



Salt Fest 2025: a Margherita di Savoia una settimana tra sale, vino, cultura e musica

Dal 20 al 27 dicembre la cittadina delle saline pugliesi ospita la quinta edizione del festival diffuso che intreccia identità territoriale, gastronomia, cinema, talk e live performance

Dal 20 al 27 dicembre **Margherita di Savoia** (BT) torna ad accendere le feste natalizie con il **Salt Fest 2025**, giunto alla quinta edizione. Una settimana di appuntamenti che mette al centro il sale, elemento identitario della cittadina, e lo declina attraverso degustazioni, laboratori, incontri culturali, visite guidate e musica dal vivo.

L'iniziativa è organizzata dall'**Associazione Salt Fest A.P.S.**, con il patrocinio della Regione Puglia e del Comune di Margherita di Savoia, e si inserisce nel calendario degli eventi di fine anno per coinvolgere un pubblico eterogeneo, dai residenti ai visitatori.

Un ricco programma per il Salt Fest 2025

La presentazione ufficiale del programma si è svolta nei giorni scorsi alla presenza di **Paolo Compare**, presidente dell'Associazione Salt Fest A.P.S., e di **Francesca Santobuono**, assessora

al Turismo del Comune.

«Arte, musica, vino e sale saranno ancora una volta al centro della rassegna che celebra l'identità del territorio e la sua ricchezza culturale», ha spiegato **Compare**, sottolineando le novità dell'edizione 2025, tra cui uno spazio dedicato alle **degustazioni per celiaci** in collaborazione con [Associazione Italiana Celiachia](#), e un talk dedicato a una startup impegnata nel contrasto ai rifiuti abbandonati.

Un approccio condiviso anche dall'amministrazione comunale: «Il Salt Fest è ormai un appuntamento consolidato del cartellone natalizio, capace di valorizzare le produzioni tipiche e le risorse locali attraverso mostre, laboratori e visite guidate rivolte a tutte le fasce d'età», ha dichiarato l'assessora **Santobuono**.



Dal cinema al dibattito sul Sud

Il festival prende il via **sabato 20 dicembre alle 18.30**, all'ex Palazzo di Città in piazza Marconi, con "**Opening Salt**" e la proiezione del documentario *Sudditalia*, per la regia di **Adamo Mastrangelo**. Un racconto che attraversa settant'anni di scelte socio-economiche del Mezzogiorno, viste attraverso le esperienze delle giovani generazioni emigrate o rientrate nei luoghi d'origine.

Alla proiezione segue un talk dedicato alla valorizzazione del Sud e un dj set, aprendo

simbolicamente una settimana che alterna riflessione e intrattenimento.

Martedì 23 dicembre, alle 20.30, la sede dell'associazione ospita "**Pre Salt – La Festa!**", una serata conviviale a base di musica, performance varie.

Il 27 dicembre: visite, degustazioni e musica live

Il momento clou del Salt Fest sarà **sabato 27 dicembre**. Dal primo pomeriggio, con le visite guidate in Salina organizzate insieme alle associazioni Pro Loco e Fare Natura, la kermesse entra nel vivo, insieme ad una mostra fotografica itinerante lungo corso Vittorio Emanuele.

Alle 18, all'ex Palazzo di Città, spazio al talk con **EcoVia**, startup che propone un sistema digitale per la segnalazione e la gestione dei rifiuti abbandonati, basato su geolocalizzazione e coordinamento in tempo reale con enti e aziende incaricate della raccolta.

Alle 19 prende forma il percorso enogastronomico che collega l'ex Palazzo di Città allo storico Torrione: un itinerario tra vini, piatti del territorio e street food. In degustazione circa venti etichette, tra cui i vini di **Tenute Rubino** e **Cantine Riviera**, accanto a proposte come spaghetti all'assassina, bombette e, novità dell'anno, street food gluten free in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia. 25.12.19 com 1

Il tutto accompagnato da musica live nelle piazze: i **Loisa** in piazza Marconi, i **Pooglia Libre** a Largo Giannone, fino al gran finale con i dj **Miguel** e **Bobby Distaso** davanti al Torrione.

Informazioni utili

Il Salt Fest si conferma così un evento capace di intrecciare gastronomia, cultura e socialità, utilizzando il sale come chiave narrativa per raccontare un territorio e le sue energie contemporanee.

Info e ticket: disponibili online sulla piattaforma xceed.me

Data di creazione

20/12/2025

Autore

redazione