

3 Die Kultur des Salzes: Erinnerungen und Wissen

Vor der Umstellung von 1959 arbeiteten die Salz­männer mit ihrer ganzen Familie in den Salinen, Frauen und Kinder eingeschlossen. Die Kunst und die Geheimnisse der Salzherstellung wurden vom Vater auf den Sohn, von Generation zu Generation, weitergegeben und jede Saline hatte ihren Namen.

Nach der Ernte wurde das „weiße Gold“ in die Lagerhallen gebracht und wartete dort auf seine Vermarktung. Was sich dabei den Einwohnern und Besuchern der Stadt bot, war ein wirklich erstaunliches Spektakel. Etwa siebzig mit Salz beladene Burchielle kamen zu den Lagerhallen. Hier wurde die Last überprüft und bewertet. Die Salzarbeiter wurden für ihre Arbeit nicht nur nach der angelieferten Menge sondern auch nach der Qualität des Salzes bezahlt.



Jedes Jahr wird die Erinnerung an diesen Vorgang mit der **Rimessa del Sale** gefeiert, der symbolischen Ankunft einer mit dem „weißen Gold“ beladenen Burchiella am alten Marktplatz.

Es geschieht jedes Jahr am zweiten Wochenende im September beim großen „Sapore di Sale“, das den Wurzeln der Stadt und seiner Vergangenheit mit den Salinen gewidmet ist.



4 Die archäologische Abteilung

Die 2013 gegründete archäologische Abteilung beginnt mit einer Reihe von Bildern zur Entwicklung der Orte, die den historisch-kulturellen Rundgang durch das Gebiet vervollständigen.



Wir konzentrieren uns auf die Vergangenheit des alten Cervia, die Häfen und die Kultstätten. Bedeutende Fundstücke überraschen den Besucher und skandieren die Zeiten der Entwicklung eines so vielfältigen und facettenreichen Gebiets,

während Bilder, Objekte und Dokumente über die historische und soziale Realität der Stadt berichten. Breiter Raum ist sehr bedeutenden archäologischen Fundstücken gewidmet, wie etwa den Ankern und einem kupfernen Behälter eines Schiffes aus dem frühen Mittelalter (6.-7. Jahrhundert), das 1956 in einer Sandhöhle entdeckt wurde, oder den Mosaikböden der Kirche von Sankt Martin am Meeresufer (6. Jahrhundert), die 1989 im Gebiet der Salinen gefunden wurden. Aus dem Siedlungsgebiet von Alt-Cervia und Umgebung stammen auch Küchengeräte, Geschirr, Münzen, Schmuck, Gerätschaften für den Fischfang, Grabbeigaben und Kultobjekte, die heute in den Schaukästen ausgestellt sind.



amici

Werden Sie ein Freund von **MUSA**! Bestellen Sie unseren Newsletter mit einer E-Mail an musa@comunecervia.it



via Nazario Sauro, 24
Magazzino del sale Torre
48015 Cervia (RA)
musa@comunecervia.it
tel./fax 0544 977 592

ÖFFNUNGSZEITEN

1. Juni - 15. September

Täglich von 20.30 bis 23.30 Uhr.

Auf Anfrage für Gruppen:

Donnerstag von 9.00 bis 12.00 Uhr*.

16. September - 31. Mai

Samstag, Sonntag und an Feiertagen

von 15.00 bis 19.00 Uhr.

Auf Anfrage für Gruppen:

von Montag bis Freitag

von 9.00 bis 13.30 Uhr*.

Weihnachtszeit

Täglich von 15.00 bis 19.00 Uhr.

(*)

Zum Einlass auf Anfrage rufen Sie
+39 338 9507741 an.

