Olanda, Polonia, Ungheria e Russia, solo per citare alcuni dei Paesi. «Dobbiamo registrare - mette in evidenza Parisi - il crescente gradimento degli operatori europei per l'ospitalità, il calore e l'amicizia che ricevono a Cervia; tutti ci chiedono di potere ritornare dal proprio albergatore. Forse è anche per questo che l'edizione cervese del mercatino europeo è da anni la più gratificante, come giro d'affari, per chi vi partecipa». Molte le novità, che si potranno conoscere già da giovedì 13, durante l'allestimento delle bancarelle e il saluto dei rappresentanti della Fiva, della Confcommercio e delle autorità locali. Seguirà il concerto della Banda cittadina città di Cervia. Da giovedì sera, inoltre, sarà possibile visitare lo stand della Società Parco delle Saline, nel quale si troverà il sale appena raccolto, oltre che tutti gli altri prodotti della salina. Il taglio del nastro ufficiale è in programma sabato 15 alle 10; mentre alle 15 sarà promosso un incontro in via Di Vittorio per fare il punto sull'attuazione della Bolkestein.

## La Pantofla a "Sapore di sale"

**CERVIA.** Il Circolo Pescatori "La Pantofla" partecipa con uno stand gastronomico alla manifestazione "Sapore di sale", che ha aperto ieri. Verranno presentati alcuni piatti tipici della tradizione gastronomica locale, in collaborazione con le Coop Pescatori e La Fenice. Oggi, intanto, si svolge alle 16.30 la "Armesa". La tradizionale burchiella carica di sale sbarcherà di fronte al magazzino Darsena, dove l'oro bianco verrà distribuito gratuitamente ai presenti. Fra gli appuntamenti da non perdere, il convegno "Meno e meglio, l'uso dei sali aromatici in cucina", in programma alle 18.30 nel magazzino Torre. (m.p.)

### CERVIA

Continua all'insegna del gusto "Sapore di Sale a Cervia". Oggi il momento clou è la Rimessa del Sale. Oggi "Sapore di Sale" trasforma il Porto Canale di Cervia in un "palcoscenico" dedicato al rito dell'"oro bianco". "L'Armesa de sel", sarà infatti un momento magico.

Calcio A donne. Oggi alle 15.30 le romagnole attese dal secondo turno contro il Graphistudio Tavagnacco

# Riviera, secondo atto di Coppa

*Il tecnico Censi: «Serve per valutare anche la nostra condizione»*

**RAVENNA.** Altro appuntamento di coppa Italia per la Riviera di Romagna, che oggi alle 15.30 sarà impegnata sul campo del forte Graphistudio

Tavagnacco, uno dei protagonisti della passata stagione che ha sfiorato la qualificazione alla Champions League, piazzandosi terzo.



Il gruppo della Riviera di Romagna

Le ragazze giallorossoblu sono passate al secondo turno grazie alla vittoria sulle cugine del San Zaccaria al primo turno. Quella odierna però sarà una partita completamente diversa, perché l'avversario gioca in serie A con le romagnole che se lo troveranno di fronte dunque anche in campionato. Una gara dal duplice valore per la Riviera in quanto interessa è vero la Coppa, ma è an-

che l'occasione per il tecnico Antonio Censi di vedere i progressi della formazione dopo due sole settimane di preparazione al cospetto di una delle compagini favorite per la vittoria dello scudetto. «Ci attende una sfida molto impegnativa - commenta il tecnico - contro una squadra di alto livello come il Graphistudio Tavagnacco. Per noi si tratta di un test di verifica molto attendibile per vedere a che punto siamo con la preparazione, che sta procedendo bene, con quasi tutti gli elementi a disposizione per domani (oggi, ndr)».

L'allenatore, che proviene dalla Marche, spende due parole anche sull'incontro di domenica scorsa contro il San Zaccaria. «Devo dire che è stata una gara in linea con quanto ci aspettavamo - rivela - dove abbiamo fatto vedere cose molto buone ma commesso anche qualche errore, che comunque ci sta, essendo la prima partita dopo una sola settimana di preparazione. Per ora mi posso ritenere molto soddisfatto, perché la squadra ha avuto un buon approccio alla partita e mantenuto il giusto atteggiamento per tutti e novanta i minuti».

## SAPORE DI SALE

# Sulla banchina prosegue la distribuzione dell'oro bianco

**CERVIA.** Oggi, nella giornata conclusiva di *Sapore di Sale 2012*, continua la distribuzione del sale. I salinari nel Piazzale a ridosso del Porto canale continuano a distribuire il sale ai presenti in segno di augurio di prosperità e benessere. La distribuzione è a offerta libera e il ricavato sarà devoluto come tutti gli anni dai salinari in beneficenza. L'appuntamento è alle 15,30 nel Piazzale dei salinari, il "palcoscenico" dedicato al rito dell'"oro bianco".

