



Das Meerwasser gelangt in die als *Moraro* [1] bezeichnete Verdunstungszone. Wenn durch die Wirkung von Sonne und Wind der Salzgehalt genügend angestiegen ist, wird die Lake von Becken zu Becken weitergeleitet und zwar in die Becken *Gaitone* [2], *Lavorieri* [3], *Corboli* [4] und *Servitori* [5]. Von dort wird die Lake nach Erreichen einer hohen Salzkonzentration in die Ausblühungsfläche geleitet, wo dann das Salz geschöpft wird. Das als *Barcone* (6 + Gemine) bezeichnete Gebiet wird vom *Gemine* durchflossen, einem zentralen Entwässerungskanal, der die beiden Teile der Ausblühungsfläche, wo das Salz entnommen wird, voneinander trennt. Die Kleinen, je 32 m² großen Becken werden als *Cavedini* bezeichnet.

Salz: Zusammenwirken von Mensch, Sonne und Wind

Camillone ist, wie die anderen Salinen, ein ganz besonderes und ausgeklügeltes Wassersystem, das aus einem Netz von Becken besteht, wo im Sommer das Salz auskristallisiert. Sie hat eine Fläche von insgesamt 23.751 m², wovon 21.181 m² Verdunstungsfläche und 2.570 m² Ausblühungsfläche sind.

Das Meerwasser wird nach Erreichen des richtigen Salzgehalts von einem Becken in das nächste geleitet. Von den ursprünglichen 3,5° Beaumé (Bé) erreicht das Wasser eine Konzentration von maximal 26/28° Bé, die dann zur *Ablagerung* der Natriumchlorid-Kristalle führt.

Diese Begrenzung des Salzgehalts des Wassers in den Salinen von Cervia verhindert die Ablagerung anderer, im Wasser enthaltener Bestandteile, die dem Salz den normalerweise üblichen, bitteren Nachgeschmack verleihen.

Dies ist der Grund, warum das Salz von Cervia als „mild“ bezeichnet wird, d. h. wegen seines besonders angenehmen und delikaten Geschmacks.

Zusammensetzung des Salzes aus der Salina Camillone

Durchschnittsanalyse pro 100 g Salz

Natriumchlorid	g. 95
Feuchtigkeit	g. 4
Sulfate	g. 0,659
Magnesium	g. 0,292
Kalzium	g. 0,193
Eisen	g. 0,00109
Jod	g. 0,0002
Kupfer	g. 0,00008
Zink	g. 0,00003



Die Saline ist derzeit dank der freiwilligen Mitarbeiter der Kulturgruppe „Civiltà Salinara“ in Betrieb, die im Sommer täglich in der Saline arbeiten und Salz schöpfen. Es ist eine harte Arbeit und das Verfahren alt hergebracht, aber das Ergebnis ist ein Berg von weißem Salz, das in der sommerlichen Sonne glitzert.

Verarbeitung und „Ernte“ sind für den Besucher Momente starker Emotionen. Die *Salzschöpfer* arbeiten barfuß und schieben das Salz an den Rand des Beckens, wo sie es mithilfe der antiken Holzgerätschaften abschöpfen. Es handelt sich um eine *Full Immersion* in die Vergangenheit und um eine einzigartige, überwältigende Erfahrung. Die Salzerte erfolgt täglich, die Becken abwechselnd, mit dem „Cervia-Verfahren“, das so genannt wurde, weil es in Italien nur in Cervia angewandt wurde. Die Gerätschaften, die alle auch im Museum ausgestellt sind, erwachen hier in den erfahrenen Händen der Salzarbeiter wieder zum Leben und zeigen sich in ihrer eigentlichen Rolle.

