

3 La civiltà del sale: memoria e saperi

Prima della trasformazione del '59, nei 149 fondi saliferi esistenti lavorava il salinaro con tutta la famiglia, comprese le donne e i bambini: "al cavadori" e "i cavador". L'arte e i segreti della produzione venivano tramandati di padre in figlio, di generazione in generazione e ogni salina aveva un suo nome. Al termine della raccolta "l'oro bianco" veniva trasportato ai magazzini per lo stivaggio in attesa della distribuzione commerciale. Lo spettacolo che si presentava agli occhi di cittadini e ospiti della città era veramente sorprendente. Una settantina di burchielle cariche di sale arrivavano ai magazzini. Qui il carico veniva controllato, valutato e i salinari erano premiati per il loro lavoro in base a valutazioni di quantità ma anche di qualità del prodotto.



Ogni anno si rinnova la memoria di questo momento con la **rimessa del sale**, arrivo simbolico nell'antica area commerciale cervese di una burchiella carica del prezioso "oro bianco". Accade ogni anno nel secondo week end di settembre, nel corso della grande festa *Sapore di Sale* dedicata alle radici e al passato salinaro della località.



4 La sezione archeologica

La sezione archeologica, nata nel 2013, inizia con una carrellata di immagini sullo sviluppo dei luoghi che va a completare l'exkursus storico culturale sul territorio.



Ci si sofferma sul passato della Cervia vecchia, dei porti, dei luoghi di culto. Reperti importanti stupiscono il visitatore e scandiscono i tempi di sviluppo di un territorio variegato, dalle mille sfaccettature, mentre immagini, oggetti e documenti testimoniano la realtà storica e sociale della città. Ampio spazio è dedicato ai rinvenimenti archeologici di grande importanza, dalle ancore e contenitore in rame della nave altomedievale (VI-VII sec.) scoperta in una cava di sabbia nel 1956, ai tappeti musivi della chiesa di San Martino *prope litus maris* (VI sec.), rinvenimento del 1989 nell'area delle saline. Provengono dal sito di Cervia vecchia e aree limitrofe anche utensili da cucina, stoviglie, monete, gioielli, attrezzi per la pesca, oggetti dedicati alla sepoltura e al culto che sono esposti nelle vetrine.



amici

Diventa amico del MUSA!
Ricevi la nostra newsletter inviando una mail a musa@comunecervia.it



MUSEO DEL SALE
DI CERVIA

MUSA

via Nazario Sauro, 24
Magazzino del sale Torre
48015 Cervia (RA)
musa@comunecervia.it
tel./fax 0544 977 592

ORARI DI APERTURA

1 giugno/15 settembre
tutti i gg. ore 20.30/23.30
Su richiesta per gruppi
il giovedì ore 9.00 /12.00*.

16 settembre /31 maggio
sabato domenica e festivi
ore 15.00/19.00
Su richiesta per gruppi
dal lunedì al venerdì
ore 9.00 /13.30*.

Periodo natalizio
tutti i gg. ore 15.00/19.00.

(*)
Per apertura su richiesta
chiamare il 338 9507741

INGRESSO
€ 2 intero, € 1 ridotto

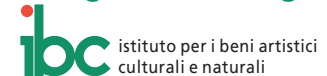
<http://musa.comunecervia.it>



studiopagina.it - illustrazioni: GiantLuca Costantini - foto: Archivio Comune di Cervia, Gabriele Bernabini, Carlo Croatti, Paolo Francesconi, Manuela Guarneri, La Foto di Sandra e Urbano