Dalle 9,45 a Musa - Museo del sale, si parla di *Patrimonio e innovazione. Workshop di formazione per operatori eco-museali* organizzato dalla Regione Emilia Romagna, Ibc nell'ambito del progetto Adriamuse, in collaborazione con il museo delle Acque di

regionale alla Cultura Massimo Mezzetti, Laura Carlini, responsabile servizio musei di Ibc e Hugue de Varine, il "padre" degli ecomusei. Approverà i lavori l'assessore al turismo di Cervia Michele De Pascale.

Sarà presente anche una delegazione dell'ecomuseo di Rovigno, che "sfiderà, alle 15,30, a colpi di salatura" il Circolo Pescatori di Cervia. Ai Magazzini del sale alle 15,30 *Salature a confronto con l'impiego del Sale di Cervia*: in campo "Salà sardoni", a cura dell'Ecomuseo Casa della Batana di Rovigno; "Saraghina al sale di Cervia", tipica salagione con il Sale di Cervia, a cura del Circolo dei Pescatori La Pantofla. La delegazione parteciperà alla festa e visiterà il centro storico e la salina. (m.p.)

Argenta e Musa. La sezione di domenica, a Cervia è dedicata alle Argenta e Musa. La sezione di domenica, a Cervia è dedicata alle

### QUESTO SETTEMBRE IL CONCORSO

## Cocktail alla cervese: scatta il 'Barman day'

**CERVIA.** "Sapore di sale" ospita oggi il "Barman Day", concorso organizzato da Confesercenti per valorizzare la professionalità dei barman associati. Il concorso, arrivato alla terza edizione, selezionerà i migliori cocktail inediti che dovranno avere un ingrediente obbligatorio: il Sale dolce di Cervia. Gli altri criteri di valutazione saranno il gusto, l'estetica e la capacità di descrizione. Alle 19, la barlady di fama mondiale Caterina Lasagna, presenterà l'evento. Poi la giuria decreterà il vincitore.

I cocktail selezionati parteciperanno alla finale nazionale del 29 ottobre, presso il Salone del gusto di Slow food

a Torino. Ma l'ultima giornata della tre giorni dedicata all'oro bianco partirà già alle 11,30, per l'incontro con il Sale Meditteraneo di Trapani.

Alle 15 è in programma la donazione della saliera in ceramica di Faenza 2012, al Museo del sale Alle 16,30, ecco "Show coking" con Mauro Uliassi. Alle 19 vanno in scena altre dimostrazioni culinarie, come "Le api, il miele, il sale", e un'ora prima "La saraghina e il sale". Alle 20,30 verrà presentato "I love cooking grill", una alleanza fra la società Parco salina e l'azienda Ballarini, mentre i barman sono già all'opera sul porto canale.

## Flag Football 18 squadre in lizza per il titolo italiano

**CERVIA** Sono iniziate ieri mattina nel campo sportivo "Libertazione" di Cervia e nell'impianto di Castiglione le gare dell'Euro four on four di flag football senior, valevole per il secondo anno anche come fase finale del Campionato Nazionale Aics di questa disciplina. Le gare, che vedono coinvolte 18 squadre provenienti da tutto il Paese, si svolgeranno anche per tutta la giornata odierna (dalle ore 9,30 alle 16), e si concluderanno con la proclamazione della nuova formazione campione d'Italia. Proprio Aics Associazione Italiana Cultura Sport è una delle artefici della diffusione di questo sport, derivazione del football americano, anche nel nostro Paese. L'apuntamento di Cervia si colloca nell'ambito di Verde Azzurro, una delle manifestazioni nazionali più importanti organizzate da Aics, durante la quale si svolgono ogni anno i Campionati italiani di varie discipline oltre a convegni e momenti di approfondimento. Il flag football è uno sport di squadra derivato dal football americano del quale utilizza la stessa palla. La differenza rilevante e determinata dall'assenza del contatto fisico in quanto l'avversario non viene fermato tramite il piaccaggio, bensì prendendo una bandierina (flag appunto) che è attaccata alla cintura, determinando così l'interruzione dell'azione.

**L'EVENTO** Ultima giornata per la manifestazione dedicata all'eccellenza del territorio In programma lo show cooking con lo chef pluristellato Mauro Uliassi

# Sapore di sale chiude in bellezza Loro bianco di Cervia sposa Trapani

Giornata conclusiva ricca di eventi per la manifestazione "Sapore di Sale 2012". I salinari nel Piazzale a ridosso del Porto canale continueranno a distribuire il sale ai presenti in segno di augurio di prosperità e benessere. La distribuzione è a offerta libera e il ricavato sarà devoluto come tutti gli anni dai salinari in beneficenza. L'appuntamento è alle 15.30 nel Piazzale dei salinari, il "palcoscenico" dedicato al rito dell'"oto bianco". Dalle 9.45 a MUSA museo del sale, si parla di "Patrimonio e Innovazione. Workshop di formazione per operatori ecomuseal" organizzato dalla Regione Emilia Romagna, IBC nell'ambito del progetto Adriamuse, in collaborazione con il museo delle Acque di Argentina e MUSA. La Sessione di domenica a Cervia è dedicata alle "Mappe di Comunità". Sono presenti fra gli altri l'assessore regionale alla Cultura Massimo Mezzetti, Laura Carlini, responsabile servizio musei di IBC e Hugue de Vanne, il "padre" degli ecomusei. Aprirà i lavori, l'assessore al turismo di Cervia Michele de Paesale. Sarà presente anche una de-



