



Fenicotteri – Saline di Cervia

Il Sale dolce di Cervia

Saline di Cervia. A due passi dalle spiagge affollate, dai bar alla moda, dai chioschi di piadine, dalle eleganti boutique, insomma dalla mondanità della Riviera Romagnola, c'è un'oasi che ci riporta al passato. Fatta di silenzi, di odore di salmastro e di colori inusuali, di acque che si accendono di rosso, come di un fuoco che le brucia in profondità. Siamo alle **Saline di Cervia**, vanto della cittadina ravennate, dove fin dall'epoca degli Etruschi si produce quel "**Sale Dolce di Cervia**", che una volta assaggiato diventa insostituibile. Ha un fondo definito dolce, nel senso che non ha la punta amarognola del sale che siamo abituati a consumare.



Vista sulle saline di Cervia

La "dolcezza" di questo sale, che **dal 2004 è presidio slow food**, lo rende idoneo anche per la preparazione del cioccolato. Questo perché si tratta di un **sale integrale marino**, che proviene dall'acqua del mare fatta entrare in salina dal canale immissario, dove viene fatta evaporare e concentrare fino a diventare sale. Una volta raccolto, il sale viene lavato con l'**acqua madre** ricchissima di oligoelementi, quindi lasciato essiccare in quei cumuli che si vedono arrivando a Cervia. E' composto da cloruro di sodio purissimo, con una **bassa, quasi inesistente presenza di altri cloruri più amari**, come il solfato di magnesio, di calcio, di potassio e

il cloruro di magnesio. Si caratterizza per i **cristalli grossi e dal colore naturale**, che non ha bisogno di essere sbiancato artificialmente. Anzi, ha sfumature fra il rosa e il grigio.

E' ricco di oligoelementi presenti nell'**acqua madre** come iodio, zinco, rame, magnesio, ferro, calcio, magnesio e potassio. Non subendo alcun processo di raffinazione, li conserva intatti. Questo sale conferisce ai piatti un gusto particolare, ad esempio un pesce al sale acquista un sapore davvero unico. E viene usato anche nell'**industria cosmetica** per produrre creme, scrub, saponi, sali da bagno.



Fenicotteri, trampolieri e cormorani “cittadini” delle saline di Cervia

Il sale si può acquistare nel negozio del Centro Visite all'ingresso delle Saline, dove sono in vendita anche vasetti di sale con spezie ed erbe aromatiche. Molto particolare è ad esempio il **sale alla salicornia**, pianta che cresce spontanea nella Salina di Cervia e da sempre viene usata dai salinari per insaporire carne, pesce, verdure.

Oggi **la Salina di Cervia si estende per 827 ettari**, è composta da **oltre 50 bacini** ed è circondata da un canale lungo circa 16 chilometri, che serve per permettere all'acqua dell'Adriatico di entrare ed uscire dalla salina. La **“cavadura”** ovvero la raccolta del sale avviene nei bacini da fine agosto a inizio di settembre. Proprio come si faceva un tempo, con il solo aiuto di un nastro trasportatore e di un carrello, una sorta

di trenino. L'utilizzo di macchine inizia risale al 1959, prima avveniva a mano. Così avviene ancora nella **Salina Camillone**, parte del Museo del Sale.

La "cavadura" consiste nel fare entrare l'acqua del mare dal canale immissario e farla circolare nei canali. Qui, dopo vari passaggi, defluisce e, grazie all'azione del vento e del sole, **evapora fino a diventare sale.**



Il rosa tipico della dunaliella

Una curiosità: il sale ha un colore tipico, rosa, dovuto alla presenza dell'**alga dunaliella**, ricca di licopene e betacarotene. Un'alga della quale si cibano dei microscopici **crostacei che diventano rossastri** (Artemia Salina, lunghi al massimo 15 mm) e dei quali sono ghiotti i **fenicotteri**. Ecco spiegato perchè il loro piumaggio assume una colorazione rosa.

Ed è la presenza di questa alga che conferisce all'acqua delle saline quel **colore rossastro** che le rende uniche, incantevoli. I fenicotteri (ce n'è una colonia stanziale) non sono i soli volatili che vivono qui. Ci sono anche altri **trampolieri**, come l'**avocetta** e il **cavaliere d'Italia**. Uccelli migratori quali **aironi**, **cormorani**, oche, anatre, gabbiani fanno delle Saline di Cervia un **habitat molto speciale**. Annoverato come **Zona Umida di Importanza Internazionale** nella convenzione di Ramsar.



Camillone e le altre saline di Cervia

Vedere le Saline (nel rispetto delle normative anti-covid, ovvero indossare la mascherina e rispettare il distanziamento) è un'esperienza che affascina i grandi e i bambini. Occorre prenotare la visita, che si può effettuare a piedi, oppure in barca, o su un trenino, e vi sono anche suggestive **gite in barca al tramonto**. E' importante seguire le guide soprattutto in primavera perché molti uccelli nidificano sugli argini, quindi alcuni percorsi non sono percorribili perché li disturberebbero. Info e prenotazioni **tel : 0544 973040, fino al 1 novembre visite** sabato, domenica, festivi 10.00 – 12.30 / 14.30 – tramonto.



