

# Cervia

L'antica cività del sale



Testo di Laura Vestrucci

**ASCOM CERVIA**  
S.R.L. UNIPERSONALE

## Cervia

### L'antica Civiltà del Sale

Cervia non è solo "sea, sand an sun", perciò godete appieno di "mare, spiaggia e sole" durante il vostro soggiorno balneare, ma non perdetevi l'opportunità di conoscere la storia di questa città che il premio Nobel Grazia Deledda, cittadina onoraria, chiamò "la città del vento". Questo percorso, in particolare, vi farà conoscere i luoghi legati alla grande **civiltà del sale** che si sviluppò grazie alla presenza di una vasta area di saline di antichissima origine etrusca.

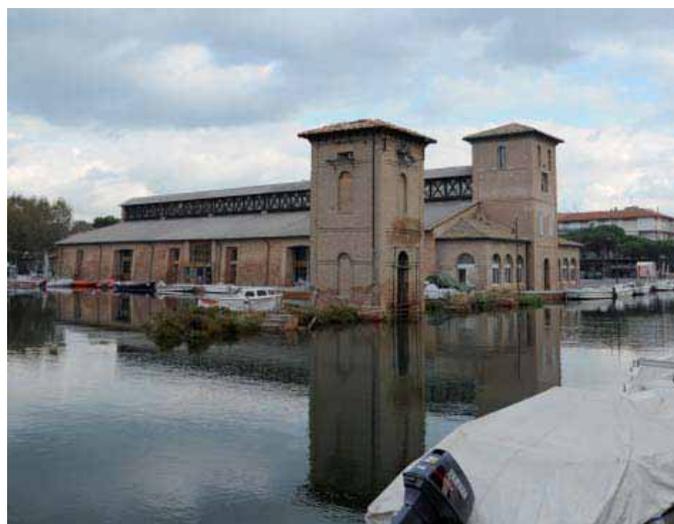
Le tappe che vi proponiamo sono a ritroso, ovvero partiremo dalla città per giungere alla salina Camillone, la più antica rimasta sul territorio, quasi un museo all'aperto, ma ancora attiva per una piccola produzione artigianale del sale grazie al Gruppo Culturale Civiltà Salinara .

*Il punto di partenza è presso la Torre San Michele che affaccia su piazza Andrea Costa, dove ogni giovedì si svolge il grande mercato degli ambulanti. Si può fare questo percorso con la bike, partendo dall'hotel, ed essere di ritorno nell'arco di una mezza giornata.*

Subito è utile una premessa: la storia di Cervia è determinata dalle saline e dalla attività di estrazione del sale che era la prima fonte di sostentamento della popolazione. Cervia non era, infatti, una città marinara, come si penserebbe. L'eccessiva vicinanza del nucleo abitato alla salina comportava problemi di insalubrità per la popolazione che a più riprese chiese ed ottenne di potersi trasferire più vicino alla linea di costa. Il pontefice in carica Innocenzo XII (Cervia era territorio dello Stato Pontificio) autorizzò la costruzione nel 1697. Dapprima



Torre San Michele - Cervia



Magazzini del Sale Darsena - Cervia

furono decentrate le attività economiche legate al sale e, subito dopo, si costruì la città: essa fu letteralmente smontata e traslocata. La torre fu costruita subito in prossimità del litorale, perché doveva servire come postazione di controllo del mare e difesa dalle incursioni piratesche, totalmente isolabile grazie al ponte levatoio azionato da argani ( a lato della porta finestra, che era l'entrata originale, si individuano i punti di aggancio sopra l'attuale porta di ingresso). Quando la torre fu costruita, la battaglia distava da qui solo quattro, cinque metri e il porto attuale era il canale emissario ed immissario delle saline, che le collegava con il mare. Gli armigeri avevano la propria postazione in alto, dove ora c'è il tetto. I quattro angoli dell'edificio poggiano su camere sommerse che garantiscono l'equilibrio e che, nel corso dei secoli, furono riempite con materiali "di risulta" come dimostra il ritrovamento di brocche seicentesche durante un'ispezione interna . Attualmente è sede dello IAT.

