



La Salina di Cervia

La Società Parco della Salina di Cervia

Questa viene costituita nel 2002, a opera di un'azione congiunta di diversi enti locali, soci fondatori della stessa: Comune di Cervia, Provincia di Ravenna, Parco del Delta del Po e Camera di Commercio di Ravenna. Per il 92% pubblica, ha un solo socio privato, le Terme di Cervia di Brisighella.

Lo scopo di tale ente è quello di gestire e valorizzare l'intero comparto delle saline di Cervia e l'area circostante, preservandone anche l'impatto ambientale, ecologico, culturale del medesimo.

La Salina

Porta di accesso a sud e stazione del Parco del Delta del Po, la Salina gode di un nutrito interesse naturalistico e paesaggistico, estendendosi per 827 ettari a circa 1600 m di distanza dal mare.

È la più settentrionale d'Italia e sorge in un parco naturale, oggi porta sud del Parco del Delta del Po, identificandosi da sempre come riserva naturale di popolamento e di nidificazione per molte specie animali e vegetali.

La raccolta

Una trasformazione ha colpito la Salina nel 1959: la raccolta multipla – rappresentata da piccole e numerose saline a conduzione familiare – viene soppiantata da una “unica”, di stampo industriale, e si passò alla raccolta unica di tipo industriale.

144 saline hanno subito uno stravolgimento totale, divenendo un unicum, appunto, che ha accelerato la lavorazione convogliando il sale una sola volta in poche decine di vasche (i salanti) a fine estate, grazie anche all'impiego di macchinari più moderni e sofisticati.



Salina di Cervia

La Salina Camillone è l'unica superstite ed è ancora funzionante, su impulso di un'attività volontaria svolta dal Gruppo Culturale Civiltà Salinara. Da qui si produce un sale di ottima qualità, presidio Slow Food.

Al suo interno vi è il centro visite, edificio che surge su un vecchio macello, orai adibito a punto di incontro per amanti della natura e dell'avifauna giungendo a essere uno dei principali osservatori per lo studio e il censimento delle migrazioni lungo la direttrice adriatica.

Il centro, inoltre, è il luogo di partenza per visite guidate all'interno della Salina di Cervia; al suo interno si snoda un percorso di conoscenza che consente di approfondire le tematiche storiche ed economiche

legate alla produzione del sale.

Le acque della Salina ospitano l'Artemia salina, un piccolo crostaceo rossastro lungo al massimo 15 mm.

L'importanza di questo animale è enorme per la produzione del sale in quanto rende limpida l'acqua delle vasche nutrendosi di alghe e detriti e, favorendo la penetrazione dei raggi del sole, facilita l'evaporazione.

Esso rappresenta anche un anello fondamentale della catena alimentare della Salina: attira diversi uccelli, quali il Fenicottero, la Volpoca e numerose specie di limicoli come l'Avocetta e il Cavaliere d'Italia, che se ne cibano.

La salina rappresenta 1\3 dell'intera estensione del comune di Cervia, si compone di oltre 50 bacini, circondati da un canale di oltre 16 chilometri, che consente all'acqua del mare Adriatico di entrare ed uscire dalla salina.

La raccolta avviene nei bacini chiamati rango, divisi in tre vasche dalle dimensioni di circa un chilometro di lunghezza per 453 metri di larghezza. Il sale qui si forma e raccoglie ancora artigianalmente, ma con l'ausilio di un nastro trasportatore e di un carrello (una sorta di trenino).

È nel 1959 che si è deciso il ricorso a macchinari moderni – eccezion fatta per la Salina Camillone, a sua volta sezione vivente del Museo del Sale, Musa, dove la raccolta avviene ancora a mano – dando vita al rito della cavadura che si svolge tra fine agosto e inizio settembre.

La cavadura

La cavadura è la raccolta del sale.

L'acqua del mare viene fatta entrare dal canale immissario, a Milano Marittima, all'altezza della prima traversa e viene fatta circuitare lungo chilometri di canali circondariali che percorrono l'intera area del territorio di Cervia tramite anche un sistema di chiuse e di porte vinciane.

Poi esce, tramite un altro canale che corre l'ungo l'asta del porto canale, a fianco dei Magazzini del sale – così denominati perché vi si stoccava il sale – e della torre San Michele, erta vigilante di quel prezioso prodotto.

A ogni passaggio l'acqua di mare viene fatta defluire; grazie poi all'azione congiunta del vento e del sole – che porta all'evaporazione – si forma quindi il sale che, appena raccolto, è bagnato e molto pesante. La sua peculiarità è il colore rosa, dovuto all'alga dunialiella, ricca di licopene e betacarotene, nei bacini salanti.



Il sale

Trattasi di un sale dolce, integrale marino. Integrale perché, a seguito della raccolta, lo si lava esclusivamente con acqua madre, la cui concentrazione di salinità è superiore a quella dell'acqua di mare ma inferiore a quella del sale è molto ricca di oligoelemente e di sostanze utili all'organismo. L'essiccazione avviene in aie, in cumuli, che affascinano ogni qualvolta si raggiunga Cervia da ogni parte.

La dolcezza si deve anche a motivi geografici, storici e, ovviamente, chimici.

La posizione molto a nord della salina, le peculiarità dei bacini e del mare Adriatico, comportano che il sale sia costituito di cloruro di sodio purissimo, con una presenza di altri cloruri più amari, come il solfato di magnesio, di calcio, di potassio e il cloruro di magnesio, quasi irrilevante.

Anche i metodi di essiccazione naturali (non si ricorre, infatti, né a quella artificiale né allo sbiancamento chimico) lasciano il sale integrale e ad alta solubilità. Questo conserva sia l'umidità che gli deriva dal suo percorso sia il suo colore tipico, con tutte le sfumature del rosa e del grigio.

La storia

La storia di Cervia è totalmente imperniata su quella della salina.

Fra la fine degli anni ottanta e l'inizio dei novanta, il Monopolio di Stato ha deciso di dismettere una parte dei suoi beni (Monopolio che, durante il novecento, si era occupato delle saline di tutta la nazione). Non ne erano esenti le Saline di Cervia che hanno toccato la popolazione così fortemente, da indurla a mobilitarsi per salvarle, anche in onore di un valore identitario diffuso e sentito.

L'ente statale riteneva la Salina di Cervia piccola e antieconomica; viceversa, i cervesi la consideravano fondamentale per la propria sopravvivenza, anche per evitare l'impaludamento del territorio.

In questo l'aver attribuito alla salina una valenza paesaggistica e la funzione di ecosistema da preservare ha avuto giustizia. Il bene più prezioso di una comunità infatti, è, assieme alla sua storia, il suo paesaggio.

Prodotti e derivati del sale di Cervia

I nostri prodotti soddisfano i più alti standard qualitativi e tradizionali.

- Sale Dolce di Cervia
- Sali Aromatici
- Mattonella dello Chef di Sale Dolce di Cervia
- Mattonella di puro Sale "dolce" di Cervia ideale per la cottura a caldo o per preparazioni a freddo delle pietanze.
- Linea benessere e cosmesi, totalmente naturale e priva di parabeni.
- Prodotti a marchio: il sale di Cervia viene anche utilizzato per la produzione di alimenti. Conferisce dolcezza alle carni dei salumi o interviene nella stagionatura dei latticini, senza sovrapporsi al sapore del latte fresco.

[Read More](#)
