



sapore di sale 2025



Con il patrocinio di:



Con il contributo di:



Con la partecipazione di:



In collaborazione con:



Media Partner

Sponsor tecnici:



Sponsor



29^a edizione 4-5-6-7 settembre 2025

Informazioni e prenotazioni: cerviasaporedisale.it



- 1 - TORRE SAN MICHELE**
I CONCERTI: Europa String Choir - Gli Scaricatori - DJ Giampi - Vasconvolti
I RISTORANTI: Osteria Bartolini - Don Abbondio - Mercato Coperto
I FOODTRUCK: Red Velvet - Da Piseppo - Savut?
- 2 - MAGAZZINO DEL SALE TORRE**
Convegni - Presentazione libri - Show Cooking - Degustazioni
Mostre Fotografiche - Mercatino Enogastronomico
- 3 - PIAZZALE DEI SALINARI**
Rimessa del Sale - Fuoco al Mito
- 4 - BORGOMARINA**
Mercato Rionale a cura di Cervia Centro
- 5 - MUSA**
Museo del Sale di Cervia

Commenta, tagga, interagisci e condividi sui nostri social @saporedisalecervia #saporedisale2025

agosto

27
mercoledì

02
martedì

06
sabato

Ore 18.30 - Acervum
ANTEPRIMA SAPORE DI SALE
Presentazione del libro di e con Ettore Comi **LA DONNA DELLE SALINE** edizione Il Ponte Vecchio Cesena. Porterà i saluti dell'Amministrazione Comunale Samuele de Luca.
Conduce Letizia Magnani, Responsabile comunicazioni Parco della Salina di Cervia.

Ore 19.30 - Acervum - **CENA INAUGURALE**
Benvenuto Pinzimonio di verdure cotte sulla mattonella al sale dolce di Cervia
Antipasto Cozze, spuma di patate e salicornia. Guarnizione: salsa di pomodoro alle cozze, salicornia, sale alla salicornia fiori | in abbinamento: Villa Zappi Metodo Classico dosaggio zero, 2021, Tenuta Casali
Primo Tagliolini 30 tuorli, gamberi rossi e lime | in abbinamento: Petalo di Rosa, 2024, Tenuta Casali
Secondo Sogliole dell'adriatico al vapore, zucchine, kefir e sale al balsamico, salsa di zucchine, chips di zucchine, olio al basilico e salsa | in abbinamento: Famoso Mercato Saraceno Doc, 2024, Tenuta Casali
Dolce Semifreddo allo squacquerone di Mambelli con composta di pesche della Romagna e zenzero
Costo a persona € 60 | Per prenotazioni 0544 71156

Ore 16.00 - Banchina Portocanale e Piazzale Salinari
ARMESA DE SEL - RIMESSA DEL SALE
La Rimessa del Sale è un'antica tradizione che trae origine dai festeggiamenti dei salinari per il termine della dura stagione di lavoro. Sapore di Sale ogni anno rinnova questa tradizione con una rievocazione storica durante la quale una burchiella percorre il canale dalle Saline fino ai Magazzini con cento quintali di sale che vengono poi distribuiti al pubblico presente.

© Ph. Fabio Tarzavolta



Ore 16.30 - Salina Camillone
VISITA GUIDATA ALL'ANTICA SALINA ACCOMPAGNATI DAI VOLONTARI DEL GRUPPO CULTURALE CIVILTÀ SALINARA Ritrovo: presso Centro Visite Saline (Via Bova, 61) | Costo: € 2,00

Ore 17.00 - Magazzino del Sale Torre
 Inaugurazione mostra **IL BORGO MARINA DI CERVIA, LA SUA STORIA, LA SUA GENTE**.
 In esposizione il recupero delle immagini delle tradizionali “vele al terzo” della marineria cervese e romagnola, riconosciute “Patrimonio immateriale dell’umanità”.
 A cura di Circolo Ricreativo Pescatori La Pantofla di Cervia

Ore 17.30 - Magazzino del Sale Torre
LA VALORIZZAZIONE DEL PARCO DELLA SALINA DI CERVIA: UN'APPLICAZIONE DELL'ANALISI COSTI-BENEFICI - Presentazione della tesi del Dott. **Guido Lombardi**.
 Interverranno: **Federica Bosi**, Assessora alla Cultura; **Giuseppe Pomicetti**, Presidente Parco della Salina di Cervia. Condurrà: **Letizia Magnani**, Responsabile comunicazione del Parco della salina di Cervia.

Ore 19.00 - Banchina Portocanale e Piazzale Salinari
INAUGURAZIONE UFFICIALE DELLA FESTA
 Inaugurazione ufficiale della Festa con la barca storica I Tre Fratelli e il racconto della tradizionale Festa del Sale con il taglio del nastro del sindaco **Mattia Missiroli**.