Die Saline *Camillone* erzeugt je nach Verlauf der Sommersaison, d. h. von der ersten Junihälfte bis etwa Mitte September, 50 bis 200 Tonnen Salz.



amici

Werden Sie ein Freund von **MUSA!** Bestellen Sie unseren Newsletter mit einer E-Mail an musa@comunecervia.it



SALINA CAMILLONE

MUSA

Salina Camillone
via Salara
48015 Cervia (RA)
Tel/fax 0544 977 592
musa@comunecervia.it

FÜHRUNGEN
15. Juni - 15. September,
Donnerstag und Sonntag,
16.00 Uhr. Treffpunkt um
16.30 Uhr auf dem Parkplatz
beim Besucherzentrum
(Centro Visite Saline) in Via
Bova 61. Ein Salzarbeiter
begleitet die Besucher bis zur
Salina Camillone.
Es wird um Pünktlichkeit
gebeten.

SALZARBEITER FÜR EINEN TAG
15. Juni- 30. August,
Dienstag 16.30 Uhr.
Die Teilnehmer arbeiten an
der Seite der Salzarbeiter.
Es wird äußerst bequeme
Kleidung empfohlen.

telefonische Anmeldung
unter +39 338 9507741
erforderlich

<http://musa.comunecervia.it>



studipagina.it - schiebungen: Banca Costantini - Foto: Archivio Comune di Cervia, Gabriele Bernabini, Sandro Capatti, Massimo Evangelisti, Paolo Franceschi - Übertragung: Arca, Ravenna



Regione Emilia-Romagna

ibc istituto per i beni artistici
culturali e naturali



COMUNE
DI CERVIA



GRUPPO
CULTURALE
CIVILTÀ
SALINARA



Presidio Slow Food



PARCO DELTA DEL PO
EMILIA-ROMAGNA

die Saline
Camillone



SALINA
CAMILLONE

MUSA

die Saline Camillone

Salz zwischen Geschichte und Erinnerung

Schon im Altertum war das Gebiet der Salinen so beschaffen, dass es das Meerwasser aufnahm und in lehmhaltigen Vertiefungen zurückhielt, wo es vollständig verdunstete. Vermutlich haben die Einwohner ganz zufällig diese glitzernde, würzige Substanz entdeckt und begriffen, dass sie durch Beschleunigung dieses natürlichen Prozesses eine rudimentäre Salzproduktion in die Wege leiten konnten. Das Gebiet, das heute ca. 2.000 m von der Strandlinie entfernt ist, befand sich zu römischer Zeit in der Nähe der Küstenlinie, die damals etwa dem heutigen Verlauf der Staatsstraße „Adriatica“ entsprach. Dünenketten, Schwemmland und lehmhaltiges Erdreich trennten seinerzeit das Festland vom Salzwasser.

Wir sind nicht in der Lage, ein genaues Datum für den Beginn der organisierten Salzprodukti-



on zu bestimmen. In Dokumenten aus dem 5. und 6. Jahrhundert finden sich jedoch schon Zeugnisse von der Bedeutung des sog. „Ficcloense“-Gebiets, das seinerzeit bereits Bischofssitz war. Rund um das Jahr 1000 werden Cervia und die Salzproduktion erwähnt. Zu diesen interessanten und kuriosen Dokumenten gehören auch zwei Pergamentrollen aus den Jahren 1192 und 1194, aus denen wir erfahren, dass Don Guido, Mönch in der Abtei

Santa Maria di Marola, in Cervia zwei Salinen besaß, mit denen er den Salzbedarf der Mönche in Reggio Emilia deckte.

Kampf um die Identität

Die Produktion und der Handel mit dem wertvollen *weißen Gold* waren Leid und Freud des Gebiets Cervia und haben im Verlauf der Jahrhunderte die Geschichte dieses Landstrichs bestimmt. Wegen des Reichtums, den das Salz darstellte, war Cervia umkämpft und unterlag verschiedenen Herrschaften, wie beispielsweise derjenigen der Da Polenta (1285-1371), der Malatesta (1383-1463), der Republik Venedig (1463-1509) und des Kirchenstaats. Von zwei kurzen Zeiträumen venezianischer und napoleonischer Hegemonie abgesehen, behielt letzterer von 1509 bis zur Vereinigung Italiens die Vorherrschaft. Danach war es der italienische Staat, der die Salzproduktion kontrollierte und deren Entwicklung verfolgte. Nach jahrhundertelanger, reger Aktivität liefen die Salinen von Cervia im Jahr 1994 Gefahr, für immer geschlossen zu werden, da sie inzwischen aus kommerzieller Sicht wenig interessant waren.

