



COMUNE DI CERVIA



Sposalizio del Mare 2019 -La gastronomia della tradizione *il Pane della Sensia e il Dolce delle Zitelle in vendita dal 27 maggio, la gastronomia marinara da giovedì 30 maggio ,*

Lo stand dei pescatori

Pochi giorni al via per le giornate dedicate alla tradizione dello Sposalizio del Mare. Si parte all'insegna del gusto e della tradizione gastronomica locale da **giovedì 30 maggio** con le proposte dello stand dell'associazione culturale **La Pantofla** in Piazzale Aliprandi (Un Mare che Unisce) che **sarà aperto fino a domenica** ed accompagnerà allegramente la festa dello Sposalizio del Mare con risotto, fritto e piatti di pesce del nostro mare cucinati dai marinai, ma anche musica dal vivo e animazione tutte le sere. Aperto a cena da giovedì a domenica, sabato e domenica anche a pranzo. 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 a domenica** e in **Piazzetta Pisacane sabato e domenica**, a cura dei ristoranti del Consorzio Cervia Centro. **Giovedì** si terrà invece lungo il canale **Borgomarina Vetrina di Romagna** con il consueto mercato ed i ristoranti che proporranno menu a prezzi convenzionati.

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 al 2 giugno domenica dell'Ascensione** Porterà un ritorno al passato e alle tradizioni questo prodotto realizzato con ingredienti tipici della località: una golosa 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 2 giugno, giorno in cui verrà rinnovato l'antico rito del matrimonio col mare.

I panifici che vendono torta e pane dal 27 maggio al 2 giugno

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 Zamagni Via Sicilia 8 Tagliata

Info :<http://turismo.comunecervia.it>;

Cervia 24 maggio 2019

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

