



pronta all'uso



Passata di pomodoro 100% Siciliano, ideale per conferire un dolce gusto di pomodoro a tutti i preparati.

Apprezzata e consigliata dai migliori professionisti del settore, questa salsa è dedicata ai ristoranti e alle pizzerie che vogliono distinguersi offrendo un prodotto d'eccellenza.

www.casamorana.it



SELEZIONATE IL VOSTRO POMODORO, CHE A TRASFORMARLO ED INVASETTARLO CI PENSIAMO NOI!

lavorazione artigianale c.terzi - info@casamorana.it / tel:+39 3394296493



melaverde

DAL PROGRAMMA DI SUCCESSO DI ⁵

AGRICOLTURA • AMBIENTE • NATURA

IN QUESTO NUMERO

ALLA RISCOPERTA DEL SALE

FIN DALL'ANTICHITÀ È UN ALIMENTO PREGIATO CHE, IN PICCOLE DOSI, REGALA GUSTO E NUTRIENTI UTILI PER IL BENESSERE QUOTIDIANO



LE RICETTE DEL TERRITORIO



ITINERARIO LAGO DI COMO



BIODIVERSITÀ VINCENZO VENUTO

IN PIÙ

LIQUIRIZIA Preziosa radice dalle molteplici virtù

VINI Fiano di Avellino eccellenza campana

WEEKEND La festa degli asparagi di Pietrafitta, in Toscana

MELAVERDE MAGAZINE N° 78 - PREZZO €2,99 - PUBBLICAZIONE MENSILE DI APRILE 2020





EMILIA-ROMAGNA

**Integrale, raffinato
oppure "iodato",
è da sempre uno
degli elementi base
dell'alimentazione
di tutto il mondo.
Consumato con
equilibrio, esalta il sapore
dei piatti ed è anche
un ottimo conservante**

Territorio
p.30Ristorante
p.34Ricette
p.38

Un pizzico in più di sapore

A cura di Laura Tajoli

NON SAPPIAMO chi fu il primo uomo a scoprire il potere del sale, "magico" elemento capace di rendere il cibo più appetitoso. Una cosa, però, è certa: il bianco, sapido, cristallo è conosciuto fin dal Neolitico ed era chiamato "oro bianco" dagli antichi Romani. Da tempo immemore ha svolto un ruolo basilare nell'alimentazione e anche nei rapporti sociali ed economici di diverse culture. Quella del sale è, infatti, **una storia strettamente connessa al commercio** che ha attraversato oceani e deserti, unendo i continenti del mondo, collegandoli con una gustosa trama di sapore.

In piccole quantità

La composizione chimica del sale marino è semplice, una molecola di cloruro di sodio che viene estratta tramite l'evaporazione solare. Si tratta di un procedimento realizzato presso le saline. Qui l'acqua del mare viene convogliata all'interno di larghe vasche poco profonde e, quando evapora, rimane la salamoia che poi è man mano trasferita in comparti differenti, fino a giungere nelle cosiddette "vasche cristallizzanti", dove il cloruro di sodio "precipita" ed è raccolto. In commercio si trovano due varietà di sale marino: integrale o raffinato. Il primo tipo conserva le proprietà di altre sostanze come magnesio, potassio o iodio. In entrambi i casi viene utilizzato come esaltatore di sapidità e anche per la conservazione e la cottura di diversi alimenti. Occorre ricordare, però, che il sale destinato a essere ingerito **va utilizzato con attenzione e parsimonia**, senza mai superare i cinque grammi al giorno, perché un consumo eccessivo potrebbe portare all'insorgenza di gravi problemi cardiaci e renali.

Se consumato in modo corretto e nelle giuste quantità, invece, fa bene, in particolare nelle versioni "iodate", preparazioni a cui viene artificial-



Per produrre il sale, l'acqua del mare viene convogliata dentro larghe vasche poco profonde. Il vento e il sole facilitano l'evaporazione, lasciando sul fondo la salamoia, che viene poi trasferita in contenitori "cristallizzanti" dove il cloruro di sodio è raccolto, purificato e messo in commercio.

mente aggiunto dello iodio, elemento indispensabile per il benessere del nostro organismo perché responsabile della regolazione della trasmissione degli impulsi nervosi e della pressione.

