Il Sale dolce di Cervia

SALINA DI CERVIA®

www.salinadicervia.it

la Salina di Cervia e il suo Sale marino integrale Dolce

Una storia millenaria

Oggi è Cervia, un tempo era Ficocle.
Secondo la tradizione, l'abitato di Ficocle, toponimo di origine molto antica, sorgeva all'interno della Salina. Ed è proprio l'inizio della raccolta del sale (databile VIII - IX secolo) a rendere questa città protagonista di numerose vicende storiche.

Cervia, da sempre conosciuta come la *Città dell'Oro Bianco*, visse il periodo storicamente più interessante sotto l'influsso di Venezia. Dai Magazzeni del sale il prezioso minerale veniva caricato sulle navi, mentre il Podestà delle Romagne assisteva al carico per porre il suo sigillo. E' proprio grazie ad uno di questi sigilli, arrivato fino a noi, ed alla sua storia che si può far risalire al 1274 l'anno in cui iniziò per Cervia e per la sua Salina il commercio del Sale per portarlo dalla Romagna a Venezia e di lì al mondo.

Una tradizione perpetua

La millenaria Salina di Cervia ha da sempre peculiarità uniche legate alla collocazione, al microclima, alle caratteristiche dell'acqua dell'Adriatico. Allo storico metodo di lavorazione detto "a raccolta multipla", testimoniato dalla piccola *Salina Camillone* dove i Salinari continuano, ogni giorno con gli antichi metodi, la raccolta di quel pregiato sale di produzione limitata che dal 2004 è anche presidio Slow Food, dal 1959 si è affiancato il metodo tradizionale tuttora in uso, chiamato "per bacini differenziati", che attraverso il passaggio dell'acqua marina nei vari bacini detti "salanti" grazie all'azione naturale combinata del sole e del vento, permette di separare i numerosi sali dell'acqua marina sino a ricavare cloruro di sodio il più possibile puro che diventa ***il Sale Dolce di Cervia.***

Le tecniche di conduzione della Salina di Cervia prevedono una lavorazione tradizionale che si basa tuttora sul lavoro dell'uomo: il sale viene raccolto una volta l'anno (in agosto) e la sua lavorazione esclude la sbiancatura, la macinatura e qualsiasi additivo. L'essicazione avviene in modo naturale e il lavaggio impiega solo acqua marina ad alta salinità.

Il Sale dolce di Cervia, un sale unico

Il Sale che se ne ricava ha nella purezza del cloruro di sodio e nella minor presenza dei cloruri più amari, come solfato di magnesio, di calcio, di potassio e cloruro di magnesio appunto sostanze per lo più insolubili, l'elemento distintivo peculiare che lo rende unico e *"dolce"* pur mantenedo intatta la capacità salante. Tutto ciò consente di ottenere un Sale marino solubilissimo perchè mantiene la sua naturale umidità, detto appunto *"integrale"* perché grazie ad una lavorazione così meticolosa si mantiene particolarmente ricco di tutti gli oligoelementi presenti nell'acqua di mare come iodio, zinco, rame, manganese, ferro, calcio, magnesio e potassio. *In cucina la "dolcezza" del Sale marino integrale Dolce di Cervia non altera il gusto delle pietanze* (si dice che il Sale Dolce di Cervia non solo sala, ma condisce!) e lo fa apprezzare anche nelle preparazioni gastronomiche di qualità, come piadina, salumi, formaggi, birra e tanti altri prodotti d'eccellenza. La Salina di Cervia, oggi, attraverso le peculiari caratteristiche del suo Sale marino integrale Dolce e agli altri prodotti quali i *Sali Aromatici* e la *Mattonella dello Chef* , vuole rispondere alla sempre più sentita esigenza di un uso moderato del sale, senza dover rinunciare al sapore e al giusto apporto di minerali, per una più completa e corretta alimentazione.

