

Il sale: l'azione dell'uomo, del sole e del vento

La *Camillone*, come gli altri fondi saliferi, è una speciale e delicata opera idraulica composta da una rete di bacini dove nel periodo estivo avviene la deposizione dei cristalli di sale. Ha una superficie complessiva di mq 23.751 di cui mq 21.181 di superficie evaporante e mq 2.570 di superficie salante.

L'acqua del mare viene guidata da un bacino all'altro una volta raggiunto il giusto grado di salinità. Dai 3,5° Beaumè (Bè) originari, giunge fino ad un massimo di 26/28° Bè, la concentrazione che porta alla *deposizione* dei cristalli di cloruro di sodio. Il grado massimo di salinità che l'acqua raggiunge nelle saline cervesi non permette la deposizione di altri elementi presenti nell'acqua salata che normalmente aggiungono quel retrogusto amaro classico del sale. Per tale motivo il sale di Cervia è definito *dolce*, per il suo gusto particolarmente gradevole e delicato.

L'acqua del mare giunge nei bacini di prima evaporazione, area detta *Moraro* (1). Man mano che sotto all'azione del sole e del vento aumenta il grado di salinità, prosegue il suo viaggio da una vasca all'altra nel *Gaitone* (2), nei *Lavorieri* (3), nei *Corboli* (4) e nei *Servitori* (5). Da questi, raggiunta un'alta concentrazione salina, passa alla superficie salante: la vera e propria zona di raccolta. L'area, detta *Barcone* (6 + Gemine), è attraversata dal *Gemine*, un canaletto centrale di scolo che separa le due sezioni di bacini salanti dai quali si estrae il sale. Le piccole vasche, di 32 mq ciascuna, si chiamano *Cavedini*.

La composizione del sale della Camillone

Analisi media per g. 100 di prodotto

Cloruro di sodio g. 95

Umidità g. 4

Solfati g. 0,659

Magnesio g. 0,292

Calcio g. 0,193

Ferro g. 0,00109

Iodio g. 0,0002

Rame g. 0,00008

Zinco g. 0,00003



amici

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



La salina è attualmente produttiva grazie all'attività dei volontari del Gruppo culturale Civiltà Salinara che durante il periodo estivo lavorano e raccolgono il sale ogni giorno. Il lavoro è duro e il metodo antico, il risultato una montagna di candido sale che luccica sotto il sole estivo.

Lavorazione e raccolta sono per il visitatore momenti di forte emozione. I *cavatori* scalzi spingono il sale verso gli argini dei bacini e lo raccolgono con l'ausilio degli antichi attrezzi in legno. Si tratta di una *full immersion* nel passato e di una esperienza unica e sorprendente. La raccolta avviene tutti i giorni, alternando i bacini, seguendo il metodo detto *alla cervese* perché in Italia solo a Cervia veniva praticato. Gli attrezzi, tutti esposti al museo, qui riprendono vita e, nelle esperte mani dei salinari, si esibiscono nel loro ruolo più autentico.

La salina *Camillone* può produrre dai 500 ai 2000 quintali di sale *dolce*, a seconda dell'andamento della stagione estiva, che dalla prima quindicina di giugno si protrae fino all'incirca a metà settembre.