A seguire **EUROPA STRING CHOIR**
 Concerto di musica da camera contemporanea e spazia da intricata e toccante a stridula e ritmata, pur mantenendo sempre il silenzio come centro di gravità.

Ore 20.00 - Magazzini del Sale
CASSATA D'ARANCIA. IL RACCONTO DI UN'ISOLA
 Show cooking con degustazione dello Chef pasticciere **Luigi Pecorella**. Un'elegante interpretazione della tradizionale cassata realizzata a mano che darà vita a un dolce che profuma di memoria e innovazione. Incluso nella degustazione un calice di Villa Zappi Brut Nature, 100% San Giovese, Tenuta Casali.
Su prenotazione. Info: cerviasaporedisale.it

BANCHINA FRONTE MAGAZZINO DEL SALE TORRE
MERCATINO ENOGASTRONOMICO
 Tutti i giorni 20 bancarelle provenienti da tutta Italia proporranno i loro prodotti di qualità
BORGOMARINA
MERCATO RIONALE
 In occasione della Festa il rinomato Mercato del giovedì di Cervia Centro sarà presente ogni giorno

ACERVUM
TRAMONTO AL SAPORE DI SALE NEL CUORE DELLA SALINA
 Ogni giorno un aperitivo in salina con cocktail, birra e taglieri al Sale Dolce di Cervia
MOSTRE FOTOGRAFICHE | Magazzini del Sale Torre |
La Cavèda de Sel di Dany Fontana | **Il Borgomarina di Cervia, la sua storia, la sua gente** a cura di La Pantofla | **In un battito d'ali** a cura del Circolo Fotografico Cervese

MUSA - MUSEO DEL SALE
ORARIO APERTURA DA GIOVEDÌ 4 A DOMENICA 7 SETTEMBRE
 Giovedì: 20:30-24:00
 Venerdì e sabato: 11.00-12.30 | 15.00-19.30 | 20.30-24.00.
 Ingresso: € 2,00 (intero) € 1,00 (ridotto)
 Domenica: ingresso gratuito | musa.comuncercervia.it



Ore 10.30 - Magazzino del Sale Torre
SALINA DI CERVIA, PRODUZIONE E CAMBIAMENTI CLIMATICI
 Confronto tra le saline italiane e i problemi legati al cambiamento climatico.
 Convegno a cura del Parco della Salina di Cervia.
 Interverranno: **Gianni Grandu**, Vicesindaco di Cervia con delega alla Protezione Civile; **Giuseppe Pomicetti**, Presidente Parco della Salina di Cervia; **Luigi Cipriani**, Dirigente settore gestione del territorio Comune di Cervia; **Lucia Capodagli**, Direttore Generale del Consorzio di bonifica della Romagna; **Pier Paolo Alberoni**, Responsabile struttura Idrometeorologia di ARPA E.R.; **Ciro Zeno**, Capoprogetto ATS Progetto Salicoltura. Condurrà **Letizia Magnani**, Responsabile comunicazione Parco della salina di Cervia

Ore 18.00 - Magazzino del Sale Torre
CONSEGNA BORSE DI STUDIO CIVILTÀ SALINARA
 L'Associazione Gruppo Culturale Civiltà Salinara consegna una borsa di studio ai due migliori giovani diplomati all'esame di stato dell'Istituto d'Istruzione Superiore Tonino Guerra di Cervia.

Ore 19.00 - Magazzino del Sale Torre
IL VALORE DEL SALE DOLCE DI CERVIA NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI DE IL PANARO
 Il valore del sale Dolce di Cervia nelle preparazioni alimentari del Panaro, in particolare nelle preparazioni della piadina frita croccante. A seguire, degustazione di piadina frita
 Interverranno: **Gabriele Armuzzi**, Assessore del Comune di Cervia con delega alle tradizioni cervesi; **Giuseppe Pomicetti**, Presidente della salina di Cervia; **Monia Moretti** e **Michele Romani**, titolari della ditta Il Panaro. Condurrà **Letizia Magnani**, Responsabile comunicazione del Parco della salina di Cervia.
Su prenotazione. Info: cerviasaporedisale.it

Ore 20.30 - Magazzino del Sale Torre
ZUCCA COTTA E CRUDA, I SUOI SEMI E LE COZZE DELL'ADRIATICO
 Showcooking con degustazione di **Matteo Milandri**, Chef.
 Un percorso attraverso i diversi metodi di cottura dei prodotti locali e di stagione che vede nel sale l'elemento fondamentale e principe per la realizzazione della ricetta. Incluso nella degustazione un calice di vino in abbinamento a cura di Corte San Ruffillo, Dovadola.
Su prenotazione. Info: cerviasaporedisale.it

Ore 20.45 - Sala Rubicone
MOSTRA FOTOGRAFICA LA CAVÈDA DE SEL
 Il Fotografo **Dany Fontana** racconta la città di Cervia in ogni sua forma e colore con circa 200 foto.

