



Focus agroalimentare

Integrale e puro: è il sale dolce di un ambiente unico e protetto

La piccola Salina di Cervia è il punto di riferimento nel nord Italia per il sale marino. Ma non di solo prodotto si parla, ma di un ecosistema speciale da salvaguardare

“Dolce come il Sale” non è solo il titolo di un libro dedicato alla storia e alla cultura del Sale, ma è anche un vero e proprio marchio, quello del Sale di Cervia. La Salina di Cervia è la più piccola e la più a nord d'Italia e questo determina in parte anche la dolcezza del suo sale. Il Sale di Cervia è infatti un sale integrale marino. Marino, perché la sua origine è l'acqua del mare, che viene fatta entrare in salina dal canale immissario, per poi venir fatta evaporare e concentrare fino ad arrivare alla produzione del sale vero e proprio. Integrale perché una volta raccolto viene esclusivamente lavato con acqua madre (un'acqua a concentrazione di salinità molto più alta di quella del mare e più bassa di quella del sale, ricchissima di oligoelementi e di sostanze naturalmente positive per l'organismo) e poi lasciato essiccare, nei cumuli di sale che si vedono arrivando a Cervia da ogni dove. Il sale è dolce per motivi geografici, storici e naturalmente anche chimici. La posizione della



Sale aromatizzato per usi alimentari

salina, la più a nord d'Italia, le caratteristiche dei bacini e del mare Adriatico, fanno in modo che il sale che se ne ricava sia costituito di cloruro di sodio purissimo, con una bassa, quasi inesistente presenza di altri cloruri più amari, come il solfato di magnesio, di calcio, di potassio e il cloruro di magnesio. Inoltre la scelta di non essiccare artificialmente, né sbiancare chimicamente il sale, lo lascia integrale e ad alta solubilità. Il Sale Dolce di Cervia mantiene l'umidità che gli deriva dal suo percorso nelle vasche e anche il suo colore tipi-

co, che non è bianchissimo, ma anzi ha in sé tutte le sfumature del rosa e del grigio che gli derivano dal percorso produttivo e anche storico.

La Salina di Cervia è gestita dalla Società Parco della Salina di Cervia, una società pubblica al 92% con un solo socio privato, le Terme di Cervia di Brisighella.

Oggetto della società è la gestione di valorizzazione ambientale ed ecologica, culturale e del tempo libero e a fini turistici ed ecologici.

Giuseppe Pomicetti, presidente del Parco della Salina di Cervia, sottolinea “Per noi fare il sale è quasi un incidente di percorso, anche se molto importante. Il nostro principale obiettivo è infatti il mantenimento dell'ecosistema ambientale e lavoriamo affinché gli 827 ettari della Salina siano un ambiente ospitale per le specie animali e vegetali che ci sono. Da alcuni anni, per esempio, sono diventati stanziali i fenicotteri, a dimostrazione del fatto che la Salina è in ottima salute ed è un ambiente davvero ospitale”.

■ CERVIA (RA)
 ☎ (+39) 0544 971765



Le diverse confezioni di Sale integrale di Cervia