-

SALINA
CAMILLONE

MUSA

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

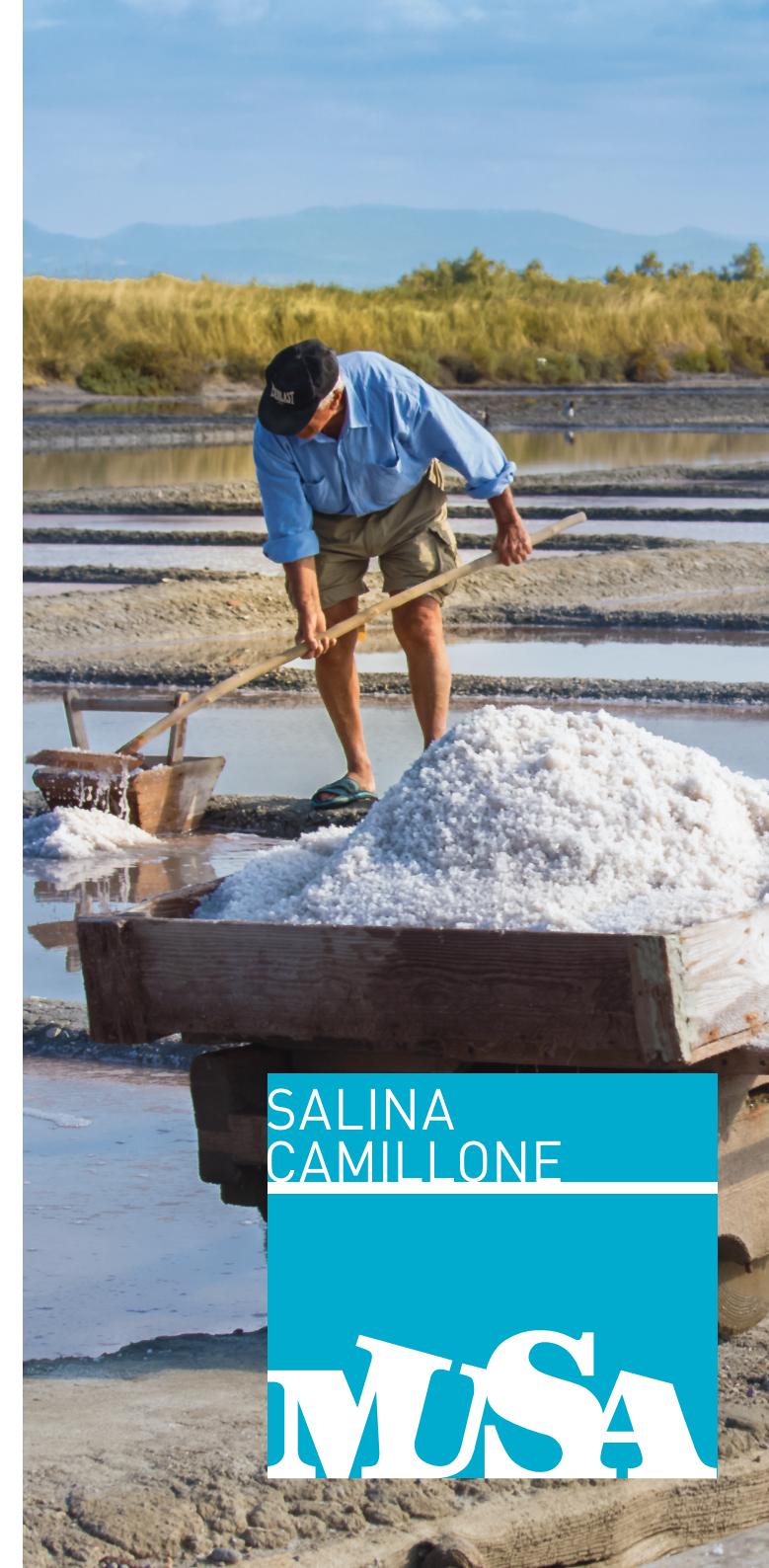
VISITE GUIDATE GRATUITE
15 giugno/15 settembre
giovedì e domenica ore 17.00.
Appuntamento ore 16,30

al parcheggio presso il Centro Visite Saline in via Bova 61. Un salinaro accompagnerà gli intervenuti fino alla salina Camillone. Si raccomanda la massima puntualità.

SALINARO PER UN GIORNO
15 giugno/30 agosto
martedì ore 16.30.

Si lavora al fianco dei salinari. Si consiglia abbigliamento molto comodo. A offerta libera con prenotazione obbligatoria al tel. 338 9507741

<http://musa.comunecervia.it>



SALINA
CAMILLONE

MUSA

la salina Camillone

Il sale fra storia e memoria

Fin da epoca antica l'area delle saline ben si prestava ad accogliere le acque del mare e a trattenerle in depressioni argillose fino alla completa evaporazione. Forse proprio scoprendo casualmente questa brillante e sapida sostanza, gli abitanti del luogo compresero che agevolando il processo spontaneo avrebbero potuto avviare una rudimentale produzione di sale. L'area, oggi a circa 2.000 m dalla battigia, si trovava in epoca romana in prossimità della linea di costa che al tempo corrispondeva all'incirca all'attuale tracciato della statale Adriatica. Cordonali dunosi, aree detritiche e argillose separavano la terra dall'acqua salata.