Ore 21.00 - Banchina Portocanale sotto la Torre San Michele
SCARICATORI
 Concerto acustico del trio romagnolo composto da violino, chitarra e percussioni.
 Un viaggio coinvolgente ed emozionante attraverso la magica sinergia dei ritmi e delle melodie storiche riarrangiate per l'occasione.

Ore 21.30 MUSA - Museo del Sale
INAUGURAZIONE MOSTRA RE_SALT. RINVENIMENTI DI SALE
 a cura di Cristina Fiordimela – LABA – Accademia di Belle Arti Rimini
 Ingresso gratuito. La mostra resterà aperta fino al 2 novembre negli orari di apertura del museo ed è compresa nel biglietto di ingresso.



Ore 10.30 - Magazzino del Sale Torre
LE SALINE ITALIANE CUSTODI DELLA BIODIVERSITÀ
 A cura del Parco della Salina di Cervia
 Interverranno: **Mattia Missiroli**, Sindaco di Cervia con delega alla Salina; **Giuseppe Pomicetti**, Presidente Parco della Salina di Cervia; Ten. Col. **Francesco de Santis**, Comandante Carabinieri Reparto Biodiversità Punta Marina; **Aida Morelli**, Presidente Parco del Delta del Po E.R.; **Giacomo D'Ali Staiti**, Presidente SOSALT; **Bruno Franceschini**, Presidente ATI Sale; **Elèna Merighi**, Salina di Comacchio; **Lorenzo Serra**, ISPRA E.R.; **Ciro Zeno**, Capoprogetto ATS Progetto Salicoltura. Condurrà **Letizia Magnani**, Responsabile comunicazione Parco della salina di Cervia

Ore 16.00 - Banchina Portocanale e Piazzale Salinari
ARMÈSA DE SEL - RIMESSA DEL SALE
 A cura del Gruppo Culturale Civiltà Salinara. Tradizionale rievocazione storica della Rimessa del Sale con l'arrivo della Burchiella dalle saline e la distribuzione rituale del sale ai presenti.

Ore 18.30 - Magazzino del Sale Torre
QUELLI DEL PANE SCIAPÒ DELL'UMBRIA. ANTEPRIMA CONSERVA 2025
 Anteprema dell'evento Conserva 2025 di Spoleto con degustazione di pane di Strettura e Prosciutto di Norcia IGP tagliato al coltello con degustazione dei vini de I Sabbioni. A cura del Parco della Salina di Cervia
 Interverranno: **Mirko Boschetti**, Assessore del Comune di Cervia con delega alle attività produttive; **Giuseppe Pomicetti**, Presidente Parco della Salina di Cervia; **Anna Setteposte**, organizzatrice di Conserva a Spoleto; **Giovanni Paroli**, Assessore al turismo del Comune di Spoleto; **Maurizio Pescari**, giornalista; **Adolfo Onori**, produttore del prosciutto di Norcia IGP; **Fabio Fossi**, brand ambassador azienda I Sabbioni.
 Condurrà **Letizia Magnani**, Responsabile comunicazione Parco della salina di Cervia
Su prenotazione. Info: cerviasaporedisale.it

Dalle 18.30 alle 21.00 Banchina Portocanale sotto la Torre San Michele
DJ GIAMPI
 Voce e musica di questa terza serata di festa con le grandi hit dell'estate per dare la giusta carica dall'orario di aperitivo fino alle 21.00

Dalle 17.00 - Magazzini del Sale
IN UN BATTITO D'ALI
 La natura della salina nel suo splendore per mostrare la forza della biodiversità.
 Mostra fotografica naturalistica a cura del gruppo fotografico cervese

Ore 21.00 - Piazzale Salinari
FUOCO AL MITO
 “Fuoco al Mito”: La cottura tradizionale di una Forma di Parmigiano-Reggiano in diretta, in collaborazione col Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Ore 21.00 - Magazzino del Sale Torre
MARSALA, OGGI - Masterclass di **Francesco Falcone**
 Tra tradizione e innovazione, tra passato e futuro, un viaggio in un presente pieno di sapore con 8 grandi vini marsalesi raccontati da **Falcone** partendo da quelli più antichi (i cosiddetti “ossidativi”) e arrivando a quelli più attuali come i bianchi e gli spumanti.
Su prenotazione. Info: cerviasaporedisale.it