Regione Emilia-Romagna



MUSEO DEL SALE
DI CERVIA

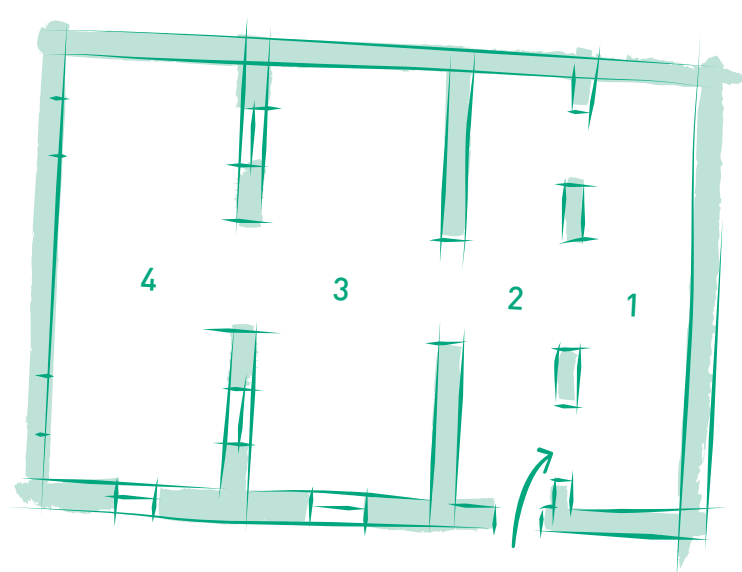
MUSA

Un'intera città in un granello di sale...

un mondo di uomini e mare, sole e vento
Cervia ha una storia antica, suggestiva
e affascinante in cui il sale è motore e anima profonda
della cultura locale.

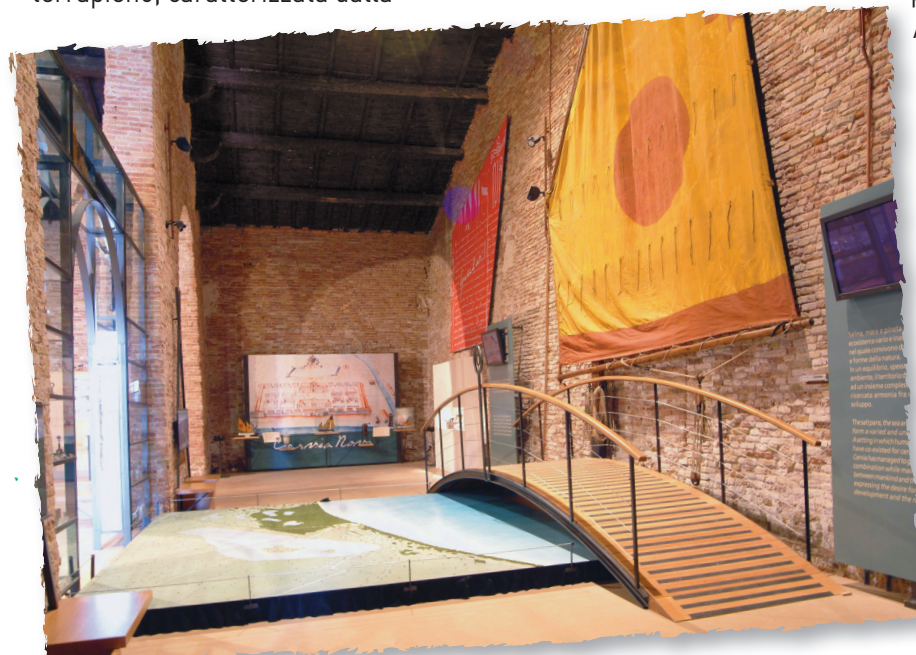
La tradizione salinara è stata nel corso del tempo
studiata e tutelata, fino a portare alla realizzazione
di un museo che conserva e valorizza utensili, attrezzi,
documenti, ma anche tradizioni, leggende e detti
popolari legati al sale, alla sua gente, alla cultura,
allo sviluppo e alla storia della località.
Oggi centro di documentazione e ricerca, MUSA offre
ai visitatori un'importante chiave di lettura
del territorio. Luogo di incontro e di studio raccoglie
e valorizza ricordi e testimonianze di memoria,
tradizioni, leggende e realtà legate ai luoghi e
alle genti.