Sale Dolce di Cervia, il Sale dei Papi

La storia del Sale Dolce di Cervia è piena di tradizioni. Quella di inviare ogni anno a Roma, alla Corte Pontificia, il fior fiore del Sale Dolce di Cervia ebbe inizio nel 1440, anno in cui Pietro Barbo (poi Papa Paolo II) salì alla Cattedra Vescovile di Cervia. Questa consuetudine secolare conobbe una pausa quando nel 1870, dopo l'Unità d'Italia, le relazioni fra Stato Pontificio e Regno d'Italia si interruppero. Ma nel 2003, con la Salina di Cervia di nuovo affidata alla comunità cervese, la tradizione riprese. Ancora oggi una delegazione in rappresentanza della Salina, dei Salinari e della città di Cervia fa visita al Papa per omaggiarlo con il Sale Dolce di Cervia appena raccolto e gli altri prodotti della Salina di Cervia, perchè nulla di questa storia così preziosa vada perduto e possa essere piuttosto una delle tante tradizioni da tramandare.

Sale di Cervia

Sale marino integrale di grana medio grossa, raccolto e confezionato secondo il metodo tradizionale. Semplicemente lavato con acqua marina ad alta concentrazione salina e centrifugato, conserva la ricchezza di tutti gli oligoelementi presenti nell'acqua di mare, compreso lo iodio naturale. Non essiccato artificialmente, presenta la naturale umidità (2%) che è tipica del Sale marino integrale.

cod. 001 Sacchetto plastica kg. 1 - cod. 002 Sacchetto plastica gr. 300
cod. 003 Sacco plastica kg. 5
cod. 005 Sacco plastica kg. 25
cod. 031 Sacchetto juta kg. 1 - cod. 032 Sacchetto juta gr. 300

cod. 003 cod. 001 cod. 002 cod. 031 cod. 032

Salfiore di Romagna

Il Salfiore di Romagna è un Sale marino integrale medio fine, che i salinari chiamano ancora "il Sale dei Papi", per la secolare tradizione di portare alla mensa pontificia il fior fiore del Sale raccolto. Vagliato e selezionato manualmente, non essiccato artificialmente e privo di additivi per migliorarne la cospargibilità, conserva l'integrità degli oligoelementi presenti nell'acqua di mare, compreso lo iodio naturale.

cod. 006 Sacchetto plastica kg. 1 - cod. 007 Sacchetto plastica gr. 300
cod. 008 Sacco plastica kg. 5
cod. 035 Sacchetto cotone kg. 1 - cod. 036 Sacchetto cotone gr. 300

cod. 036 cod. 035 cod. 007 cod. 006 cod. 008

Il Sale dolce di cervia

Salfiore di Cervia
Raccolto a mano - produzione limitata

Il Salfiore di Cervia è un Sale marino integrale medio-fine naturale, che viene raccolto in piccole quantità manualmente sulla superficie dei bacini salanti all'inizio della stagione salifera.
Leggero e gustoso rappresenta l'eccellenza del Sale dolce. Classificato per annualità di raccolta viene confezionato in piccoli vasetti di vetro numerati singolarmente.

cod. 014 Vasetto vetro gr. 150

Sale di Cervia Riserva Camillone
Raccolto a mano - produzione limitata

Sale di grana grossa, prodotto in limitate quantità nella piccola Salina Camillone, unico esempio di produzione artigianale secondo l'originale sistema a raccolta multipla manuale giornaliera con attrezzi in legno.
Dal 2004 è presidio Slow Food per il metodo di produzione, raccolta e per l'eccellenza della qualità del Sale prodotto.

cod. 011 Sacchetto plastica gr. 750
cod. 033 Sacchetto cotone gr. 750

Saliera di ceramica con la "greca del Sale"

Classica saliera in ceramica da cucina prodotta a mano con la tipica "greca del Sale".

cod. 037 Saliera di ceramica,
contiene 300 gr. di Sale di Cervia grosso.

Macina sale e macina pepe

La macina del Sale Dolce di Cervia è oggetto dal design classico, con caratteristiche di grande qualità: corpo in acrilico e acciaio per una ottima solidità e maneggevolezza, meccanismo in ceramica per una lunga durata nel tempo, produzione e design made in Italy firmato "Bisetti".

cod. 039 Macina sale - cm 6x6x17,5
cod. 040 Macina pepe - cm 6x6x17,5

Sali alle erbe Aromatiche

Riducono l'apporto di sale dando più sapore al cibo.