Ore 10.00 - Torre San Michele
PASSEGGIATA PATRIMONIALE a cura dell'associazione FESTA

Ore 10.30 - Magazzino del Sale Torre
 Presentazione del libro **LA PANTOFLA E IL BORGO MARINA. I 50 ANNI DI STORIA DEL CIRCOLO PESCATORI DI CERVIA (1975-2025)** Storia, cultura e tradizioni di una città marinara, a cura di Gastone Guerrini e Renato Lombardi. Longo Editore, Ravenna, 2025. A seguire Proiezione del documentario **"SAPERE DI MARE"**. Il racconto di storie spesso non scritte che si tramandano da molti anni, di bocca in bocca, nelle zone del porto e nei locali frequentati dai “vecchi pescatori”.

Ore 16,30 - Salina “Camillone”
VISITA GUIDATA ALL'ANTICA SALINA ACCOMPAGNATI DAI VOLONTARI DEL GRUPPO CULTURALE CIVILTÀ SALINARA Ritrovo: presso Centro Visite Saline (Via Bova, 61)
 Costo: € 2,00. **Info e prenotazioni: www.cerviasaporedisale.it**

Ore 18.00 - Magazzino del Sale Torre
PRESENTAZIONE LIBRO FOTOGRAFICO DEI FENICOTTERI NEL DELTA DEL PO
 Interverranno **Aida Morelli**, Presidente del Parco del Delta del Po; **Massimiliano Costa**, direttore del Parco del Delta del Po; **Michela Brunelli**, Assessora del Comune di Cervia; **Giuseppe Pomicetti**, Presidente della salina di Cervia. Condurrà **Letizia Magnani**, giornalista. Libro omaggio ai partecipanti.

Ore 18,30 - Magazzino del Sale Torre
IL FENICOTTERO NEL PARCO DEL DELTA DEL PO
 Interverranno: **Michela Brunelli**, Assessora del Comune di Cervia con delega al Maggio in fiore; **Giuseppe Pomicetti**, Presidente del Parco della Salina di Cervia; **Aida Morelli**, Presidente del Parco del Delta del Po **Massimiliano Costa**, Direttore del Parco del delta del Po. Condurrà **Letizia Magnani**, Responsabile comunicazione Parco della salina di Cervia

Ore 19.30 - Magazzino del Sale Torre
ZUPPA INGLESE 3.0
 Show Cooking e degustazione a cura dell'Associazione delle **Mariette** di Forlimpopoli. Il dolce tipico della Romagna in una rivisitazione di **Verdiana Gorini** fra innovazione, creatività e tradizione. Incluso nella degustazione un calice di Villa Zappi Brut Nature, 100% San Giovese, Tenuta Casali.
Su prenotazione. Info: cerviasaporedisale.it

Ore 21.00 - Banchina Portocanale sotto la Torre San Michele
IVASCONVOLTI
 Tribute band che da quasi 20 anni propone in una scaletta di circa 2 ore il repertorio di Vasco, ripercorrendo tutta la carriera del Komandante, dagli esordi del 1978 ad oggi.

PASSEGGIATA IN SALINA (1,5h) tutti i giorni ore 10.00
IN SALINA IN BARCA (1,5h) tutti i giorni ore 17.00
ESCURSIONE IN TRENINO (1 h) tutti i giorni ore 17.30
TRAMONTO IN SALINA (1,5h) giovedì 4 e sabato 6 settembre ore 18.45
SALINA SOTTO LE STELLE (2,5h) venerdì 5 settembre ore 20.30
Info e prenotazioni: Centro Visite Salina di Cervia - tel 0544973040 - salinadicervia@atlantide.net

OFFERTA PACCHETTO TURISTICO PER SAPORE DI SALE 2025
 3 giorni / 2 notti dal venerdì 05/09 alla domenica 07/09
 Comprende: 2 notti in Hotel 3*** situato a Cervia/Milano Marittima in camera doppia con trattamento di pernottamento e prima colazione, visita in barca al tramonto alle Saline, visita alla Torre panoramica di Cervia, visita al Museo del sale, percorso piscine termali presso le Terme di Cervia, cena di pesce presso ristorante tipico. Con l'acquisto dell'intero pacchetto riceverai un omaggio
 Quanto: a partire da €235,00 a persona per l'intero soggiorno. Supplemento categoria 4 stelle +30% Supplemento camera singola +20%. **INFO: DISCOVER CERVIA +39 0544.72424 Fax +39 0544.972911 www.discovercervia.com | info@discovercervia.com**