## I salinari distribuiscono il sale ai presenti in segno di augurio

legazione dell'ecomuseo di Rovigno che "sfiderà, alle 15.30, a colpi di salatura" il circolo pescatori di Cervia. Alle 11.30, negli spazi del Magazzino del Sale il Sale di Cervia incontra il Sale Mediterraneo di Trapani. Le due manifestazioni saranno messe a confronto. Alle 15 donazione della saliera in ceramica di Faenza 2012 al Musa, il Museo del sale Alle 16.30 Il sale di Cervia in cucina, show cooking con lo chef pluristellato Mauro Uliassi. Sano per te, sosteni-

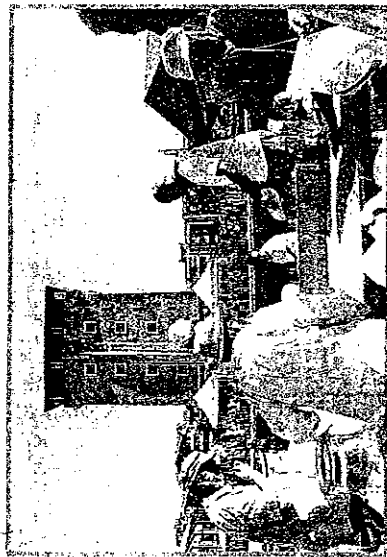
## WEDDING DAY

### Fiori d'arancio in vetrina

Wedding Day al Fantimi Club. La giornata dedicata ai fiori d'arancio con i piedi sulla sabbia è in programma oggi allo stabilimento balneare di Cervia. Un'occasione unica per una sorta di prova generale del giorno più bello della propria vita. Dalle 16 con ingresso gratuito test day riservato agli sposi, per organizzare al meglio e per tempo il giorno dei fiori d'arancio. A partire dagli allestimenti per la cerimonia, al banchetto o rinfresco proposto direttamente sulla spiaggia, fino alle prestazioni esclusive come i wedding games: vere e proprie sfide sulla sabbia per gli amici e i parenti. In serata cena a lume di candela per degustare gratuitamente il menù di nozze. Al termine si assaggerà anche un esempio della torta matrimoniale, realizzata dalla pasticceria Fiorintini, si assisterà ai fuochi d'ardentini sulla spiaggia, che concluderanno l'evento. Tra tutte le coppie di futuri sposi intervenute, l'aeroporto di Rimini metterà in palio due biglietti aerei per le principali capitali europee per una romantica fuga d'amore.

bile per il pianeta è l'iniziativa che prevede alle 19 "Le api, il miele, il sale" e alle 18 "La saraghina e il sale". Alle 20.30 "I Love Cooking Grill". Balneari e Parco della Salina di Cervia uniscono i propri valori per promuovere il territorio in un progetto di cucina tutto italiano. Sul porto canale, nei nuovi bar e ristoranti, si possono degustare gli Aperitivi al sale di Cervia sui cuscini Sapore di Sale. Domenica sera alle 19 l'appuntamento qui è con il "Barman day 2012" (a cura di Confesercenti), un appassionante gara tra i migliori cocktail inediti, anche al sale di Cervia. La giornata di domenica vede i salinari del Gruppo della civiltà salinara impegnati (alle 17) anche nella visita guidata della salina Camillone, all'antica salina a conduzione artigianale, rimasta integra come ai tempi degli etruschi. In mattinata, alle 10, escursione "Lungo la strada per Ficocle", una passeggiata storica e naturalistica fino al cuore delle saline. Inoltre "In Salina in barca con sosta all'antica salina Camillone" si percorre in barca elettrica il canale fino ai bacini salanti.