Eintrittspreis € 2

Preis ermäßigt € 1

<http://musa.comunecervia.it>



studiopagina.it - zeichnungen: Gianluca Costantini - fotos: Archivio Comune di Cervia, Gabriele Bernabini, Carlo Croatti, Paolo Francesconi, Manuela Guarnieri, La Foto di Sandra e Urbano - übersetzung: Translated.net

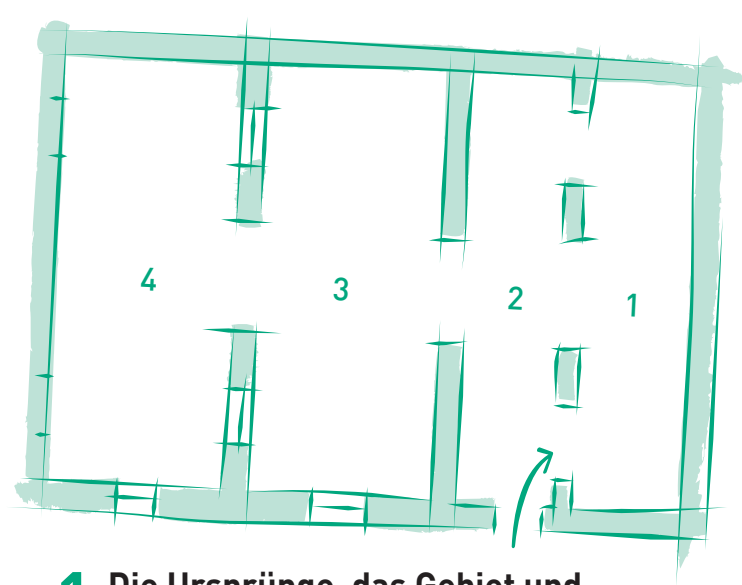


Eine ganze Stadt in einem Körnchen Salz.

Eine Welt von Männern
und Meer, Sonne und Wind.

Cervia hat eine lange, beeindruckende und faszinierende Geschichte, in der das Salz der Motor und die tiefgründige Seele der lokalen Kultur ist. Die Tradition der Salzgewinnung wurde im Laufe der Zeit erforscht und geschützt, was so weit ging, dass dafür ein Museum entstand, in dem die Werkzeuge, Geräte und Dokumente zusammen mit den Überlieferungen, Legenden und volkstümlichen Sprichwörtern um das Salz, seinen Leuten, seiner Kultur und der Entwicklung und Geschichte der Stadt aufbewahrt und aufgewertet werden. Heute ist MUSA ein Dokumentations- und Forschungszentrum, das den Besuchern einen wichtigen Schlüssel zum Verständnis der Gegend bietet. Es ist ein Ort des Treffens und des Forschens, der die Erinnerungen und Zeugen von Verflorenem, Brauchtum, Legenden und den dem Land und seinen Leuten verbundenen Wirklichkeiten aufbewahrt und aufwertet. Die Entwicklung der Landschaften und Gemeinden stehen im Zentrum eines Ganges durch das Museum, bei dem es insbesondere um die Entwicklung der Salz-Kultur geht. Die Geschichte dreht sich um die Herstellung des sogenannten „weißen Goldes“, dem so wertvollen und beinahe einzigem Element, das Lebensmittel vor dem Aufkommen der ersten Kühlschränke genießbar erhalten konnte.

MUSA gehört heute zum Museumssystem der Provinz Ravenna, ist sozusagen die Antenne des Ökologischen Museums des Salzes und des Meeres und wurde mit dem Titel eines Qualitätsmuseums der Region Emilia-Romagna ausgezeichnet. Mit einer Vielzahl von Initiativen, die vom Unterricht zur Forschung, dem Erhalten und der Aufwertung des Erinnerten gehen, steht MUSA in ständigem Kontakt und Dialog mit den lokalen Gegebenheiten.



1 Die Ursprünge, das Gebiet und die Beziehung zu den Gewässern

Die Ursprünge der Stadt sind in Nebel und legendären Hypothesen versponnen, reichen aber wahrscheinlich in die Römerzeit, obwohl es mehrere Fundstücke gibt, die auf eine Besiedlung bereits in der Bronzezeit hindeuten. Ab dem 6. Jahrhundert ist das Vorhandensein eines Bischofssitzes bezeugt und seit dem 10. Jahrhundert die Existenz des alten Cervia, das in der Mitte der Salinen lag. Durch einen Damm geschützt, gekennzeichnet durch die Anwesenheit von



