

CERVIA, CITTÀ DEL SALE



La storia di Cervia è legata al sale, elemento strategico per la conservazione dei cibi e negli scambi commerciali.

L'Oro bianco segna la sua storia: dalla mitica Ficocle romana, alla Cervia vecchia sorta nella Salina in epoca medioevale, alla Cervia nuova, ricostruita tra il 1698 e il 1740.

MUSEO DEL SALE



In un'ampia ala del seicentesco Magazzino del sale trova spazio il Museo del Sale. Un percorso guidato fa capire perché il sale fosse chiamato oro bianco e presenta gli elementi che hanno caratterizzato la storia di Cervia e della sua salina.

PARCO DELLA SALINA

La salina si estende su una superficie di 827 ettari. Riserva Naturale dello Stato di popolamento animale, rappresenta la porta sud del Parco regionale del Delta del Po. L'ambiente è di straordinaria bellezza e suggestione, popolato da specie rare come i Fenicotteri rosa, i Cavalieri d'Italia, le Avocette e decine di altre specie protette, punto di riferimento per gli specialisti e per i turisti più sensibili all'ambiente.

Visite in Salina, Museo del Sale e Salina Camillone

Centro Visite Salina di Cervia
via Bova, 61 - 48015 Cervia (Ra)
tel. 0544 973040 / 0544 993435
salinadicervia@atlantide.net

Gruppo Culturale Città salinara
tel. 338 9507741



- PERCORSO NATURALISTICO
- PERCORSO PRODUTTIVO
- PERCORSO STORICO



Il sale accompagna la storia di Cervia; la sua nascita, la sua architettura, le terre dove uomo e natura hanno raggiunto un'armonia ideale.

Da questa intesa di secoli, nascono i prodotti tipici di Cervia: il Sale dolce e gli altri prodotti della Salina, il miele di pineta, i vini di sabbia. Sono squisite riscoperte della tradizione che condividiamo con voi.

Il Sale dolce di Cervia



IL SALE DOLCE DI CERVIA

Composizione media (per 100 gr. di prodotto)

Cloruro di sodio gr. 97,5, umidità 2%, solfati mg. 250, calcio mg. 60, magnesio mg. 60, potassio mg. 40, manganese mg. 0,20, zinco mg. 0,15, rame mg. 0,07, ferro mg. 0,10, iodio mg. 0,20.

Il Sale di Cervia è conosciuto come sale speciale "dolce" per la purezza del cloruro di sodio e la minore presenza dei cloruri più amari; ciò lo rende particolarmente adatto in gastronomia e nella produzione di salumi e di formaggi. Il Sale di Cervia è un sale marino integrale, non essiccato artificialmente, che mantiene la sua naturale umidità, solubilissimo e ancora ricco di tutti gli oligoelementi presenti nell'acqua di mare: iodio, zinco, rame, manganese, ferro, calcio, magnesio e potassio.

SALE PER IL BENESSERE

Oltre al sale, dalle acque della salina da sempre, si ottengono fanghi, sali e acque madri per il benessere della persona. I salinari hanno sempre saputo che lavorare per ore nei fanghi salsi della salina, rimanere a mollo nelle acque madri, li proteggeva da molti disturbi delle articolazioni, le loro donne avevano le gambe più asciutte, sode, caviglie più sottili e fianchi più snelli. Ora queste materie prime, associate ad erbe officinali ed oli essenziali sono la base dei nuovi prodotti della salina per la cura e la bellezza del corpo.



Sali da Bagno

Bagno Integrale con Sale di Cervia
Il Sale di Cervia conserva tutti gli oligoelementi dell'acqua di mare e trasmette l'energia accumulata in natura.

Bagno di Mare - Inestetismi della cellulite

Il Sale di Cervia associato a piante ad azione drenante e anticellulite.

Bagno d'Energia - Tonificante
Tonifica il corpo e ricarica di nuova energia, per bagni e pediluvii.

Bagno d'Armonia - Rilassante
Ideale per ritrovare armonia e benessere contro lo stress. Per bagni e pediluvii. Ottimo per bimbi irrequieti.

Fanghi salini

Argilla Salina di Cervia
Ricca di sale marino integrale e solfati naturali, unisce alle proprietà antinfiammatorie e purificanti dell'argilla, quelle osmotiche del sale e desensibilizzanti dello zolfo.

Azione specifica, associata ad erbe officinali e oli essenziali:

- Fango di mare anticellulite
- Snellente pancia e girovita
- Tonificante seno
- Drenante gambe leggere
- Rassodante gambe e glutei

Scrub di sale

Scrub di Mare

Alle proprietà osmotiche del sale marino integrale unisce quelle dolcemente leviganti del Salfiore di Cervia. Dona una sensazione di freschezza e vitalità.

Bagno Scrub di Mare

Leviga dolcemente mentre lava lasciando la pelle morbida e vellutata.