Il sale conosce anche diversi utilizzi nell'industria chimica o come antigelo naturale. In medicina, la soluzione fisiologica utilizzata per contrastare la disidratazione ha una buona percentuale di cloruro di sodio. Nell'uso esterno, invece, è un alleato che combatte cellulite e depura i tessuti. I trattamenti salini sono utili anche per combattere disturbi e malattie come asma, bronchite, raffreddore, psoriasi e micosi.

Il "dolce" di Cervia

Tra i sali marini di maggiore pregio prodotti in Italia c'è quello di Cervia, a grana grossa. È un sale integrale, raccolto seguendo il metodo tradizionale, quindi essiccato in maniera naturale e la-

vato con acqua madre ad alta concentrazione salina, senza ricorrere ad additivi. In questo modo riesce a conservare le proprietà osmotiche del sale e anche gli oligoelementi dell'acqua marina. Si chiama "sale dolce" per diversi motivi, storici, geografici e chimici. La collocazione della salina, le specifiche caratteristiche dei bacini e dell'acqua del mare Adriatico rendono possibile l'estrazione di **cristalli di cloruro di sodio purissimi**, che contengono una infima percentuale di cloruri amari, come il solfato di magnesio o di potassio. In più, la scelta di non sbiancare o essiccare il sale artificialmente lo rende altamente solubile. Il sale dolce di Cervia così mantiene l'umidità e un colore che contiene sfumature rosa e grigie, frutto del suo percorso produttivo. Le saline di Cervia

In tutte le sue versioni, dà sprint a mille pietanze



RAFFINATO

È sottoposto a un intenso processo di purificazione che rimuove minerali e impurità fino a ottenere cristalli bianchi o trasparenti.

dell'Himalaya. Ha un gusto equilibrato che preserva l'aroma degli alimenti.



NERO DELLE HAWAII

È raccolto sulla piccola isola di Molokai, nell'arcipelago delle Hawaii. Il suo colore scuro è dato dalla combinazione con carbone vegetale attivo.



INTEGRALE

Contiene una maggior quantità di minerali: come per esempio magnesio, rame, zinco. Per questo è considerato più salutare.



BLU DI PERSIA

Salgemma naturale molto raro, dal delicato retrogusto speziato, estratto dalle miniere di sale dell'Iran. La sua colorazione deriva dalla presenza di silvite.



ROSA DELL'HIMALAYA

Antico sale fossile che si è formato 250 milioni di anni fa durante la costituzione



“Il sale viene impiegato da sempre per conservare uno dei cibi preferiti da noi olandesi, le aringhe”

Basta poco sale per mettere in risalto il sapore degli alimenti. È una delicata questione di bilanciamento: ogni cibo ha infatti bisogno di essere salato nelle giuste quantità e nel momento più appropriato. La carne per la griglia, per esempio, deve essere salata prima della cottura.



mettono in vendita anche una **mattonella** di puro sale dolce per cuocere le pietanze: in questo modo i cibi assorbono la giusta quantità di sale di cui hanno bisogno e i tempi di cottura sono ridotti.