# Sapore di sale, un'edizione da tutto esaurito

## Tre ore di fila per ritirare una busta di 'oro bianco'. Scorte di pesce fritto esaurite

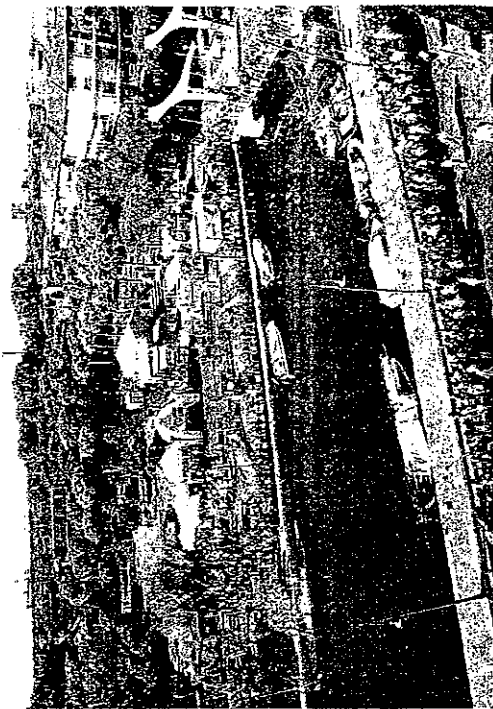
**MIGLIAIA** di persone in fila da mezzogiorno per ricevere l'oro bianco di Cervia dalle mani dei salinari. Un successo strepitoso per la rimessa del sale, evento centrale della kermesse dedicata all'oro bianco che nella sola giornata di sabato aveva esaurito oltre 60 quintali del prezioso carico approdato davanti agli antichi magazzini, con oltre 1.300 buste distribuite a turisti e residenti, a fronte di un'offerta minima di un euro. La corsa all'oro bianco è ripresa ieri, seppure con occhi preoccupati rivolti alla burchiella ormai svuotata per quasi due terzi. E per non rischiare una coda invano, c'è anche chi ha aspettato per oltre tre ore. È il caso della lughese Claudia, la prima della fila. Ma anche della cervese Teodora, della zolese Paola, del ferrarese Giampaolo

**KERMESSE**  
**Migliaia di persone hanno assistito all'antico rito della 'rimessa'**

e così via, in una lunga sequenza di persone, luoghi e storie. Come quella di Paola e Idegardo di Modena, per la prima volta in vacanza a Pinarella e gioiosamente rapiti dalla kermesse salata. L'intero ricavato sarà devoluto ai terremotati dell'Emilia e all'Istituto oncologico romagnolo. L'aspettativa è quella di eguagliare, se non addirittura superare, gli oltre 2mila euro raccolti l'anno scorso. «Un'edizione da records», afferma senza esitazioni Nevio Ronconi, presidente di Turtifrutti e organizzato-

re di 'Sapore di sale' insieme alla Coop Atianide. Tutto esaurito per i 140 chili delle prime forme di parmigiano reggiano 'Vacche Rosse razza reggiana'; cinque chilometri di coda per entrare a Cervia; scorte di cozze e pesce fritto terminate nello stand della 'Pantofla'. Ed è certo che il sodalizio di via Nazario Sauro ha avuto un esordio con il botto a 'Sapore di sale': la ripresa senza ruggini del rapporto tra la 'Pantofla', la Cooperativa pescatori 'Luigi Penso' e 'La Penice' si è tradotta in un banchetto straordinario, dove pesce e cozze a chilometri zero hanno conquistato tutti i palati. Preso d'assalto anche il Centro visita Saline, che ha portato oltre 600 turisti nel cuore della fabbrica del sale di Cervia.

v.t.



**ATTESA** La fila di persone davanti agli antichi magazzini: l'incasso dalla vendita del sale sarà devoluto ai terremotati dell'Emilia e allo for

Con 'Sapore di sale' Cervia festeggia 'oro bianco' - Adnkronos Dati

<http://www.adnkronos.com/IGN/Lavoro/Dati/Con-Sapore-di-sale-Cervia>

## Con 'Sapore di sale' Cervia festeggia 'oro bianco'



Roma, 5 set. (Labitalia) - Cervia ha saputo custodire le proprie tradizioni storiche riscoprendo i grandi avvenimenti del passato e restituendo alla città quelle identità, conservando così il patrimonio del territorio ed esprimendo la tenacia e la passione di chi vive e lavora in questi luoghi. Per questo, è nata, all'ombra della torre di San Michele, 'Sapore di sale', la festa che rievoca una memoria antica, 'l'Armesa de Sal', letteralmente la 'Rimessa del sale', il momento triennale del passato quando il sale, dopo una faticosa estate di raccolto, veniva trasferito nei Magazzini volati alla custodia del prezioso minerale.

**Nel 2004 il sale artigianale di Cervia è stato riconosciuto presidio Slow Food.** Oggi il sale 'dolce' è considerato un prodotto di alta qualità, conosciuto in tutto il mondo per le sue caratteristiche organolettiche e per il sapore delicato che lo contraddistingue. I Magazzini del sale poi sono un luogo magico, magnificamente restaurato, restituiti alla città in tutto il loro splendore e convertiti a tempio della cultura.

