



Dopo la momentanea interruzione del 2000 e il cambio di gestione, dall'anno scorso è ripartita l'attività industriale di estrazione.

Cervia celebra il RITORNO dell'ANTICO "sale dei papi"

GIUSEPPE DI PAOLO

È tutta una questione di gradi Beaumé. Se il sale di Cervia viene definito, con un paradosso, "dolce", è perché in queste saline la formazione del cloruro di sodio avviene tra i 26,5 e i 28,5 gradi della scala che misura il grado di salinità dell'acqua di mare. Oltre questa gradazione cominciano a decantare altri cloruri, come quelli di potassio, di magnesio e di calcio, che conferiscono al sale un sapore "amaro".

Il sale per Cervia è stato per secoli una fonte di ricchezza. Qui le saline hanno alle spalle una storia che risale agli etruschi e, nell'antichità, venivano considerate "miniere di oro bianco". Non a caso da sale deriva "salario", lo stipendio dei legionari romani. Allora più di oggi il sale era un prodotto molto prezioso, perché assicurava la conservabilità degli alimenti in un'epoca in cui non c'erano i frigoriferi e neppure si conoscevano le tecniche di conservazione del ghiaccio dei



monaci medievali. La bontà del prodotto di Cervia era talmente nota che per secoli da qui proveniva il sale della mensa dei papi. Il "salfiore", il sale di prima raccolta, fino al 1870 veniva portato in Vaticano, una tradizione ripresa dopo oltre un secolo proprio nel dicembre del 2003.

In alto, le saline di Cervia. In primo piano la prua di una burchiella. A fianco, tre "salinari" di Cervia: da sinistra verso destra Eros Martelli, Africo Ridolfi e l'"Etrusco". (Foto Dell'Aquila)

UN PO' DI STORIA...

Nel dopoguerra l'attività produttiva ha vissuto la sua fase più travagliata, con vicissitudini persino superiori alle vicende storiche che hanno visto passare il governo della città di volta in volta dalla signoria dei Da Polenta a quella dei Malatesta, dai Borgia allo Stato Pontificio. Nel 1959 i Monopoli di Stato decidono di trasformare le 149 saline di Cervia, gestite da famiglie che si tramandavano il lavoro da padre in figlio,

in una salina unica, a raccolta industriale. Le macchine sostituirono gli uomini e invece di più cicli di raccolta (circa uno ogni cinque giorni nel periodo primavera-estate), viene fatta una raccolta sola, a macchina. «Molti di noi, che avevano appreso il lavoro fin da bam-

bini, si ritrovarono disoccupati», dicono Eros Martelli e Africo Ridolfi, due figli di salinari rimasti allora senza lavoro.

Le saline industriali lavorano fino al 2000, quando vengono chiuse. Ma la produzione di sale a Cervia non si arresta. Per ironia della sorte all'industria sopravvive un'unica salina artigianale, la numero 89 "Camillone", che proprio Africo ed Eros, insieme ad altri figli di salinari e appassionati, hanno riattivato a cavallo degli anni Ottanta e Novanta, con la costituzione dell'associazione culturale "Civiltà Salinara".

Da allora, tutti i giorni d'estate, sulla destra della via Cervese, prima dell'incrocio con l'Adriatica, si possono vedere i soci dell'associazione che lavorano alla produzione di sale con gli antichi attrezzi in legno. Nel primo e secondo fine settimana di settembre i salinari hanno ripreso la tradizione del trasporto del sale nel magazzino della Torre San Michele dentro Cervia, trainando a mano la burchiella, un barcone in ferro a fondo piatto.