Non solo a tavola

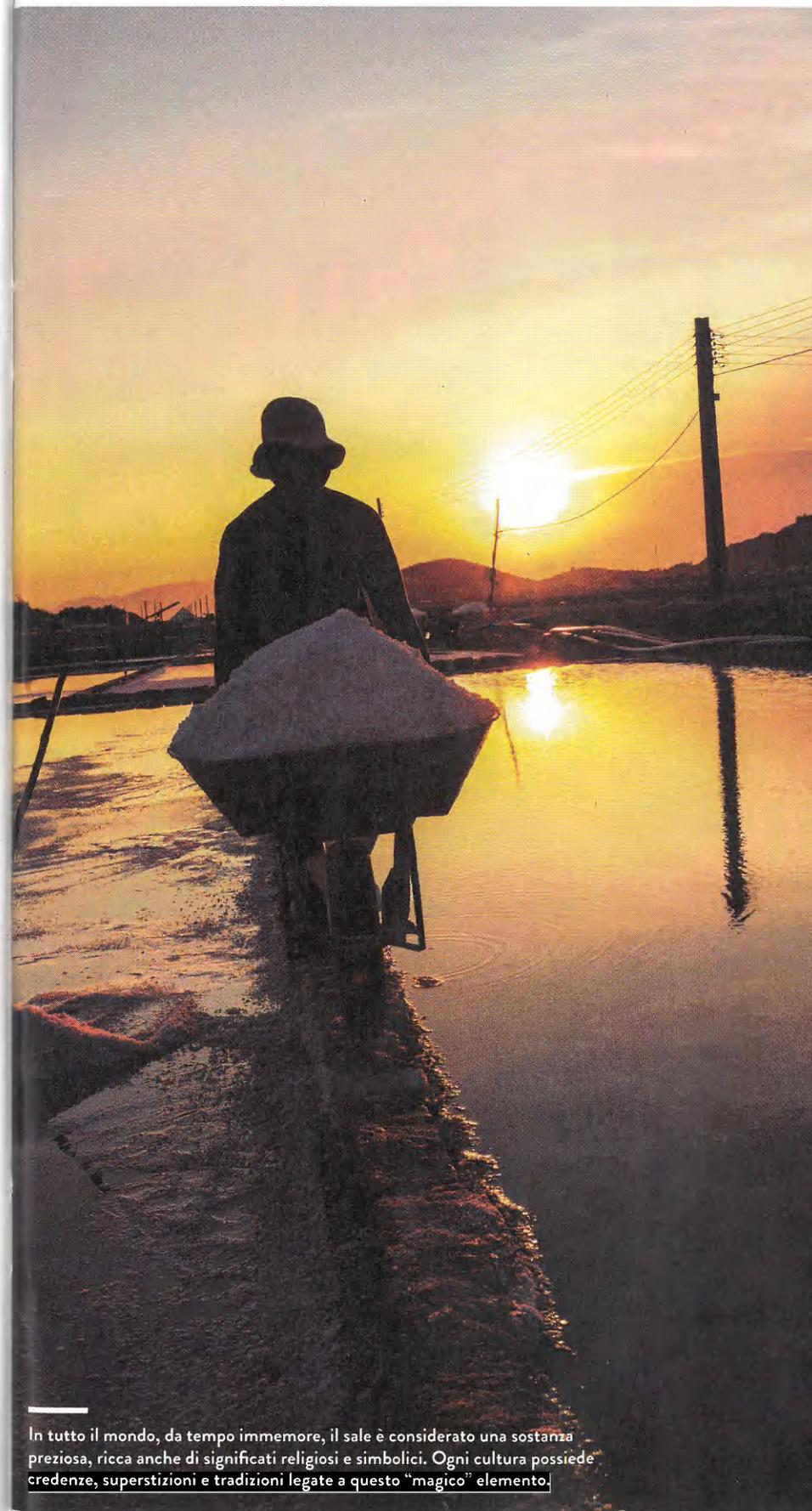
Il sale marino è usato in cucina per dare maggiore risalto al sapore dei cibi e anche per aromatizzarli, conservarli e cuocerli. Come ogni altra sostanza chimica, deve essere dosato con abilità e precisione millimetrica, perché un eccesso potrebbe rovinare irrimediabilmente una ricetta e anche perché alcuni alimenti, come per esempio i legumi oppure le verdure bollite, potrebbero indurirsi e perdere sostanze nutritive se salate con troppo anticipo.