Cervia celebra tutto ciò con una festa, giunta quest'anno alla 16ma edizione, che dal 7 al 9 settembre, allestita nell'area tra la Darsena e i Magazzini del sale di Cervia, porta al centro della scena gli aspetti, culturan e storici, culturali e salutistici del cosiddetto 'oro bianco' in una grandola di appuntamenti per un lungo weekend tutto da assaporare. Promosso e patrocinato dal Comune di Cervia, inserito nel cartellone del Wine Food Festival Emilia-Romagna, 'Sapore di Sale' è un evento unico in Italia. Fa parte del 'Circuito enogastronomico del Delta: antichi sapori tra la terra e il mare' ed è organizzato da Tutifrutti e cooperativa Atlante.

"È indiscutibile quanto la manifestazione sia cresciuta negli anni - ha affermato l'assessore al Turismo di Cervia Michele De Pascale - ed eserciti un fascino sempre crescente sul pubblico anche per la bellezza e

l'unicità dei luoghi in cui si svolge. Si tratta infatti del cuore storico della città che vive lungo il Porto canale di Cervia. Un'area in sviluppo, dove sono nate nuove attività commerciali, bar, ristoranti, luoghi di incontro di giovani, famiglie e turisti, attività che si sono già integrate con la manifestazione che annovera tra le novità la proposta degli aperitivi al sale".

"C'è un messaggio forte - ha detto - nell'identità di questi luoghi, gli stessi di cui si sono innamorati i milanesi, immortalati nei quadri di Giuseppe Paganini. Si deve pensare a questo patrimonio culturale come una ricchezza che da un lato vede svolgersi 'Sapore di sale', una festa lunga tre giorni, dall'altro colloca Cervia agli occhi del mondo quale eccellenza nella produzione del sale consegnando alla città un'identità fruibile 365 giorni all'anno. L'intenzione dell'amministrazione e della squadra che lavora a 'Sapore di sale' è quella di mettere in campo forti novità dei prossimi anni tra cui la nascita dell'Ecomuseo del Sale e il recupero del Magazzino 'Darsena' per restituirlo alla città in tutto il suo splendore".

## Gli Scout di Cervia al Jamboree

Venerdì 20 luglio, noi scout del reparto Madre Teresa di Calcutta, del gruppo Cervia 1, siamo partiti alla volta del nostro nuovo campo estivo, che quest'anno avevamo deciso di trascorrere in Francia. Dal 27 al 31 luglio, infatti, nella località francese di Jamboree si è tenuto il jamboree nazionale degli Scouts e Guides de France, al quale anche noi scout italiani siamo stati invitati. Nella settimana precedente a que-

delle barriere linguistiche, abbiamo fatto fatica a interagire gli uni con gli altri, alla fine, siamo riusciti a legare con essi e a formare un gruppo affiatato e compatto. Assieme a loro abbiamo, quindi, affrontato lunghe camminate per le campagne e valli che ci circondavano, abbiamo gareggiato in prove di cucina e di abilità e non sono, infine, mancati i momenti di gioco e riunione, la sera, attorno ad uno scop-



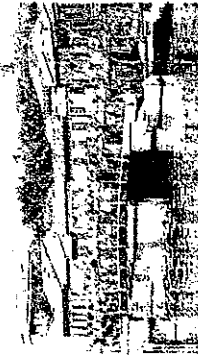
pietante fuoco. In tutte queste occasioni, inoltre, abbiamo avuto modo di poterci conoscere più a fondo, scoprendo tratti comuni che ci legavano e apprendendo o insegnando nuove conoscenze che ci distinguono.

Quando, poi, il 27 luglio è stato il momento di recarci assieme al Jamboree, siamo partiti tutti quanti come un unico grande gruppo, dove non esistevano più italiani e francesi, ma soltanto amici. Durante i quattro giorni di questo importante raduno nazionale di scoutismo, con altri 19.000 scout provenienti da tutta la Francia e non solo (Germania, Inghilterra, Canada, Martinica, Guadalupa ecc.), abbiamo potuto partecipare a varie at-

di una nostra guida. Quando, infine, il Jamboree si è concluso, con tristezza abbiamo dovuto dividerci dal gruppo di scout con i quali avevamo trascorso assieme i nove giorni di campo. Tuttavia, possiamo dire di essere tornati a casa felici, poiché arricchiti di nuove conoscenze e dell'incontro con una nuova cultura, differente, ma dalla quale, però, abbiamo saputo individuare i punti di raccordo con la nostra. Nel cuore porteremo sempre i ricordi di queste immagini speciali e, infine, potremo dire di essere orgogliosi di noi stessi, non solo per aver ricevuto, ma anche per avere donato ciò che di bello avevamo da offrire a chi abbiamo incontrato.