IL COMUNE CAPOFILA DELLA NUOVA SOCIETÀ

Nel 2003 è ripartita anche la produzione industriale, nella vecchia sede di fronte alla salina "Camillone", subito dopo i resti delle colonne delle ex terme cit-



Il direttore dello stabilimento industriale, Giuliano Farneti. (Foto Dell'Aquila)

tadine. Rilevato dalla società del Parco delle Saline di Cervia, di cui è capofila il Comune e di cui sono soci il Parco del Delta del Po, la Camera di Commercio, la Provincia di Ravenna e le Terme di Cervia, l'impianto non poteva essere riattivato in un anno migliore: per il gran caldo e la scarsità di pioggia, la produzione di sale ha superato l'anno scorso i 57 mila quintali in una sola vasca che mediamente ne produce circa 30 mila. Oggi il sale decanta in quattro grandi vasche, lunghe 1.200 metri e larghe 160; viene raccolto a fine estate da enormi macchine e ammassato in grandi cumuli grigiastri. Acquista poi il suo classico colore bianco perché prima di essere insaccato viene lavato. Per chi a scuola

strappava una sufficienza in chimica solo grazie ai buoni voti in altre umane materie, l'idea di "lavare" il sale sembra una bestemmia. In realtà basta farlo con la sostanza giusta, acqua già satura di sale, e il gioco è fatto.

«Abbiamo ricominciato vendendo il nostro prodotto sul mercato locale – dice il responsabile dello stabilimento, Giuliano Farneti – e quest'anno contiamo di estenderci sui mercati della Romagna, da sempre fedeli al sale di Cervia. Puntiamo sui negozi specializzati, sulle enoteche, le salumerie e i ristoranti». Intanto riaffiora anche la storia passata e il "salfiore" ricompare in un sacchetto artigianale con la scritta "Il sale dei papi". ■

LA SCHEDE

Categoria (ai sensi della Circolare ministeriale n. 10/1999): Condimento.

Nome del prodotto compresi sinonimi e termini dialettali: Sale, sèl.

Territorio interessato alla produzione: Cervia

Descrizione sintetica del prodotto

Il "sale da cucina" è il nome comune del cloruro di sodio (formula chimica NaCl). Il sale era e rimane tuttora un prodotto indispensabile dal punto di vista fisiologico.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La produzione del sale presuppone alcune condizioni favorevoli: ampie superfici piatte, non sabbiose, ma argillose che rendono il suolo impermeabile; condizioni climatiche tali da favorire, nel periodo estivo, l'azione combinata del sole e del vento e una forte evaporazione delle acque marine opportunamente incanalate, imbrigliate in appositi spazi predisposti dall'intervento umano.

L'acqua evaporando concentra il grado salino fino a depositare in un apposito spazio (bacini) i cristalli di sale. I bacini si suddividono in evaporanti e salati. Nei bacini salati avviene la fase finale del ciclo produttivo con il passaggio dallo stato liquido alla cristallizzazione del sale. Segue la fase di raccolta, di stoccaggio, lavaggio e successivo impacchettamento.

Materiali e attrezzature specifiche per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Le fasi di lavorazione successive alla raccolta avvengono all'interno dello stabilimento salifero in apposito magazzino utilizzando attrezzature specifiche. Per il confezionamento nei pacchetti si usa una pellicola di polietilene, che rimane a contatto con il sale, accoppiata ad una pellicola di poliester. La stampa con le caratteristiche del prodotto viene inserita tra le due pellicole. Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie.

Cenni storici

La testimonianza scritta più antica sulle saline di Cervia risale al 968. Dal X secolo la documentazione cresce di pari passo con il legame che si instaurò tra il territorio cervese e l'arcivescovo di Ravenna. Nel 1529 le saline di Cervia passarono allo Stato della Chiesa. In funzione di appaltatrice dei sali venne istituita la Tesoreria di Romagna. Nel 1691 furono costruiti il Magazzino del sale e la Torre San Michele. Di particolare interesse furono le "solenni convenzioni" stabilite tra i salinari di Cervia e la Camera Apostolica, il 4 maggio 1824, sotto il papato di Leone X. Ad esclusione del breve periodo di dominazione napoleonica, le saline di Cervia rimasero sotto lo Stato della Chiesa fino all'Unità d'Italia e dal 1965 fecero parte dei Monopoli di Stato. ■

(A cura di Milena Breviglieri e Luca Rizzi)