



(<http://fairblogtravel.it/>)

Storie di luoghi, valigie e viaggiatori

---

EMILIA ROMAGNA ([HTTP://FAIRBLOGTRAVEL.IT/CATEGORY/LUOGHI/ITALIA/EMILIA-ROMAGNA/](http://fairblogtravel.it/category/luoghi/italia/emilia-romagna/))

---

## *Il Museo del Sale di Cervia*

Posted on 31 maggio 2017 (<http://fairblogtravel.it/2017/05/31/museo-del-sale-cervia/>)



(<http://fairblogtravel.it/2017/05/31/museo-del-sale-cervia/>)

Una visita al Museo del Sale di Cervia: un viaggio alla scoperta di uno degli ingredienti indispensabili in cucina e che da sempre accompagna l'uomo, ma anche un modo per approfondire la storia della città e del territorio che lo ospita.

” Niente è più utile del sole e del sale.

Scrivendo così **Plinio il Vecchio** e, se proprio il sale che vi veniva trasportato ha dato il nome ad una delle strade consolari realizzate dagli antichi romani: la **Salaria**, se a lungo il sale è stato utilizzato anche come **moneta** di scambio proprio per la sua scarsità e fu all'origine di diversi conflitti, come dargli torto?

Ancora oggi, il sale continua ad essere un ingrediente fondamentale nelle nostre cucine e alla base di tanti processi di produzione, ma forse la facilità con la quale possiamo reperirlo ci ha fatto dimenticare la sua importanza. Un bel modo per rinfrescare le idee, e magari farlo scoprire ai nostri ragazzi, è quello di programmare una visita al **Museo del Sale di Cervia**.

### Dove si trova

Il museo è ospitato proprio in uno degli edifici dedicati in passato allo stoccaggio e porzionatura del sale: il **Magazzino Torre**, risalente al 1691. Nei pressi si trova la **Torre San Michele**, fortificazione che aveva lo scopo di mettere al riparo l'oro bianco durante le incursioni dei pirati. Proprio di fronte, e una volta ad esso collegato, c'è il **Magazzino Darsena** dove veniva conservato il sale una volta uscito dal Magazzino Torre. Questi edifici erano serviti da canali sui quali transitavano le particolari imbarcazioni adibite al trasporto del sale.

Complice la tranquillità del luogo e l'atmosfera notturna, passeggiare in questi luoghi durante la mia visita mi ha dato la sensazione di essere in una dimensione senza tempo.



(<http://fairblogtravel.it/wp-content/uploads/2017/05/Il-Magazzino-Torre.jpg>)



(<http://fairblogtravel.it/wp-content/uploads/2017/05/I-Magazzino-del-Sale.jpg>)

## Sapere di sale

Addentrarsi nel Museo del Sale di Cervia è immergersi in un mondo fatto di **oggetti comuni** presenti nelle nostre case, ma anche **rari e sconosciuti**, tutti legati in vario modo al sale. Un racconto fatto di particolari, di piccole cose con un unico comune denominatore.

Accanto alle scatole multicolori che fu possibile trovare in commercio solo una volta terminato il regime di monopolio, è possibile osservare le targhe che venivano esposte fuori dai negozi che avevano la rivendita di sale, ormai visibili sono in alcune inquadrature di vecchi film, ma in un tempo nemmeno troppo lontano, presenti ad ogni angolo di strada.



(<http://fairblogtravel.it/wp-content/uploads/2017/05/Confezioni-di-sale-e1496152993790.jpg>)

(<http://fairblogtravel.it/wp-content/uploads/2017/05/Insegne-di-rivendite.jpg>)

All'interno di teche trasparenti tante le curiosità: un enorme **crystallo di sale** rinvenuto nel 1988 nelle saline, un **veliero** realizzato con cristalli di sale e una infinità di **saliere di ogni foggia e misura** e provenienti da varie epoche. Tra i tanti oggetti custoditi nel museo si trova un'antica **bascula** e tanti altri strumenti per la pesatura e porzionatura del sale e persino una **macchina da cucire** per il confezionamento dei sacchi in iuta. Lungo il tragitto è possibile osservare anche una **burghiella**, imbarcazione dalla particolare conformazione della chiglia, adatta al trasporto del sale attraverso i canali.