Gruppo Scout Cervia 1

La lunga fila di persone in attesa di ricevere il sale



## A 'Sapore di sale' vendute due tonnellate di oro bianco

**E' DECISAMENTE** soddisfatto l'assessore al Turismo, Michele De Pascale, tracciando un bilancio di 'Sapore di sale'. I numeri parlano chiaro: vendute 2 tonnellate di sale, altri 100 chili distribuiti dai salinari con la formula dell'offerta libera (ricavato in beneficenza, il 50 per cento andrà ai terremotati emiliani). Nelle aree emiliane colpite dal sisma andranno anche 2.515 euro raccolti nel corso di alcune iniziative. Ottomila persone hanno visitato il Musa e 750 hanno preso parte alle visite in salina. 'Sapore di sale' ha ospitato anche il 'Barman day', organizzato da Confesercenti per selezionare due

partecipanti al Salone del gusto di Torino. Hanno vinto Elisa Paolucci Gianettoni (Living Cervia) e Mattia Promi (Oro nero Alfonsine), mentre Sanzio Davidi (Tribeca Ravenna) ha ricevuto il premio speciale per un cocktail: il dinner miscelato con Salinae, la birra al sale dolce di Cervia, e tequila.

### Pinarella

## Spazi piccoli e lunghe file Protesta alle Poste

### Giovani musicisti a Cervia sul palco del Pappafico

**PAPPAFICO** live music: il pub di Cervia questa sera ospita alcuni fra i migliori musicisti romagnoli della nuovissima generazione a fianco di interpreti più esperti e di grande qualità. Il repertorio è il jazz-rock più intenso e scatenato, un tuffo all'indietro tra il '70 e l'80.  
Info e prenotazioni: 0544-973196 e 335-5387887.

**Il Circuito gastronomico del sale fa tappa stasera al Touring di Milano Marittima. Nel menu, tra l'altro, misto gratinato dell'Adriatico, risottino del Centenario e mazzancolle in pinzimonio. Per maggiori informazioni: 0544 995485.**

**Il Real Pinarella** ha vinto il girone 29; superare la prima fase — commenta il presidente Marco Caseri — è stata una soddisfazione. Il nostro allenatore Paolo Rossi ci tenne molto e la squadra ha giocato bene. Domenica inizieremo il campionato a Igea Marina; affronteremo partita dopo partita con la massima serenità e anche per divertirci».

a.m.

PER ADDIZIONALE IRPEF E TARIFFA IGIENE AMBIENTALE

## Un aiuto alle famiglie meno abbienti

**ANCHE** quest'anno l'amministrazione comunale, d'intesa con i sindacati, ha destinato i fondi a sostegno dei redditi familiari più bassi. Da lunedì 17 settembre a venerdì 26 ottobre potranno essere presentate le domande relative ai contributi per l'addizionale comunale Irpef e per la tariffa di igiene ambientale. Per accedervi occorre possedere i requisiti previsti dal regolamento riguardanti il reddito del nucleo familiare e la residenza. Per maggiori informazioni ci si può rivolgere ai Caf di Cgil (piazza Ospedale 1, 0544 973350),

**SPICCANO** i successi delle squadre Del Duca e Boncellino, nell'andata dei quarti di finale per la Coppa Emilia di calcio di Seconda categoria. Nel **Girone R**, infatti, la Del Duca è andata a vincere a Pianigpane, sul campo del Bisanzio San Michele, per 2-1; stesso risultato per il Boncellino che, al 'Secondo Ricci' di Bagnacavallo ha superato il Godo. Nelle altre due partite di questo girone: è finito in parità, a reti bianche, a Sant'Alberto, il confronto fra Reno e San Pancrazio; in trasferta, invece, il San Zacc-

## Disputata l'andata dei quarti di finale di Coppa Emilia Brillano Del Duca e Boncellino

ria è stato sconfitto, 1-4, a Villafranca di Forlì dal Carpinello. Passando al **Girone O**, pareggio, 1-1, nel confronto fra la matricola Bagnara e lo Sparta di Castelbolognese; il San Rocco Faenza è andato poi a pareggiare, 1-1, a Forlì contro l'Enterprise; un gol per parte anche fra Fratta Terme e Modigliana; è tornato sconfitto, 1-4, il Brisighella dalla trasferta a San Martino in Strada, sul campo dei Tre Martiri. Le partite di ritorno sono in programma domani sera, alle 20.30.

Affluenza record per l'iniziativa. Superata l'edizione dello scorso anno che aveva registrato 80mila presenze

## Sapore di sale fa il pieno di visitatori Successo per la tradizionale "Armesa de sel" lungo il porto canale

**CERVIA.** Affluenza record nell'assolato weekend cervese per "Sapore di sale 2012", la festa enogastronomica dedicata al sale dolce di Cervia. È stata infatti superata l'affluenza della scorsa edizione che aveva registrato 80.000 visitatori.

Anche quest'anno una lunghissima fila di persone si è radunata intorno al porto canale per assistere alla "Armesa de sel" (rimessa del sale), la rievocazione che ha visto la distribuzione di 100 quintali del pregiato prodotto raccolto artigianalmente nell'antica salina Camilione.

«Sono stati superati considerevolmente i dati dell'anno scorso, sia come affluenza che come vendita dei prodotti. Anche i nuovi locali nati sul porto canale si sono perfettamente integrati nello svolgimento della festa rivitalizzando l'area della banchina» ha dichiarato l'assessore al Turismo, Michele De Pascale.