L'evoluzione dei paesaggi e della comunità
sono al centro del percorso museologico che narra
in modo particolare lo sviluppo della civiltà del sale.
Il racconto si sviluppa intorno alla produzione del
cosiddetto "oro bianco", il preziosissimo e quasi unico
elemento di conservazione degli alimenti disponibile
fino all'avvento dei primi frigoriferi.
Oggi MUSA fa parte del Sistema Museale della
Provincia di Ravenna, è *antenna* dell'Ecomuseo
del Sale e del Mare, vanta la qualifica di Museo
di Qualità della Regione Emilia Romagna.
È in costante contatto e dialoga con la realtà
locale attraverso molteplici
iniziative che vanno dalla didattica
alla ricerca, al recupero e
valorizzazione della memoria.



1 Le origini, il territorio e il rapporto con le acque

Le origini della città si intrecciano in ipotesi nebulose e
leggendarie ma risalgono con tutta probabilità all'epoca
romana, pur con testimonianza di frequentazione sul
territorio già dalla tarda età del Bronzo.
Dal VI sec. la documentazione testimonia la presenza
di una sede vescovile e, dal X sec, l'esistenza di Cervia
vecchia, collocata al centro delle saline. Protetta da un
terrapieno, caratterizzata dalla



presenza di numerose chiese
e da ampi spazi interni, resta
nel cuore delle saline fino al
1698, anno di posa della prima
pietra della città nuova,
affacciata sul mare, che si
svilupperà poi negli anni '60
in località turistica di grande
attraente.

La storia di Cervia è scandita
dalla lavorazione del sale e
dal rapporto dei cervesi con le
acque, una convivenza difficile e sofferta in cui l'acqua
salata ha un ruolo fondamentale nella produzione del
sale, mentre le acque dolci che circondano le saline
creano problematiche di tipo sanitario tali da mettere
in serio pericolo la forza lavoro e di conseguenza
anche la importantissima produzione del sale.
Questo il motivo del "trasloco" della città, autorizzato
da Papa Innocenzo XII.

Cervia viene ricostruita sul mare, su un progetto
predefinito che garantisce difesa e funzionalità
produttiva della "città fabbrica".
Ai quattro angoli del quadrilatero,
nei bastioni, sono collocati alcuni
servizi: il forno, il macello, l'ospedale
e le carceri, mentre nella piazza
centrale, ieri come oggi, trovano spazio
le sedi delle autorità civili e religiose. Le
mura di difesa ospitano fino agli anni
'50 le case dei salinari.
La costruzione della città nuova
inizia utilizzando il materiale edilizio
recuperato dallo smontaggio del
vecchio insediamento, che dalle saline
giunge al nuovo sito sulle burchielle, le
tipiche imbarcazioni adibite al trasporto
del sale.



2 Le saline prima e dopo il 1959

Fino alla fine degli anni '50 la maggior parte
della popolazione cervese è impegnata nella
produzione del sale. Nel 1959 però i Monopoli di Stato
operano una grande trasformazione strutturale delle
saline e modificano il sistema di produzione optando
per il metodo "alla francese" con una unica
raccolta annuale e l'utilizzo di mezzi
meccanici. Questo intervento, realizzato
con l'intento di incrementare la
produzione, spazza via in un colpo
solo le piccole saline artigianali e
la figura del salinaro.



Parte integrante e sezione all'aperto di MUSA è
la **salina Camillone**, ultimo fondo salifero salvato
dalla ristrutturazione.
Questo è oggi ancora attivo grazie al lavoro costante
di salinari volontari, che producono il sale seguendo
ancora il sistema artigianale a raccolta multipla
(ogni 5 giorni), unico in Italia, detto *alla cervese*:
un metodo antichissimo probabilmente introdotto
nel mediterraneo dagli arabi nel IX sec.
La Salina Camillone si può visitare durante
il periodo estivo la domenica e
il giovedì, e si può vivere insieme
ai salinari il martedì.
Il sale prodotto nella salina
Camillone, per la particolare
lavorazione e l'alta qualità
del prodotto, è riconosciuto
presidio Slow Food.