Die gesamte Stadt rebellierte jedoch gegen die Vorstellung, ihre Vergangenheit zu vergessen und kämpfte mutig und entschlossen um die Aufrechterhaltung dieses außerordentlichen Ökosystems, das einen hohen historischen, kulturellen und landschaftlichen Wert darstellt.

Um gegen den Verlust von Identität und Erinnerung anzugehen, arbeitete die Gemeindeverwaltung zusammen mit einigen Vertretern des Gebiets ein Projekt aus, das darauf abzielte, das Area der Salinen zu bewahren, aufzuwerten und zur Besichtigung freizugeben, um seinen naturalistischen, ökologischen und didaktischen Wert zur Geltung zu bringen.

Es handelte sich um ein Projekt für die Bürger, richtete sich aber auch an die Touristen, die das in der Zwi-



schnezeit zu einem hochgeschätzten Urlaubsziel gewordenen Städtchen besuchen. Im Jahr 2003 war die Schlacht gewonnen. Der Staat trat die Verwaltung des Gebiets ab, gestattete eine beschränkte Salzproduktion, sowie die Entnahme von Schlamm und Meerwasser, die noch heute bei Thermalbehandlungen zur Anwendung kommen. Heute produzieren die 827 Hektar naturalistischen Bestands wieder das „milde“ Salz von Cervia und sind für das Publikum zugänglich, das somit die Besonderheit und die Naturschönheit dieses Gebiets genießen kann.



Ab 1923 Das Gebiet unterliegt hydrogeologischen und landschaftlichen Beschränkungen

Ab 1971 Der Park wird gem. RAMSAR-Abkommen in die Feuchtzonen von internationaler Bedeutung aufgenommen

1979 Die Saline wird zum Tierschutzgebiet

1988 Die Saline wird zur südlichen Station des Regionalparks des Po-Deltas



Beruf und Wissen

Ghèvar, Forabus, Carìols sind die dialektalen Bezeichnungen einiger Gerätschaften, die bei der Arbeit in der *Camillone* zum Einsatz kommen, der letzten handwerklich bewirtschafteten Saline.

Die Saline Nr. 89 war zusammen mit weiteren 148 Teil des Salinen-Komplexes von Cervia, bis zu dessen Umstrukturierung im Jahr 1959.



Um die Produktion zu verbessern und zu steigern, beschloss das Staatsmonopol in jenem Jahr, die Struktur und das Produktionssystem zu ändern, indem die kleinen Becken beseitigt und stattdessen große Verdunstungs- und Sammelbecken angelegt wurden. Damit wurde das *französische* System eingeführt, bei dem das Salz einmal jährlich mit mechanischen Mitteln „geerntet“ wird. So verschwand die manuelle Gewinnung, die jahrhundertlang die Salzproduktion von Cervia charakterisiert hatte. Die Gerätschaften aus Holz mussten ihren Platz für Maschinen räumen, der Handkarren wurde durch einen kleinen Zug ersetzt, der das Salz bis zum Vorplatz der Saline befördert, wo sich ganze Berge von Salz ansammeln. Der Salinenarbeiter wurde zum Techniker.

Die Saline *Camillone*, die der Staat aus kulturellen Gründen erhalten hat, ist heute die Freiluft-Anlage des MUSA, d. h. des Salz museums, und ein „Ausläufer“ des Ökomuseums für Salz und Meer.

Wie die Salinenarbeiter erzählen, war sie nicht die beste, sondern gehörte im Gegenteil zu denen, die am schwierigsten zu bestellen waren, aber glücklicherweise ist sie noch in Betrieb und produziert ein wertvolles, nicht raffiniertes Salz, das im Jahr 2004 als Slow-Food-Produkt anerkannt wurde.