Tra i numeri della sedicesima edizione di "Sapore di sale", i 2.000 chili di oro bianco venduti e i 100 quintali distribuiti dai salinari durante la Rimessa del sale con la formula dell'offerta libera, il cui ricavato, in beneficenza, è stato destinato per il 50% alle zone terremotate.

Successo anche per i nuovi bar del porto canale grazie all'iniziativa "Barman day 2012" organizzata

dalla Confesercenti, dove sono stati selezionati i due finalisti per partecipare al Salone del Gusto di Torino. Tra i vincitori, bar-lady, Elisa Paolucci Giannettoni del Living room sul porto canale di Cervia, che ha vinto con il cocktail "star of London", un pre-dinner pestato a base di more, lampomi, gingerbeer, sale di Cervia e pepe nero. Accanto a lei Mattia Proni del bar Oro nero di Alfonsine con il cocktail Nero-paco, after-dinner all'amaretto di Saronno con vellutata di cacao e sa-

le di Cervia in galleggiamento. Infine Sanzio Davidi del Tribeca di Ravenna ha preso il premio speciale della giuria grazie ai suoi cocktail pre-dinner miscelato con birra salina, la birra al sale dolce di Cervia, e tequila.

Grande affluenza nei weekend anche allo stand "La piada dei salinari", l'appuntamento organizzato da Cna e Confartigianato dedicato alla piadina al sale di Cervia che ha registrato oltre 300 presenze.

## IN BREVE

COMUNE

### ● CONTRIBUTI A SOSTEGNO DEI REDDITI PIÙ BASSI

Dal 17 settembre al 26 ottobre potranno essere presentate le domande per accedere ai contributi Irpef e Tia a sostegno dei redditi familiari più bassi. Per accedere ai contributi è necessario possedere i requisiti previsti dal relativo regolamento comunale riguardanti il reddito del nucleo familiare e la residenza.

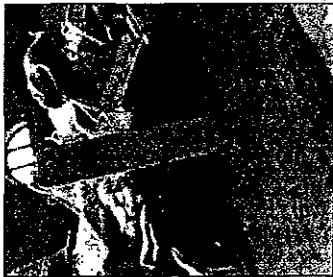
EVENTI

### ● A MILANO MARITTIMA L'ERBORISTERIA E INNOVATIVA

L'erboristeria "In un giardino" a Milano Marittima è stata premiata nell'ambito dell'ultima edizione di Sana, la fiera del biologico e del naturale allestita a Bologna Fiere. Il negozio si è distinto per la propria attenzione alla cura del punto vendita e alla vetrina in particolare e alla vetrina in particolare, con un'esposizione che ha ottenuto positivi riscontri di consumatori e colleghi.

## Attesi 150 espositori per il mercatino dei sapori L'enogastronomia europea in mostra a Cervia

**CERVIA.** Più di 150 espositori con il meglio della produzione enogastronomica e artigianale d'Europa. Prenderà il via venerdì prossimo la nona edizione del "Mercatino Europeo, prodotti e sapori d'Europa". «Per tre giorni il centro della nostra città si trasformerà nel mercato del mondo, per la gioia di tutti e soprattutto dei turisti che ci hanno scelto per le loro vacanze anche a settembre» spiega Roberto Parisi, vicepresidente vicario della Fiva Confcommercio Cervia.



A farla da padronasara la gastronomia mitteleuropea. Da Salisburgo un trio di specialisti del palato offrirà le specialità tradizionali tirolesi e austriache: canederli e speck affumicato, sausciotti per tutti i gusti, torta Sacher e i deliziosi bretzel, il pane tipico del Tirolo. Per appetiti più robusti, invece, sembra fatto apposta il grill gigante del tedesco Andre Schakaleski, direttamente dalla Baviera. Riconfermata anche la presenza della cucina israeliana esclusivamente vegetariana. Da giovedì sera inoltre sarà possibile visitare lo stand della società Parco delle Saline, con il sale appena raccolto della produzione 2012 insieme a tutti gli altri prodotti della salina. In mostra anche l'artigianato con prodotti e i materiali più raffinati e curiosi, dai profumi bulgari, alle porcellane di tradizione british. A tagliare il nastro del mercatino, sabato 15 settembre, alle 10, saranno il sindaco di Cervia, Roberto Zoffoli e il presidente nazionale della Fiva Confcommercio, Giacomo Erico.