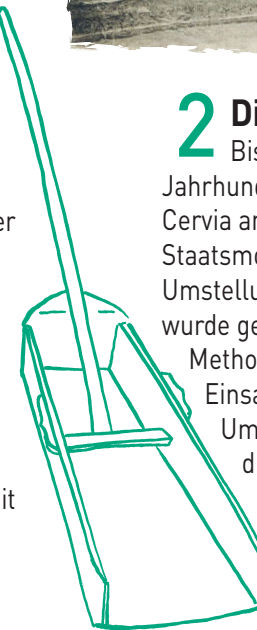
zahlreichen Kirchen und großzügigen Innenräumen der Anlage, bleibt die Ansiedlung bis 1698 im Herzen der Salinen, dem Jahr der Grundsteinlegung der neuen Stadt, die am Meer liegt und in den 60er-Jahren des letzten Jahrhunderts zu einem sehr attraktiven Touristenort wurde. Die Geschichte von Cervia ist von der Arbeit mit dem Salz und der Beziehung der Einwohner mit dem Wasser geprägt. Es ist ein schwieriges und schmerzhaftes Miteinander, bei dem das Salzwasser die fundamentale Rolle der Salzproduktion hat, während die rund um die Salinen liegenden Süßwasserflächen so bedeutende gesundheitliche Schäden verursachten, dass die Arbeitskraft ernsthaft gefährdet wurde und damit auch die so wichtige Salzherstellung. Deshalb wurde die Stadt mit Genehmigung von Papst Innozenz II. verlegt. Cervia wurde am Meer neu gebaut, wobei der vorgefertigte Plan auf die Verteidigung und die funktionelle Produktionsarbeit der "Fabrikstadt" ausgelegt war.

An den vier Ecken des Planquadrates wurden einige Dienstleistungen an die Stadtmauern gelegt: Bäckerei, Schlachthaus, Spital und Gefängnis. Am Platz im Zentrum befanden sich damals, wie auch heute noch, die Sitze der zivilen und religiösen Autoritäten. Die Wehrmauern beherbergten in den 50er Jahren letzten Jahrhunderts die Wohnungen der Salzarbeiter. Zu Anfang wurde für den Bau der neuen Stadt das beim Abriss der alten Ansiedlung angefallene Material verwendet. Es wurde von den Salinen mit den Burchielle, den typischen, für den Salztransport verwendeten Booten, herangeschafft.



2 Die Salinen vor und nach 1959

Bis zum Ende der 50er-Jahre des letzten Jahrhunderts war die Mehrzahl der Bevölkerung von Cervia an die Salzproduktion gebunden. 1959 gab es beim Staatsmonopol jedoch eine bedeutende strukturelle Umstellung der Salinen. Das Herstellungsverfahren wurde geändert und man wählte die "französische" Methode mit einer einzigen Salzernte im Jahr und dem Einsatz mechanischer Geräte. Diese Umstellung, die der Produktionssteigerung dienen sollte, hat auf einen Schlag die kleinen handwerklichen Salinen und die Figur des "salinaro", des Salzmannes, verschwinden lassen. Ein zum Salzmuseum freiluftiges



gehörendes Teil ist die **Saline Camillone**, die letzte Anlage der Salzgewinnung, die von der Umstrukturierung gerettet werden konnte. Dank der stetigen Arbeit von freiwilligen Salzmannern ist diese Saline noch aktiv. Hier wird das Salz noch auf handwerkliche Weise hergestellt und mehrfach (alle fünf Tage) geerntet. Es ist die einzige Saline Italiens, wo diese Methode noch angewendet wird, die man "alla cervese" nennt und wahrscheinlich im 9. Jahrhundert von den Arabern in den Mittelmeerraum gebracht wurde. Die Saline Camillone ist im Sommer am Sonntag und Donnerstag für Besucher geöffnet, während man sie am Dienstag mit den Salzarbeitern aktiv erleben kann. Das in der Saline Camillone hergestellte Salz ist wegen seiner besonderen Art der Herstellung und der seiner hohen Qualität als Zutat für **Slow Food** anerkannt.

