

la Salina Camillone

Il sale fra storia e memoria

Fin da epoca antica l'area delle saline ben si prestava ad accogliere le acque del mare e a trattenerle in depressioni argillose fino alla completa evaporazione. Forse proprio scoprendo casualmente questa brillante e sapida sostanza, gli abitanti del luogo compresero che agevolando il processo spontaneo avrebbero potuto avviare una rudimentale produzione di sale. L'area, oggi a circa 2.000 m dalla battaglia, si trovava in epoca romana in prossimità della linea di costa che al tempo corrispondeva all'incirca all'attuale tracciato della statale Adriatica. Cordoni dunosi, aree detritiche e argillose separavano la terra dall'acqua salata.



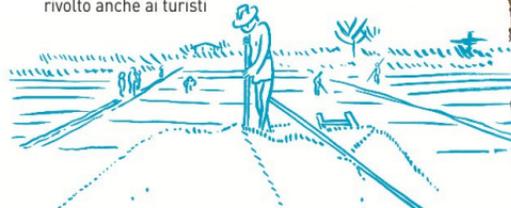
Non siamo in grado di datare con certezza l'inizio di una produzione strutturata, tuttavia in documenti di V e VI secolo troviamo testimonianza dell'importanza dell'area Ficoclenese, già a quell'epoca sede vescovile, e intorno al 1000 troviamo menzione di Cervia e della produzione del sale. Fra i documenti interessanti e curiosi anche due pergamene datate

1192 e 1194 dalle quali apprendiamo che Don Guido, monaco della Abbazia di Santa Maria di Marola disponeva a Cervia di un paio saline per soddisfare il fabbisogno di sale della comunità monastica reggiana.

Una battaglia per l'identità

Croce e delizia del territorio cervese, la produzione del prezioso *oro bianco* ed il suo commercio hanno delineato nei secoli la storia di queste terre. Contesa per la ricchezza che il sale rappresentava, Cervia ha subito varie dominazioni fra le quali quelle dei Da Polenta (1285-1371) dei Malatesta (1383-1463), della Repubblica di Venezia (1463-1509) e dello Stato Pontificio. Quest'ultimo dal 1509, a parte due brevi periodi di egemonia veneziana e napoleonica, ha mantenuto il predominio fino all'unità d'Italia. Sarà in seguito lo stato italiano a controllare la produzione salifera e a seguirne lo sviluppo.

Dopo secoli di importante attività, nel 1994 le saline di Cervia rischiano di chiudere per sempre perché ormai poco interessanti dal punto di vista commerciale. La città intera tuttavia si ribella all'idea di dimenticare il proprio passato e si batte con coraggio e determinazione per mantenere vivo questo straordinario ecosistema: patrimonio storico, culturale e paesaggistico. Per non perdere identità e memoria, l'amministrazione comunale e alcune realtà del territorio mettono a punto un progetto volto a conservare, valorizzare e rendere visitabile l'area delle saline esaltandone il valore naturalistico ambientale e didattico. Si tratta di un progetto pensato per i cittadini, ma rivolto anche ai turisti



che frequentano la località divenuta ormai un' apprezzata meta di vacanza. Nel 2003 la battaglia è vinta. Lo Stato concede la gestione dell'area, autorizza una produzione limitata di sale, la raccolta dei fanghi e delle acque madri impiegati a tutt'oggi nei trattamenti termali. Attualmente gli 827 ettari di patrimonio naturalistico producono di nuovo il sale *dolce* di Cervia e sono accessibili al pubblico che può così godere della peculiarità e della bellezza naturalistica dei luoghi.



- Dal 1923 l'area è soggetta a vincoli idrogeologici e paesaggistici
- Dal 1971 il parco è incluso nelle zone umide di importanza internazionale, convenzione di RAMSAR
- Nel 1979 diventa riserva naturale di popolamento animale
- Nel 1988 diventa stazione sud del Parco regionale del Delta del Po



Mestieri e saperi

Ghèvar, Forabus, Cariòl sono i nomi in dialetto di alcuni degli attrezzi da lavoro utilizzati nella *Camillone*, ultimo bacino salifero a produzione artigianale.

La salina, la n. 89, insieme ad altre 148, ha fatto parte del complesso salifero di Cervia fino alla ristrutturazione del 1959.



In tale anno infatti, nell'intento di migliorare e incrementare la produzione, i Monopoli di Stato decisero di modificare struttura e sistema produttivo eliminando i piccoli bacini per fare posto a grandi vasche di evaporazione e di raccolta. Viene quindi introdotto il sistema *alla francese* a raccolta unica annuale realizzata con mezzi meccanici.

A questo punto scompare la lavorazione manuale che per secoli aveva caratterizzato la produzione cervese. Gli attrezzi in legno lasciano il posto ai macchinari, il carriolo viene sostituito dal trenino che trasporta il sale fino all'aia della salina sulla quale si sviluppano le altissime montagne di sale. Il salinaro diventa un tecnico.

Oggi la *Camillone*, che lo Stato ha comunemente preservato a fini culturali, è sezione all'aperto di MUSA, il museo del sale, e *antenna* dell'Ecomuseo del Sale e del Mare.

Non era fra le saline migliori, anzi, difficile da governare, ci raccontano i salinari, ma fortunatamente è ancora attiva e produce un sale integrale pregiato riconosciuto Presidio Slow Food dal 2004.