Se desideriamo ottenere una gustosa grigliata dobbiamo salare la carne **prima della cottura**, mentre se vogliamo preparare qualche fettina in padella il successo è assicurato soltanto se utilizziamo il sale quando il cibo è ormai cotto. Per far perdere a melanzane e a zucchine il loro retrogusto amarognolo bisogna metterle "sotto sale" per

In cucina il sale va dosato con precisione ed equilibrio per evitare di rovinare il gusto del piatto

un'ora prima di lavorarle e cuocerle per preparare la pietanza desiderata. Non tutti i sali, poi, hanno lo stesso sapore, perché ne esistono diversi tipi. Oltre a quello marino, c'è il **salgemma**, ricavato nelle miniere, e anche il fior di sale, una varietà di sale grezzo marino che arriva dalla regione francese della Bretagna, dal gusto delicato che non copre i sapori. In vendita è possibile trovare anche il sale affumicato danese o il sale di Maldon, dall'Inghilterra, e molti altri sali, prodotti in ogni angolo del mondo, ciascuno con caratteristiche e tonalità peculiari (vedi box nella pagina precedente). Gli straordinari cristalli di cloruro di sodio nella vita di tutti i giorni oltre a quelli culinari conoscono anche altri utilizzi pratici. Il sale

infatti è ideale per eliminare macchie dai tessuti, unito a poca acqua aiuta a pulire la piastra del ferro da stiro, ferma la proliferazione dei batteri, fa parte integrante della composizione di cosmetici e detersivi, unito all'aceto elimina dalle mani i cattivi odori ed è pure un mordente per fissare i colori dei tessuti.



In tutto il mondo, da tempo immemore, il sale è considerato una sostanza preziosa, ricca anche di significati religiosi e simbolici. Ogni cultura possiede credenze, superstizioni e tradizioni legate a questo "magico" elemento.

CURIOSITÀ

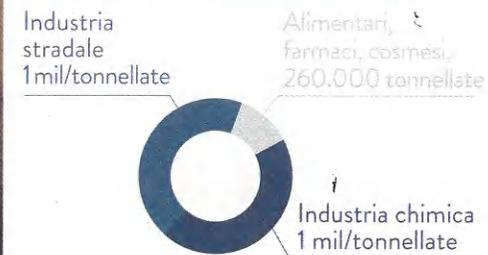
Preziosa medicina, fonte di potere

DA SEMPRE considerato fonte di poteri speciali, il sale fu impiegato come medicina dai Maya, utilizzato nel processo di mummificazione dagli Egizi e nei riti sacrificali greci e romani. Nella religione ebraica, il sale diventò simbolo di gioia e fratellanza, mentre nel Vangelo ricorre in numerose parabole e metafore, come quando Gesù raccomanda ai discepoli di diventare "il sale della terra".

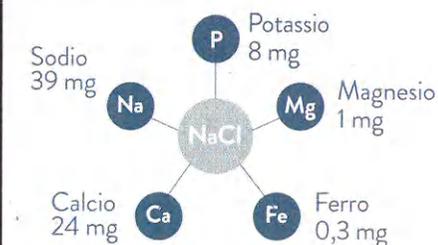
NEL MONDO esistono numerose superstizioni e leggende legate al sale. In molti pensano, per esempio, che far cadere il sale in terra possa essere fonte di disgrazia.

IL GALATEO MEDIEVALE imponeva regole precise sull'uso del sale: era necessario maneggiarlo con attenzione, senza mai toccarlo con le mani, ma al massimo con la punta di un coltello. Si trattava di un elemento prezioso, da conservare con cura e rispetto.

UTILIZZO DEL SALE IN ITALIA



100 GRAMMI DI SALE CONTENGONO:



Il sale non contiene calorie

L

A STORIA di Cervia è legata al sale. In questa cittadina romagnola si trova la salina più a nord d'Italia, che copre un'estensione di 827 ettari: cinquanta bacini cinti da un canale lungo sedici chilometri dove l'acqua marina viene convogliata per estrarre i cristalli di cloruro di sodio. Il sale è raccolto ancora in modo artigianale, con l'ausilio di nastro trasportatore e di carrello-trenino. Ogni anno, verso la fine di agosto ha così inizio la "cavadura", la raccolta del sale, rito ancestrale che nel comparto della salina denominata "Museo del sale" viene svolto ancora a mano. L'acqua del mare entra dalla via immissaria, a Milano Marittima, ed è fatta circolare nei canali che attraversano l'area territoriale di Cervia, per poi defluire attraverso il canale emissario che corre accanto ai Magazzini del Sale, mentre il vento e il sole aiutano la sua evaporazione, concentrandola fino a formare i pregiati cristalli.

