



# LA KERMESSE DA OGGI A DOMENICA DECINE DI EVENTI Un weekend da scoprire sotto il segno del sale

*Partono anche i laboratori di pasta fresca e pane*

**TRADIZIONI,** valorizzazione del patrimonio e matrimoni del gusto nella kermesse dedicata al sale dolce di Cervia

La mattinata di oggi si apre alle 11 partirà con il convegno La città del Sale, la rigenerazione urbana e il recupero dei luoghi. Si parlerà della rinascita di luoghi dimenticati con un focus sulle opere di recupero e valorizzazione del patrimonio urbanistico ed architettonico locale. L'evento sarà alle Officine del sale, ultima ristrutturazione in ordine di tempo dei luoghi storici della città. In particolare si svolgerà nella sala MUSA, dedicata all'omonimo museo del sale cervese.

Il discorso su valore e salvaguardia dei beni patrimoniali continua alle ore 15 al magazzino del sale con il convegno Beni Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco: da tutela culturale a risorsa turistica con gli ospiti di Palmanova e Sabbioneta, entrambe città di fondazione Patrimonio dell'Umanità.

Legata alle tradizioni, alle genti e al recupero della memoria storica della città anche l'iniziativa Volti di donne, passeggiata patrimoniale realizzata in collaborazione con Ecomuseo del Sale e del Mare di Cervia e l'associazione dei facilitatori ecomuseali F.E.S.T.A. Partenza alle 16.30 dal magazzino del sale. Il percorso accompagnerà i visitatori lungo le vie del lavoro e della vita delle campagnole (donne pescivendole che vendevano il pesce nelle campagne) e delle ca-

vadore (donne salinare).

Ancora tradizione locale per l'iniziativa realizzata da Strada della Romagna e AIS Romagna alle 18 al magazzino del sale. I Formaggi romagnoli incontrano il vino della nostra terra. Si tratta di un matrimonio locale tutto da gustare.

I matrimoni del gusto continuano uscendo dalla terra di Romagna per incontrare il Ciauscolo delle Marche, famosissimo salame marchigiano che per l'occasione sposa il sale di Cervia. La presentazione e degustazione di venerdì alle 19.30 al magazzino del sale è un evento che vuole contribuire a tenere viva l'attenzione sui paesi duramente colpiti dal terremoto del 2016.

Dalle Marche alla Sicilia si rinnova il gemellaggio fra i due presidi del sale unici d'Italia e le relative condotte Slow Food (di Cervia e Trapani) alle 20.30 alle Officine del Sale con una serata tutta siciliana su prenotazione (Trapani e la sua cucina) 0544 976565.

**DA OGGI** a domenica saranno attivi i laboratori di pasta fresca e venerdì anche di pane curati dall'associazione Casa delle Aie in sala Rubicone, mentre sabato e domenica si uniranno sul piazzale dei salinari i laboratori di piadina a cura di CNA e Confartigianato.

Visitabili la mostra dei sali dal mondo, la mostra dei modellini di barche storiche e mostra fotografica della Rotta del Sale ai qua-

li si aggiunge la mostra dedicata agli 80 anni dalla nascita delle terme di Cervia in salina. Anche quest'anno si terrà la tradizionale esposizione e vendita dei prodotti delle saline di Cervia, Trapani, Margherita di Savoia, Sant'Antico, Comacchio, Gozo (Malta), Aigues-Mortes (Camargue - Francia), Ston-Dubrovnik (Croazia).

## I CONVEGNI

**Nella sala Musa si parla di rigenerazione urbana e recupero dei luoghi**

## LE MOSTRE

**Dedicate ai modellini di barche storiche e agli 80 anni delle terme**



► 8 settembre 2017 - Edizione Ravenna

