



COMUNE DI CERVIA



Sposalizio del Mare 2017 -La gastronomia della tradizione

La gastronomia marinara da giovedì, il Pane della Sensia e il Dolce delle Zitelle, in vendita dal 22 al 28 maggio

Lo stand dei pescatori

Al via le giornate dedicate alla tradizione dello Sposalizio del Mare. Si parte all'insegna del gusto e della tradizione gastronomica locale da **giovedì 25 maggio** con le proposte dello stand del **Circolo dei Pescatori La Pantofla** in Piazzale Aliprandi (Un Mare che Unisce) che **sarà aperto nel week end** ed accompagnerà allegramente la festa dello Sposalizio del Mare fino a **domenica 28 maggio** con risotto, fritto e piatti di pesce del nostro mare cucinati dai marinai, ma anche musica dal vivo e animazione tutte le sere. Lo stand sarà inoltre teatro **domenica sera** della tradizionale **cuccagna ore 21.00** una tradizione assolutamente unica per il caratteristico palo obliquo sull'acqua.

La gastronomia marinara

Nelle giornate dedicate alla festa di tradizione **tutta la città sarà allietata dalla tradizione gastronomica marinara** con degustazioni e stand gastronomici sotto la torre San Michele da venerdì sera e in Piazzetta Pisacane da sabato a cura dei ristoranti del consorzio Cervia Centro. Inizierà giovedì con Borgomarina Vetrina di Romagna per poi proseguire fino a domenica sera l'attività nel borgo dei pescatori e soprattutto dei ristoranti che da venerdì a domenica proporranno i piatti della tradizione marinara.

I classici cervesi.

Ritorna anche quest'anno il **"Dolce delle Zitelle"** da una ricetta elaborata dall'IPSSAR, istituto alberghiero cervese. E' stato creato alcuni anni fa attraverso uno studio della cucina del tempo passato con l'utilizzo di prodotti del nostro territorio. La ricetta è stata distribuita ai panifici cervesi che mettono in vendita il dolce dello Sposalizio del Mare **fino alla domenica dell'Ascensione (28 maggio)**. Porterà un ritorno al passato e alle tradizioni questo prodotto realizzato con ingredienti tipici della località: una stupenda fusione di gusti locali dalle more ai pinoli.

I panifici sono ancora protagonisti del gusto e della tradizione locale negli stessi giorni con la tradizionale festa per la vendita del **Pane della Sensia**, un pane dalla forma arrotondata che presenta sulla superficie un disegno a croce. Viene venduto anch'esso nei panifici locali fino al 28 maggio, giorno in cui verrà rinnovato l'antico rito del matrimonio col mare.

I panifici che vendono torta e pane dal 22 al 28 maggio sono:

Forno Brunetti via Ragazzena 89 Castiglione di Cervia
Forno Doganieri, lungomare Grazia Deledda 62/a Cervia
Forno Giuliani, Viale Dante 75, Milano Marittima
Forno Martini, Via Stazione 16, Cervia
Forno Saviotti Via Romea 218 Savio di Cervia
Forno Zamagni Via Sicilia 8 Tagliata

Info : cerviasposaliziodelmare.it; turismo.comunecervia.it; cerviaturismo.it

Cervia 22 maggio 2017

Ufficio Stampa

Ufficio Comunicazione e Stampa

comunicazione@comunecervia.it
Andrea Foschi
Tel. 0544.979.216
foschia@comunecervia.it

Annalisa Canali
Tel. 0544.979.302
canalia@comunecervia.it

Comune di Cervia P.iva/CF 00360090393
Piazza G. Garibaldi, 1 - 48015 Cervia (RA)
Tel. 0544.979.111 - Fax 0544.72.340
comune.cervia@legalmail.it
www.comunecervia.it