I paesaggi della salina

Fino all'inizio degli anni Novanta era il Monopolio di Stato a prendersi cura delle saline italiane. Successivamente questi beni sono stati dismessi.



La comunità di Cervia si strinse attorno alle sue saline, percepite come valore identitario. Per i cittadini era essenziale che la produzione di sale andasse avanti, anche per evitare che il territorio diventasse una grande palude. Ed ebbero ragione. Dotare la salina di una forte valenza paesaggistica e considerarla un **prezioso ecosistema da mantenere** è stata una mossa vincente che ha permesso di dare un rinnova-

to valore all'ambiente, trasformandolo in punto di richiamo per migliaia di turisti che accorrono ad ammirare paesaggi e strutture dalla bellezza struggente. Il centro storico di Cervia è racchiuso in un **quadrilatero** e racconta il luogo dove abitavano le famiglie dei salinari. Fuori dalle mura del quadrila-

I Magazzini del Sale di Cervia affacciati sul porto canale. Al loro interno si trova il Museo del sale. In basso a destra, la Torre San Michele, fatta costruire dal conte Michelangelo Maffei nel 1691 come difesa contro gli attacchi pirateschi.



tero, la **Torre San Michele** e i **Magazzini del Sale** si affacciano sul porto canale. All'interno dei magazzini c'è il MUSA - Museo del sale, istituito per mantenere vivo il ricordo del lavoro in salina, mettendo **al centro l'uomo e la sua cultura**. Usciti dal museo, si può percorrere la strada lungo il porto canale ed entrare nel pittoresco **Borgo dei Pescatori** fatto di piccole case tutte allineate. La salina di Cervia è anche porta di ingresso del Parco del Delta del Po, luogo di elevatissimo interesse naturalistico e paesaggistico. E non è la sola riserva ambientale presente nel territorio. Gli amanti della natura hanno l'imbarazzo della scelta e possono decidere di intraprendere suggestive escursioni in bicicletta tra le rinomate pinete di Cervia e di Milano Marittima, fare birdwatching sulle sponde del fiume Po oppure passeggiare nella frescura del bosco di Pinarella e Taliata, impiantato con pini domestici agli inizi degli anni '40 per proteggere le abitazioni vicine dalle forti raffiche dei venti marini. ●

Prodotti del territorio



COZZE

A Cervia l'allevamento di cozze è situato a tre miglia dal litorale, in acque di classe A. Sono frutti di mare che hanno ottenuto il riconoscimento di prodotto biologico. La lavorazione è effettuata direttamente sulla barca, mentre i controlli e le selezioni sono condotti manualmente.



CARDO

Gli ortaggi di sabbia occupano un posto speciale tra i prodotti della tradizione agricola cervese. Il cardo di Cervia perde il retrogusto amarognolo e acquista dolcezza perché giunge a maturazione interrato sotto la sabbia. La lavorazione è condotta esclusivamente a mano, dalla preparazione

del terreno alla semina, alla legatura, all'interramento e alla preparazione per la messa in commercio del prodotto finale.