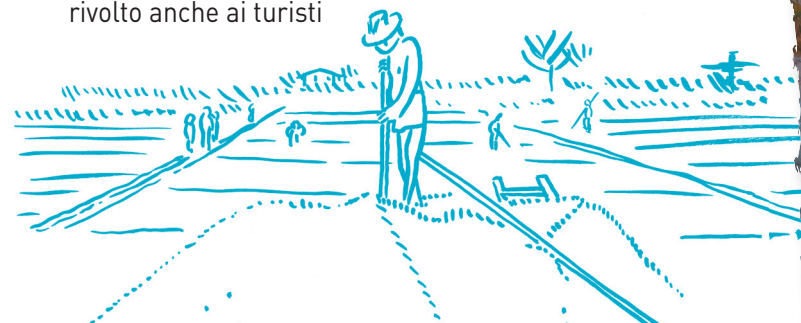


Non siamo in grado di datare con certezza l'inizio di una produzione strutturata, tuttavia in documenti di V e VI secolo troviamo testimonianza dell'importanza dell'area Ficoclese, già a quell'epoca sede vescovile, e intorno al 1000 troviamo menzione di Cervia e della produzione del sale. Fra i documenti interessanti e curiosi anche due pergamene datate

1192 e 1194 dalle quali apprendiamo che Don Guido, monaco della Abbazia di Santa Maria di Marola disponeva a Cervia di un paio saline per soddisfare il fabbisogno di sale della comunità monastica reggiana.

Una battaglia per l'identità

Croce e delizia del territorio cervese, la produzione del prezioso *oro bianco* ed il suo commercio hanno delineato nei secoli la storia di queste terre. Contesa per la ricchezza che il sale rappresentava, Cervia ha subito varie dominazioni fra le quali quelle dei Da Polenta (1285-1371) dei Malatesta (1383-1463), della Repubblica di Venezia (1463-1509) e dello Stato Pontificio. Quest'ultimo dal 1509, a parte due brevi periodi di egemonia veneziana e napoleonica, ha mantenuto il predominio fino all'unità d'Italia. Sarà in seguito lo stato italiano a controllare la produzione salifera e a seguirne lo sviluppo. Dopo secoli di importante attività, nel 1994 le saline di Cervia rischiano di chiudere per sempre perché ormai poco interessanti dal punto di vista commerciale. La città intera tuttavia si ribella all'idea di *dimenticare* il proprio passato e si batte con coraggio e determinazione per mantenere vivo questo straordinario ecosistema: patrimonio storico, culturale e paesaggistico. Per non perdere identità e memoria, l'amministrazione comunale e alcune realtà del territorio mettono a punto un progetto volto a conservare, valorizzare e rendere visitabile l'area delle saline esaltandone il valore naturalistico ambientale e didattico. Si tratta di un progetto pensato per i cittadini, ma rivolto anche ai turisti



che frequentano la località divenuta ormai un'apprezzata meta di vacanza. Nel 2003 la battaglia è vinta. Lo Stato concede la gestione dell'area, autorizza una produzione limitata di sale, la raccolta dei fanghi e delle acque madri impiegati a tutt'oggi nei trattamenti termali. Attualmente gli 827 ettari di patrimonio naturalistico producono di nuovo il sale *dolce* di Cervia e sono accessibili al pubblico che può così godere della peculiarità e della bellezza naturalistica dei luoghi.



- Dal 1923 l'area è soggetta a vincoli idrogeologici e paesaggistici
- Dal 1971 il parco è incluso nelle zone umide di importanza internazionale, convenzione di RAMSAR
- Nel 1979 diventa riserva naturale di popolamento animale
- Nel 1988 diventa stazione sud del Parco regionale del Delta del Po



Mestieri e saperi

Ghévar, *Forabus*, *Cariòl* sono i nomi in dialetto di alcuni degli attrezzi da lavoro utilizzati nella *Camillone*, ultimo bacino salifero a produzione artigianale. La salina, la n. 89, insieme ad altre 148, ha fatto parte del complesso salifero di Cervia fino alla ristrutturazione del 1959.



In tale anno infatti, nell'intento di migliorare e incrementare la produzione, i Monopoli di Stato decisero di modificare struttura e sistema produttivo eliminando i piccoli bacini per fare posto a grandi vasche di evaporazione e di raccolta. Viene quindi introdotto il sistema *alla francese* a raccolta unica annuale realizzata con mezzi meccanici. A questo punto scompare la lavorazione manuale che per secoli aveva caratterizzato la produzione cervese. Gli attrezzi in legno lasciano il posto ai macchinari, il carriolo viene sostituito dal trenino che trasporta il sale fino all'aia della salina sulla quale si sviluppano le altissime montagne di sale. Il salinaro diventa un tecnico. Oggi la *Camillone*, che lo Stato ha comunque preservato a fini culturali, è sezione all'aperto di MUSA, il museo del sale, e *antenna* dell'Ecomuseo del Sale e del Mare. Non era fra le saline migliori, anzi, difficile da governare, ci raccontano i salinari, ma fortunatamente è ancora attiva e produce un sale integrale pregiato riconosciuto Presidio Slow Food dal 2004.

