

Mercato Coperto, un successo lo stand a Sapore di Sale

Forte il legame col territorio. I numeri: 350 porzioni di strozzapreti, 300 di Fish&Chips, 250 insalate di polpo e 200 focacce. Esauriti 9 fusti di birra artigianale del Birrificio del Molino Spadoni, pari a 225 litri



09 Settembre 2023 Il Mercato Coperto di Ravenna è stato presente, come ogni anno, a “Sapore di Sale”, manifestazione culturale ed enogastronomica dedicata al sale dolce di Cervia che ha registrato circa 60mila presenze e tanta solidarietà nella quattro giorni, dal 31 agosto al 3 settembre.

Quello di Cervia è solo uno dei numerosi eventi tra sagre e manifestazioni di street food a cui il [Mercato Coperto di Ravenna](#) ha partecipato, con stand o food truck per proporre il meglio dei propri prodotti. Un legame con il territorio che nell’ultimo anno lo ha visto presente a “Giovinbacco”, “Bella Romagna”- all’interno del circuito “Bella Italia”, “Truck’n’Food ai Giardini Pubblici di Ravenna”, “Festa della cozza” a Marina di Ravenna e “Maratona Ravenna città d’arte”, dove uno dei truck del gruppo era presente all’arrivo.

I numeri

All’interno dello stand del Mercato Coperto a “Sapore di Sale” sono state prodotte e consumate 350 porzioni di strozzapreti, 300 di Fish&Chips, 250 insalate di polpo e 200 focacce. Paste e focacce sono ovviamente realizzate con le migliori farine del Molino Spadoni e il prezioso contributo delle sfogline del Mercato Coperto.

Sono stati spillati 9 fusti di birra artigianale del Birrificio del Molino Spadoni, pari a 225 litri. Numeri che evidenziano l’alto livello di gradimento da parte del pubblico verso prodotti che puntano sull’artigianalità e sulla valorizzazione delle materie prime del territorio.

Il legame con le Saline di Cervia è forte da sempre. Tutte le produzioni delle Officine gastronomiche Spadoni e dello stabilimento produttivo del Molino Spadoni, dai salumi ai formaggi, dalle pizze al pane e ai suoi sostituti, sono impreziosite dall’ormai celebre sale di Cervia, unico al mondo, “dolce”, perché privo dei cloruri amari, raccolto secondo il metodo tradizionale, essiccato in maniera naturale e lavato con acqua madre ad alta concentrazione salina, senza additivi. ▢