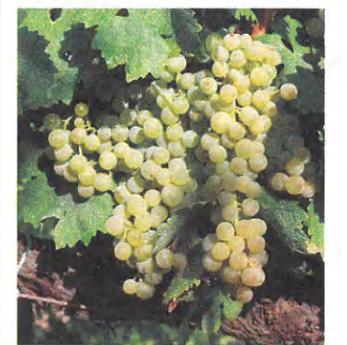
PIADINA

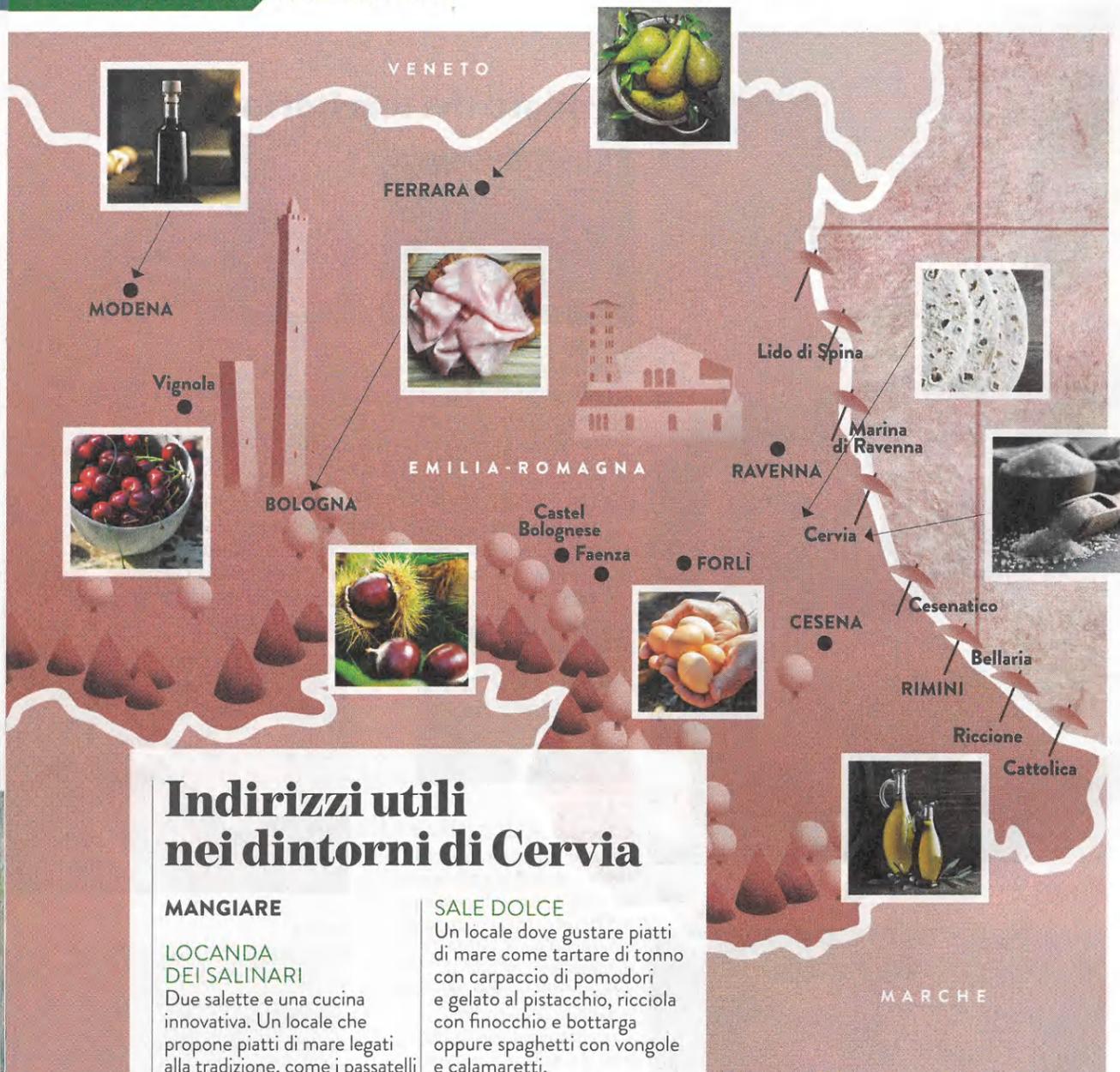
La piada, comunemente chiamata "piadina romagnola", è considerata un prodotto tipico della tradizione gastronomica. Ogni località ha una sua piadina dalla ricetta e dal nome differente: pie, pijda, pida, pida. Fragrante e genuina, è una specialità molto apprezzata.



VINO

Il vino creato partendo dal vitigno Trebbiano Romagnolo con marchio "Vini della Bassona" proviene da uve coltivate nell'ambito della zona Doc Bosco Eliceo, di cui fa parte l'area viticola del comune di Cervia.





Indirizzi utili nei dintorni di Cervia

MANGIARE

LOCANDA DEI SALINARI

Due salette e una cucina innovativa. Un locale che propone piatti di mare legati alla tradizione, come i passatelli asciutti o il baccalà servito su un paté di patate, cipollotti brasati e pesto di olive. Via XX Settembre 67, Cervia (RA), tel. 0544.971133.