Cuscini di sale per adulti e bambini

Cuscino di Sale di Cervia
Il Sale di Cervia conserva tutti gli oligoelementi dell'acqua di mare e trasmette l'energia accumulata in natura.

Cuscino Nasino

Alle proprietà del sale marino integrale unisce quelle delle erbe officinali con proprietà balsamiche e lenitive.

Cuscino Pancino

Alle proprietà del sale marino integrale di Cervia unisce quelle delle erbe officinali ad azione antispasmodica e calmante per contrastare le coliche del bebè.

Cuscino Ninna Nanna

Alle proprietà del sale marino integrale unisce quelle delle erbe officinali con proprietà rilassanti e calmanti.

www.salinadicervia.it



Parco della Salina di Cervia
via Salara, 6 - 48015 Cervia (Ra)
tel. 0544 971765 fax 0544 978016
info@salinadicervia.it



Camera di Commercio
Ravenna

I PRODOTTI DELLA SALINA LE NOSTRE CONFEZIONI REGALO



Sale di Cervia

Sale marino integrale di grana medio grossa, raccolto e confezionato secondo il metodo tradizionale. Semplicemente lavato con acqua ad alta concentrazione salina e centrifugato conserva la ricchezza di tutti gli oligoelementi presenti nell'acqua di mare.

Salfiore di Romagna

il Sale dei Papi

Il Salfiore di Romagna è un sale marino integrale medio fine, che i salinari chiamano ancora *il Sale del Papa*, per una secolare tradizione di portare

alla mensa pontificia il fior fiore del sale raccolto. Vagliato e selezionato, non essiccato artificialmente e privo di additivi per migliorare la sua cospargibilità, conserva l'integrità di tutti gli oligoelementi presenti nell'acqua di mare.

Salfiore di Cervia

Il Salfiore di Cervia è un sale marino integrale medio-fine, raccolto manualmente in piccole quantità sulla superficie dell'acqua all'inizio della stagione salifera. Leggero e gustoso rappresenta l'eccellenza del sale dolce.

Riserva Camillone

Sale di grana grossa, prodotto in limitate quantità, nella piccola Salina Camillone, unico esempio di produzione artigianale a raccolta multipla, ancora oggi in produzione con l'originale sistema millenario di raccolta manuale giornaliera. Nel 2004, è stata riconosciuta Presidio Slow Food, per il metodo di produzione e di raccolta e per l'eccellenza nella qualità del prodotto.

Sale alle erbe aromatiche

per carne

Sale marino integrale alle erbe aromatiche di Romagna (salvia, rosmarino, aglio, ginepro, alloro e pepe), sapientemente dosate secondo l'antica ricetta di nonna Ida, indicato per carni e verdure.

per pesce e verdure

Sale marino integrale alle erbe aromatiche di Romagna (erba cipollina, timo, aglio e peperoncino), sapientemente dosate secondo la tradizione salinara, delicato per pesce e verdure.

Sale alla Salicornia di Salina

La Salicornia europea cresce spontaneamente in ambiente salato e trova un habitat unico e insostituibile nell'ambiente della Salina. I germogli freschi sono raccolti a mano e questo particolare condimento viene preparato in quantità limitate. I salinari da sempre l'abbinano a carne, pesce e verdure.

Vini Poderi delle Saline

Tipici prodotti provenienti da vitigni delle sabbie del territorio cervese della Cab di Cervia.

Miele di pineta

Il miele di melata di pineta è il prodotto dalla raccolta delle api sugli aghi di pino della pineta di Cervia.

Cioccolato al sale dolce

Connubio originale che coniuga con sapiente maestria l'oro bianco di Cervia con un cioccolato di altissima qualità.

Tele stampate

Manufatti della Bottega Pascucci realizzati secondo antiche tecniche manuali o serigrafati.

Prugnolino e confettura di Prugnolo selvatico

Il **Prugnolo** nasce e cresce spontaneamente lungo gli argini del canale circondariale che contorna la Salina, producendo piccole drupe color prugna, tanto aspre da crude, quanto deliziose in infusione di alcool e zucchero, che ne fanno un liquore unico, da gustare a fine pranzo, fresco o sul gelato di crema.

La **Confettura** di Prugnolo selvatico, dolce quanto basta, è imperdibile su crostate e in biscotti ripieni, o, per i più raffinati, con l'omelette.

Delizie della dolce Terra del Sale

Eleganti confezioni raffiguranti la Salina di Cervia contenenti le Delizie della dolce Terra del Sale.

Confezioni da regalo

Sono disponibili numerose ed eleganti confezioni da regalo del Sale di Cervia. Sacchetti di juta e cotone di varie misure, preziosi vasi in ceramica e singolari macina sale, deliziose panierine e panierine, che riproducono i contenitori utilizzati dai salinari per la raccolta manuale del sale.