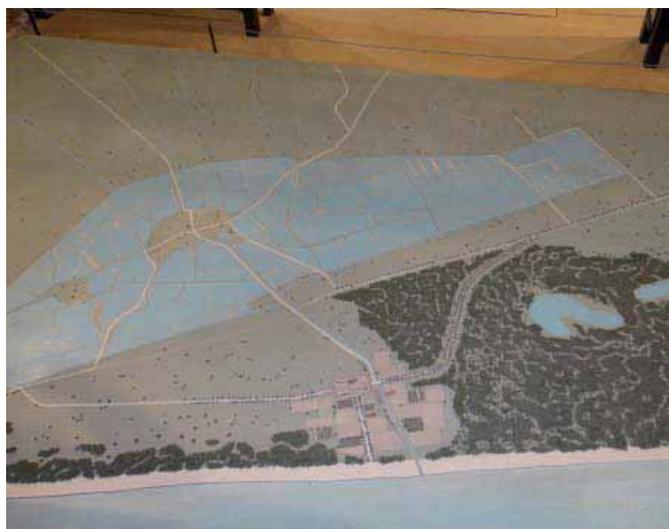
La torre di difesa era indispensabile perché Cervia, che non era una potenza marinara, basava la sua fortuna economica sull'estrazione del sale (questa situazione, seppure con epocali cambiamenti, si è protratta fino agli anni '50 del '900, allorché si sviluppò il turismo). Assai vicino alla Torre furono costruiti i due magazzini dove il sale trasportato dalle saline veniva stipato prima della vendita.

*In pochi metri raggiungete il Magazzino del Sale Torre, qui a lato, la cui entrata è sul lato canale, e già sulla sponda opposta del canale si presenta anche la mole*

*dell'altro magazzino, detto Darsena.*

Già dall'esterno, si capisce che si tratta di due edifici di grandi dimensioni, ma subito, entrando nel Torre, ci viene spontaneo paragonarlo ad una basilica. Fu costruito del 1691 con una navata centrale e due navate minori laterali. Gli archi, se ne gode la fuga prospettica, sono deformati, non semicircolari o "a tutto sesto", per sostenere il peso del tetto e scaricarlo verso l'esterno. I grossi pilastri centrali sono interessati dal fenomeno di "erosione" del mattone da parte del sale che passando dallo stato liquido a quello solido cristallizza e crea l'effetto "brillante" (distinguibile dalla malta cementizia). Dal 2004 il Magazzino ospita il museo Musa dedicato alla storia della civiltà salinara. Il **MUSA** è l'espressione dell'attaccamento dei salinari alla propria storia, il che significa alle persone concrete che l'hanno vissuta. I salinari, infatti, possono essere visti come una comunità nata e cresciuta intorno all'Oro Bianco. Gli attrezzi e i diversi oggetti che il museo conserva sono un racconto vivo della vita quotidiana di questa comunità.

*Vi consigliamo di recarvi verso il plastico delle saline e di posizionarvi sul piccolo ponte* che offre un punto di osservazione solo un poco sopraelevato, ma sufficiente a dare un'idea dell'attività sistematica che dalle saline, luogo di produzione e raccolta del sale, si prolungava fino alla costa, luogo di deposito e preparazione alla vendita. Il sale di Cervia viene definito "sale dolce", ricco di cloruro di sodio puro e con minore quantità di altri sali presenti nell'acqua di mare. sali amari che, per la particolarità del clima e per il metodo di raccolta, qui non riescono a depositarsi.



*Plastico Salina Camillone (Museo del Sale) - Cervia*

Nel museo avrete modo di soddisfare ogni curiosità sulle caratteristiche dell'oro bianco, ma noi vi anticipiamo che l'attributo dolce gli fu dato dall'albergatore cervese, Terenzio Medri (attualmente presidente di Ascom Concommercio e già presidente dell'Associazione Italiana dei Sommeliers) che lo definì un sale gentile che non copre i sapori della cucina, ma esalta il sapore del prodotto base, come ad esempio quello del pesce. Di recente, è stata ideata la "mattonella dello chef" che è un parallelepipedo di diverse dimensioni costituito solo di sale dolce di Cervia pressato sulla quale essi hanno sperimentato con successo la cottura del pesce e della carne. Permette di cucinare le pietanze senza l'aggiunta di grassi (olio, burro, margarina) ed è ideale per una cucina dietetica. La pietanza assume dalla mattonella durante la cottura la giusta quantità di sale di cui ha bisogno, si sala autonomamente. I tempi di cottura rispetto all'antica tecnica "sotto sale" o "in crosta di sale" sono notevolmente ridotti. La mattonella è in vendita presso il punto vendita del Parco della Salina e nel sito on line del medesimo si possono leggere le ricette consigliate dagli chef locali.