SALE DOLCE

Un locale dove gustare piatti di mare come tartare di tonno con carpaccio di pomodori e gelato al pistacchio, ricciola con finocchio e bottarga oppure spaghetti con vongole e calamaretti. Piazza A. Costa 3/5, Cervia (RA), tel. 0544.72084, www.saledolce.cervia.it

CASA DELLE AIE

Trattoria romagnola dove d'estate si mangia anche sotto il porticato. In menu, pietanze dei ricettari locali, a cominciare dalla piadina accompagnata dai salumi tipici e dai formaggi, da abbinare a verdure fresche di stagione da assaporare in pinzimonio.



Via A. Ascione 4, Cervia (RA), tel. 0544.927631, www.casadelleaie.it



ACQUISTARE

APICOLTURA BRUSI

Da oltre un secolo, questa realtà dove si produce miele è rinomata e apprezzata in tutta la Romagna. Da provare il miele di melata, un prodotto particolarmente ricco di minerali con proprietà digestive e balsamiche. Piazza Pisacane, Cervia (RA), tel. 0544.71679, www.apicolturabrusi.com

DORMIRE

ROMAGNA ANTICA

Le camere sono ambienti romantici, arredate con mobili antichi e corredate con tutti i comfort essenziali, e anche di terrazza o balcone. Per gli ospiti viene servita una ricca colazione a buffet nella bella sala che si affaccia sul tranquillo giardino, per iniziare la giornata nel modo migliore. Via N. Sauro 164, Cervia (RA), tel. 0544.955717, www.romagnantica.it

SUISSE

Struttura a gestione familiare situata vicino alla spiaggia che offre sistemazioni confortevoli, servizi efficienti e cordiali. A disposizione degli avventori c'è anche un ristorante che propone specialità classiche italiane e romagnole. Per tutti, prima colazione a buffet dolce e salata. A disposizione dei clienti ci sono anche la connessione wi-fi gratuita e alcune biciclette. Viale Il Giugno 132, Milano Marittima (RA), tel. 0544.991350, www.hsuisse.com



VISITARE

TERME DI CERVIA

Grande complesso termale all'interno di un'ampia area verde, estremità meridionale del Parco Regionale del Delta del Po. Lo stabilimento si affaccia direttamente sulla direttrice via Romea, oltre la quale si trovano le saline. I trattamenti sono effettuati utilizzando l'acqua madre,

elemento curativo ottenuto dalla concentrazione dell'acqua salso-bromo-sodica presente nel territorio, somministrata sotto forma di bagni, fanghi e cure inalatorie. Via C. Forlanini 16, Cervia (RA), tel. 0544.990111, www.termo.org

EVENTI E SAGRE

FESTIVAL DELL'AQUILONE

Appuntamento immancabile dal 1981, sulla spiaggia di Pinarella il Festival Internazionale dell'Aquilone di Cervia vede partecipare appassionati ed esperti da tutto il mondo. Ogni anno arrivano delegazioni da vari Paesi del mondo. Durante il festival si tengono tante esibizioni di volo, prove con aquiloni giganti e laboratori creativi per i bambini. L'edizione del 2020 è prevista dal 24 aprile al 3 maggio. www.festivalinternazionaleaquilone.com



Foto di Gastone Dissette



Pinete e volpi rosse

IL PARCO REGIONALE del Delta del Po dell'Emilia-Romagna è un'area naturale protetta di circa 54 mila ettari. È suddiviso in sei zone, quella di Cervia comprende la pineta di Classe, la chiesa di Sant'Apollinare in Classe e le saline. Si possono ammirare molte varietà botaniche come il carpino, il pino, il leccio e interessanti forme vegetali, soprattutto nelle zone allagate. Purtroppo negli ultimi decenni molti animali non abitano più nel parco, a causa della presenza dell'uomo. Tra gli uccelli si possono comunque osservare il picchio rosso, la garzetta, l'airone cinerino, la civetta e il gufo. Abitano qui anche testuggini palustri, volpi rosse, istrici e daini. Info: www.parcodeltapo.org