Salt fields at sunset in Cervia, Ravenna Province, Italy

Una menzione a parte merita la **salina Camillone**, l'**ultima delle salinette**, che un tempo erano 144, prima di venire accorpate nel 1959 in vasche grandi, di evaporazione e raccolta. Gestita da appassionati che la lavorano a scopo dimostrativo, con gli antichi attrezzi, proprio come avveniva un tempo, **fa parte del Museo del Sale**. Quest'ultimo, il [Musa](#), si trova nel centro cittadino, all'interno del Magazzino del Sale "Torre". Qui grazie a immagini, attrezzi e documenti, si ripercorre la storia dei salinari e della "civiltà del sale" così importante per questi luoghi. Musa ospita anche una sezione archeologica con reperti di varie epoche, i più antichi risalenti al I-II secolo.



La storia parte dalle Officine del Sale

Un percorso sulle tracce del sale di Cervia non può non portarci alle **Officine del Sale**, un altro importante capitolo della storia del sale cervese. Erano i **Magazzini del Sale** (qui appunto si stivavano i sacchi ricolmi dell' "oro bianco") e una targa all'esterno ne ricorda l'anno di costruzione, 1698. **Sorgono vicini alla Torre San Michele**. Nel maggio 2017, grazie a una mirabile ristrutturazione nel rispetto dei materiali e delle strutture originarie, sono stati riportati a nuova vita e trasformati in uno spazio polivalente. Qui si tengono **mostre d'arte**, un caffè letterario, una libreria. Un luogo dove ritrovarsi con gli amici, come al bar "**La Camillona**", che propone golose colazioni, o al ristorante, "**L'Osteria del Mercato del Pesce**", con cucina a vista.



Magazzini del Sale – Cervia

Esperienza gourmet nei ristoranti

D'estate si mangia all'aperto, in autunno e in inverno nelle grandi sale che invitano alla convivialità, dove le pareti ospitano temporanee mostre di quadri. Patron del ristorante "**L'Osteria del Mercato del Pesce**" è **Alessandro Fanelli**, che nel riportare a nuova vita gli antichi magazzini ci ha messo l'anima. La cucina è degna di nota, dagli spuntini al pranzo e alla cena tutto è all'insegna della **gastronomia del**

territorio, a chilometro 0.

Il pane è la **piadina**, il sale ovviamente quello delle saline (lo troviamo anche come ingrediente di un **gustoso Gin che si chiama Bandito**, del quale Fanelli va giustamente orgoglioso. Il pesce è il pescato del giorno, la frittura di paranza è ottima. Nei primi piatti si possono riscoprire ricette "povere" ma ricchissime di gusto, come i "**manfrigol**", una pasta all'uovo molto piccola, una sorta di malfattini, servita con le seppie. Un piatto dei pescatori che è una vera delizia.



Piadina romagnola con insalata, ricotta e prosciutto

Sangiovese e chardonnay nelle cantine delle saline di Cervia

I vini sono all'altezza, anch'essi nel solco della **tradizione romagnola**. Come quelli della cantina [Podere dal Nespole](#) 1929, anno in cui il fondatore, **Attilio Ravaioli**, gestore di una osteria molto apprezzata per la cucina, la sala da ballo e la cantina, decise di dedicarsi con passione a quest'ultima e alla produzione di Sangiovese. E cominciò a produrre vino. Oggi l'azienda gestisce **180 ettari di vigneto** sulle colline forlivesi della vallata del Bidente, da Meldola a Civitella di Romagna, e **produce un milione e mezzo di bottiglie** fra bianchi, rossi e rosati.

Se il **Sangiovese** la fa da padrone, non mancano le bollicine dello **Chardonnay**, né la riscoperta di un vino tipicamente romagnolo e poco noto altrove, il **Pagadebit**. "*Ora siamo alla*

quarta generazione di produttori di vino” spiega **Fabio Ravaioli**, socio dell’azienda di famiglia. Un gioiello a Nespoli (FC), da tenere d’occhio anche perché qui si svolgono parecchi eventi e si può soggiornare nella Villa. Oppure organizzare un matrimonio a **Borgo dei Guidi**, immerso nella suggestiva cornice della cantina di **Podere dal Nespoli**; pranzare nell’ottimo ristorante (piatti tipici locali che uniscono ricercatezza e tradizione), fare una degustazione dei vini, acquistarli nel wine shop. O semplicemente regalarsi una giornata all’aperto in una location unica.

testo di Gloria Ciabattoni



INFORMAZIONI:

<https://www.salinadicervia.it/>

<https://www.officinedelsale.com/>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/ben>

[essere-salute/terme-di-cervia/](#)

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/cultura-appuntamenti/mimaonice-cervia-milano-marittima/>