L'attenzione dei visitatori è sempre attirata da una grande **burchiella\*** originale [e il modellino che la riproduce mostra come veniva tirata nel canale fino ai magazzini]. Sono numerosi gli attrezzi da lavoro, strumenti per la raccolta del sale e documenti storici, toponimi tradizionali, nomi dei salinari del passato, volti e immagini della memoria. Un popolo nato e cresciuto preservando la risorsa leader del proprio territorio, il sale, a ragione chiamato l'oro bianco. Il plastico del



*Burchiella - Cervia*

territorio, che avete già osservato, presenta bene la struttura dell'area occupata dalle saline e in particolare la più antica salina **Camillone**, che è considerata un "museo all'aperto" e si può visitare con la guida dei salinari. L'accesso alla "**Camillone**" è sulla Sp254 [antica via Salara]. Per anticipare la vostra visita in loco, vi diamo alcune informazioni:

la **Camillone** è l'ultima delle 144 saline di produzione attive fino al 1959, quando il sistema di produzione divenne industriale e i piccoli bacini vennero accorpati in grandi vasche di evaporazione e di raccolta. Oggi la salina **Camillone** resta quale ultima originale salina artigianale, parte integrante del museo del sale ed è lavorata a scopo dimostrativo per far conoscere il duro lavoro dei salinari. È di piccola estensione, con una superficie evaporante di mq. 21.181 ed una superficie salante di mq. 2.650. Il fondo può produrre dai 500 ai 2000 quintali di sale a stagione. La produzione nella salina **Camillone**, avviene infatti ancora, come un tempo, artigianalmente, con gli attrezzi in legno e le antiche procedure. I salinari durante le visite guidate descrivono il loro lavoro e offrono indicazioni sulle particolari caratteristiche del sale cervese. Il sale della salina Camillone dal 2004 è diventato presidio Slow Food. MUSA è stato riconosciuto Museo di Qualità della Regione Emilia Romagna nell'anno 2010. Nel bookshop del museo sono a disposizione testi, immagini, gadget e durante tutto il periodo estivo, da giugno a settembre, il giovedì e la domenica alle ore 17.00, le visite guidate gratuite sono realizzate dal Gruppo Culturale Civiltà Salinara e mostrano le varie fasi della raccolta.



Fontana del Tappeto sospeso - Cervia



Centro Visite - Cervia

*Quando si esce dal Torre* si presta maggiore attenzione all'edificio che si staglia maestoso dal lato opposto del canale ovvero il magazzino Darsena che prese il nome dalla piccola darsena sul lato ovest, dove le burchielle cariche del sale caricato in salina sostavano prima di essere svuotate secondo questa successione: nel Torre si ammucciava il sale che veniva lavato e poi trasportato nel Darsena, qui distribuito in sacchi e avviato alla vendita. Esso poteva contenere circa 120 mila quintali di sale. La struttura fu modificata nel 1911 con l'aggiunta di meccanismi utili al trasporto del sale.

*Per raggiungere il Darsena attraversate il ponte mobile e nel Piazzale dei Salinari che fiancheggia il lato est del magazzino fate sosta presso la **Fontana del Tappeto Sospeso***, monumento realizzato nel 1997 su idea originale di Tonino Guerra (poeta, scrittore e sceneggiatore riminese) dall'artista mosaicista ravennate Marco Bravura. Il tappeto sospeso suggerisce l'idea magica della sospensione e, quasi, del movimento per quella lieve ondulazione che sembra prodotta dalla spinta verso l'alto dei getti d'acqua. Il mosaico nella varietà dei suoi colori vuole suggerire una visione ideale della città nelle sue componenti principali: il perimetro a quadrilatero, i tramonti, le albe, il mare, le saline che sono fortemente evocate dai cumuli di sale bianco. Va segnalato anche l'utilizzo di materiali "poveri": le traversine in legno sono quelle dismesse degli antichi binari della ferrovia; i ciottoli attorno alla fontana sono di fiume, le canne del canneto sono state scelte come tipologia botanica molto diffusa in zona e anticamente usate dai salinari per co-

struire le case "incannucciate".

*Il percorso continua in bike: dal Piazzale dei Salinari si attraversa il ponte mobile per tornare verso il magazzino Torre e da questo lato del canale si procede sulla pista ciclabile fino alla rotonda dell'ospedale e ancora dritto su via Bova.*

*Su via Bova si procede fino al sottopasso e da qui al Centro visite, in via Bova n.61.*

Il Centro Visite [Stazione Sud Parco Delta del PO] offre ai visitatori la possibilità di scegliere tra diversi percorsi predisposti per i turisti con l'accompagnamento di una guida. Per gruppi superiori alle 15 unità, le escursioni e le visite sono possibili tutto l'anno su prenotazione. Qui, presso il Centro Visite, vi viene data indicazione per proseguire in bike fino alla Salina **Camillone**, di cui il plastico presente al MUSA ha dato una riproduzione panoramica.

*Attraversando la via Salara o Sp.254, dalla Salina Camillone si può raggiungere la sede del **Parco della Salina**, e visitare il **negozio** che mette in vendita i prodotti della salina, il sale stesso nelle sue diverse composizioni, anche quelle aromatizzate, i prodotti cosmetici a base di sale di Cervia e anche alcuni prodotti tipici dell'entroterra.*

*Il ritorno può essere effettuato seguendo a ritroso le medesime tappe oppure sulla Sp254 in direzione Cervia.*



Salina Camillone - Cervia