Passo dopo passo, oggetto dopo oggetto, l'antica arte dei salinari si svela e il mondo del sale si arricchisce di nuovi particolari.

^



(<http://fairblogtravel.it/wp-content/uploads/2017/05/Composizione->



(<http://fairblogtravel.it/wp-content/uploads/2017/05/Bascula-e-macchina-da-cucire.jpg>)

(<http://fairblogtravel.it/wp-content/uploads/2017/05/Veliero-di->



(<http://fairblogtravel.it/wp-content/uploads/2017/05/Imbarcaione-per-trasporto-del-sale.jpg>)

## Ai nostri giorni

Negli ultimi decenni la produzione del sale ha subito un graduale processo di modernizzazione e oggi tutti i passaggi, dall'immissione dell'acqua del mare nelle vasche di evaporazione e raccolta fino al confezionamento del sale sono demandati alle macchine.

La salina di Cervia, la più a nord d'Italia, non ha però perso il suo fascino e continua ad essere parte integrante del paesaggio e dell'economia del territorio, grazie alle sue peculiarità. Quello di Cervia è un **sale dolce** che per le particolari condizioni climatiche e metodo di produzione presenta un basso contenuto di sali amari.

Grazie alla presenza nelle acque di un minuscolo granchietto rosa, le saline e i cumuli di sale assumono delle **sfumature rosate** molto particolari. Questo caratteristico ambiente è tutelato grazie al Parco Naturale della Salina di Cervia (<http://www.salinadicervia.it/>) che con i suoi oltre 750 ettari di estensione costituisce un habitat molto particolare con una ricca fauna che vanta più di **100 specie di uccelli** che vivono qui stabilmente o che vi fanno sosta durante il loro lungo viaggio migratorio. Percorrere in barca i canali della Salina di Cervia deve essere davvero un'esperienza affascinante che mi prometto di fare in una prossima visita.

^



## L'antica Salina Camillone

A testimonianza dell'arte dei salinari e del duro lavoro necessario per la produzione dell'oro bianco, resta oggi in funzione l'antica Salina Camillone

(<http://www.turismo.comunecervia.it/it/scopri-il-territorio/ambiente-e-natura/parchi-riserve-naturali/lantica-salina-camillone>), che fa parte del Museo del Sale di Cervia.

Grazie ai volontari del **Gruppo culturale Civiltà Salinara**, durante la stagione estiva, è possibile partecipare a visite guidate nelle quali si assiste alle fasi di lavorazione del sale fatte con gli attrezzi in uso fino al 1959: semplici pale, panieri e il cariola in legno sono solo alcuni degli strumenti utilizzati, assieme alla forza manuale, per la produzione di un sale che nel 2004 è divenuto addirittura un presidio **Slow Food**.

^



## Qualche info

Il Museo del Sale di Cervia è visitabile tutto l'anno. Durante il periodo estivo, dal **1° giugno al 13 settembre** è aperto **tutti i giorni** dalle 20:30 alle 23:30 e, su richiesta, il giovedì dalle 9:00 alle 12:00.

Il **biglietto intero** ha un costo di **2 €**, **1 €** è invece il **ridotto** per i ragazzi da 13 a 18 anni, mentre per i più piccoli l'ingresso è gratuito.

Se infine il mondo del sale ti affascina particolarmente, potresti partecipare all'evento "**Sapore di Sale**" che quest'anno si terrà dal **7 al 10 settembre**: tre giorni dedicati alla cultura del sale in tutte le sue accezioni e durante il quale si tiene la cerimonia della Rimessa del Sale o "**Armesa de Sel**".

Quella al Museo del Sale di Cervia è una visita che consiglio, da fare magari a conclusione di una bella passeggiata serale estiva. Personalmente sono uscita dal percorso museale con la sensazione di avere appreso qualcosa in più. Portando a casa un sacchetto di sale dolce, acquistato proprio al museo, ho capito di avere tra le mani un pezzetto di storia del territorio, non solo un buon ingrediente da cucina.

*E tu hai mai visitato questo museo? Raccontaci le tue impressioni e quali curiosità hai scoperto.* ^