# Sale dolce da cocktail I vincitori

Nella sfida fra Barman trionfano Elisa (Barlady), Mattia (Oronero) e Sanzio (Tribeca)

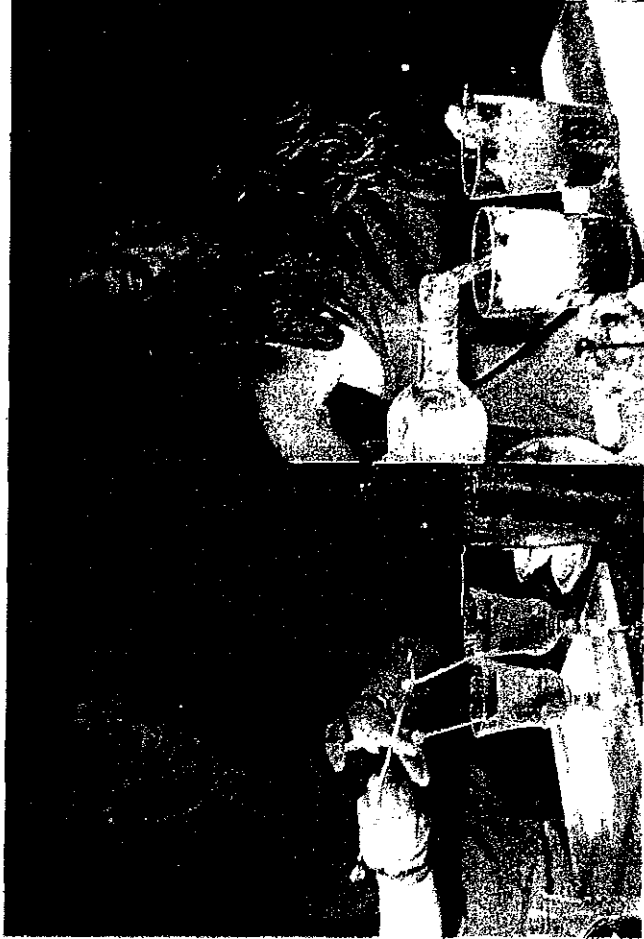


Barman Day", il concorso organizzato da Confesercenti per valorizzare la professionalità dei barman associati, ha fatto tappa a Cervia domenica scorsa nel contesto della manifestazione dedicata all'oro bianco delle saline "Sapore di Sale". Nella serata sono stati quindi selezionati i migliori drink che, come vincolo imposto dall'organizzazione, dovevano prevedere nella ricetta il Sale dolce di Cervia.

I Barman in gara con le loro ideazioni sono stati valutati da una giuria qualificata, tenendo in considerazione pochi ma importanti criteri: gusto, estetica, capacità di abbinamento del Sale di Cervia e capacità del barman di descrivere la propria ideazione.

Nella sfida all'ultimo pizzico di sale a spuntarla sono stati per la categoria pre dinner (aperitivi), Elisa Paolucci Gianettoni Barlady del Living Room di Cervia che ha proposto un pestato a base di more

e lampomi, miscelato con Ginger beer e vodka e terminato con pepe nero e Sale Dolce di Cervia macinati direttamente in superficie; per la categoria After Dinner a vincere il primo premio invece è stato il giovanissimo Mattia Proni dell'Oronero di Alfonso col suo Neoropaco: miscelato a base di Vodka, Cointreau, Amaretto di Saronno e succo di Lime, terminato in superficie con cacao e Sale di Cervia precedentemente mescolati. A Sanzio Davidi del Bar Tribeca di Ravenna invece è andato il premio speciale della giuria per il suo pre dinner Salinae preparato con un miscelato di Te-



Due vincitori di "Barman Day", il concorso organizzato da Confesercenti

quila, Cointreau e l'aggiunta dell'omonima birra artigianale che ha tra gli ingredienti il Sale di Cervia.

I cocktail selezionati parteciperanno alla finale nazionale

le che si terrà il 29 ottobre al Salone del Gusto di Slow Food a Tonno dove si confronteranno con altri cocktail preparati sempre con ingredienti tipici di altre località.



## Sapore di Sale da ottantamila visitatori

Un successo da grandi numeri quello registrato dalla 16ª edizione di "Sapore di Sale" durante l'assolato weekend appena trascorso che ha superato abbondantemente le 80.000 presenze dell'anno precedente: "In un periodo come questo avere un così sensibile incremento di partecipanti e complimenti del pubblico entusiasta della qualità di Sapore di Sale, è un risultato eccezionale - ha affermato Michele De Pascale, assessore al turismo del comune di Cervia - è il frutto del lavoro, dell'impegno e della passione di tutti coloro che hanno collaborato, una grande squadra, è il caso di dirlo. Sono stati superati considerevolmente i dati dell'anno scorso, sia come affluenza che come vendita del prodotto. Anche i nuovi locali nati sul porto canale si sono perfettamente integrati nello svolgimento della festa rivitalizzando l'area della banchina".

Anche quest'anno infatti una lunghissima fila di persone si è radunata intorno al porto canale per assistere alla "Armesa de Sel" (rimessa del sale), la bellissima rievocazione durante la quale sono stati distribuiti 100 quintali del pregiato sale raccolto artigianalmente nella antica salina Camillone.