



Sapore di sale

Cervia chiude con grande successo la XXI edizione

“I numeri parlano chiaro - dichiara il sindaco **Luca Coffari** - confermando la popolarità di una festa che continua a crescere in qualità e partecipazione di anno in anno. Tradizioni locali ed enogastronomia sono gli ingredienti per eccellenza della *kermesse* della città del sale che attira ogni anno migliaia di persone nel lungo *week-end* dedicato al sale di **Cervia** e alle radici della città. Una festa ha assunto un aspetto internazionale per la presenza di ospiti provenienti da vari paesi d'Europa e una connotazione di alto livello gastronomico, con la presenza ogni anno di chef dell'alta cucina internazionale. Un ringraziamento sentito va complessivamente alla bella quadra composta da organizzatori e partecipanti che hanno contribuito con entusiasmo alle iniziative di questo importante appuntamento settembrino”.

Il lungo *week-end* dal 7 al 10 settembre, ricco di iniziative culturali, incontri gourmet e proposte gastronomiche di qualità ha portato a **Cervia** un folto pubblico, interessato alla tradizione dell'oro bianco cervese e alla realtà gastronomica a tutto tondo dell'evento *Sapore di sale*. A parlare in modo chiaro come ogni anno sono i numeri. Da rilevazioni con il sistema **TIM Cityforecast bigdata value**, un sistema di calcolo che si basa sulla rilevazione delle schede **TIM** in zona, nell'area della festa è stata rilevata una media giornaliera di 15.600 persone presenti in contemporanea nella stessa fascia oraria, con punte di 17.000 il sabato.

Circa 2.000 kg di *sale* sono stati venduti in confezioni varie allo stand del **Parco della salina di Cervia**, mentre la distribuzione di sabato e domenica dalla *burchiella* è stata di 100 quintali. Migliaia di persone sulle banchine del porto canale per prendere il sale e circa 9.000 che hanno visitato **MUSA**.

Grande successo anche per lo stand gestito dalla **Consulta del volontariato di Cervia** che proponeva i prodotti al sale di **Cervia** offerti gratuitamente dai produttori. Una sorta di vetrina mercato con i prodotti al sale di **Cervia**. Anche gli incontri gastronomici hanno sempre fatto il pieno a partire dal tutto esaurito dello *show cooking* dello chef pluristellato **Mauro Uliassi**, fino alle cene stellate con **Grippo e Parini**.

I produttori di ciauscolo e pasta di legumi marchigiani, portati a *Sapore di sale* da MyMarca, hanno trovato tanti estimatori convinti anche del sostegno che occorre dare alle imprese colpite dal terremoto.

Molto frequentata la **sala Rubicone** per la mostra fotografica sul 60° delle *Terme di Cervia*

Gli incontri culturali su rigenerazione ur-

bana e candidatura **Unesco**, sono stati molto interessanti e utili per il percorso intrapreso dalla città di Cervia, così come le *Passeggiate patrimoniali* e l'incontro affollato su *Salina* ieri, oggi, domani con la proiezione del documentario *Riflessi di sale*. L'appuntamento di *Cervia ambiente* con la consegna del premio a Pio d'Emilia ha proiettato Cervia sulla ribalta nazionale e internazionale.

Del resto è il tratto caratteristico della *Festa sapore di sale* aprirsi al panorama oltre il confine territoriale. Dalle *Saline* ospiti di Gozo/Malta, Ston/Dubrovnik, al *Sale* esposto della **Camargue e Margherita di Savoia**, fino alle località di produttori o rappresentanti presenti a vario titolo dalle diverse regioni d'Italia dalla *Sicilia*.