Il Sale Dolce di Cervia e fresche Erbe Aromatiche (esclusivamente fresche) o spezie, assieme in un mix di eccellente qualità per insaporire carne, pesce e verdure. Ogni piatto viene così personalizzato con sapori e profumi sempre freschi e originali, agevolando nel contempo la riduzione dell'apporto di sale in favore di un gusto che dona personalità alle preparazioni gastronomiche più fantasiose.

Sale di Cervia alle Erbe Aromatiche

Ideale per carne e verdure.

Sale Dolce di Cervia e Erbe Aromatiche raccolte in Romagna, (rosmarino, salvia e alloro) esclusivamente fresche perché conservino tutti gli aromi e profumi naturali, qui sapientemente dosate con ginepro, aglio e pepe secondo la tradizione salinara. *Particolarmente indicato per carni, grigliate, arrosti e verdure cotte e crude. Da dosare a fine cottura per meglio apprezzarne gli aromi.*

cod. 021 Vasetto vetro gr. 175

Sale di Cervia alla Salicornia di Salina

Idelale per carne, pesce e verdure.

la Salicornia è pianta spontanea che trova un habitat unico e insostituibile nella Salina di Cervia, i cui germogli freschi sono raccolti a mano fra Aprile e Giugno in piccole quantità. Accompagnata ad erbe aromatiche fresche (prezzemolo e finocchio), aglio e pepe, *da sempre viene abbinata dai Salinari a carne, pesce, verdure, sughi e minestre, speciale come insaporitore al posto del dado.* **Produzione limitata.**

cod. 020 Vasetto vetro gr. 175

Sale di Cervia alle Erbe Aromatiche

Ideale per pesce e verdure.

Sale Dolce di Cervia e Erbe Aromatiche raccolte in Romagna (erba cipollina e timo), accuratamente dosate e abbinate con aglio e peperoncino secondo la tradizione salinara. *Particolarmente indicato per pesce, verdure fresche, insalate miste. Da dosare a fine cottura per meglio apprezzarne gli aromi.*

cod. 022 Vasetto vetro gr. 175

Sale di Cervia Profumo d'Oriente

Ideale per patate arrosto, carni bianche, pesce bianco, fritture e verdure specie se condite con aceto balsamico.

Ddetto Sale dei Dogi, dal delicato profumo di spezie (sesamo, zenzero, curcuma e cumino), usato fin da quando la Salina di Cervia era dominio della Serenissima Repubblica e Venezia aveva il monopolio dei traffici di sale e spezie nel Mediterraneo. *Straordinario sulle patate arrosto, armonioso su carni bianche, pesce bianco, fritture, verdure specie se condite con aceto balsamico.*

cod. 026 Vasetto vetro gr. 175

Sale di Cervia alle Alghe

Ideale per carne, pesce e verdure.

Sale aromatico dal profumo inconfondibile (sale marino integrale, quercia marina, ginepro, menta, lavanda, chiodi di garofano, limone, pepe) e dalle proprietà salutari. La quercia marina ricca di iodio organico, così importante per il benessere dell'organismo, partecipa con altre erbe a formare un mix dall'aroma inconfondibile. *Indicato per carni, pesce e verdure.*

cod. 027 Vasetto vetro gr. 175

Mattonella dello Chef.

100% Sale dolce di Cervia, per cucinare in modo sfizioso e innovativo

La Mattonella dello Che rappresenta un nuovo modo di cucinare, coinvolgente e creativo, in grado di far sperimentare un nuovo concetto di cucina. Una nuova frontiera culinaria, adatta sia per chi è Chef per professione sia per chi lo è per passione.
A casa o al ristorante, il limite è solo...la fantasia.

cod. 941 Mattonella dello Chef 100x100x30 sf (per Ristorazione)
cod. 945 Mattonella dello Chef 100x100x30 cf x4
cod. 941 Mattonella dello Chef 200x100x30 sf (per Ristorazione)
cod. 945 Mattonella dello Chef 200x100x30 cf x2

Cottura senza grassi per una cucina dietetica e un gusto in perfetto equilibrio.

La Mattonella dello Chef permette di cucinare le pietanze senza aggiunta di grassi (né olio, burro o margarina) **risultando quindi ideale per una cucina dietetica**. La pietanza cotta sulla mattonella, per azione osmotica, assume dalla stessa la giusta quantità di sale di cui ha bisogno, salandosi così autonomamente mentre si cucina. I tempi di cottura rispetto, per esempio, alla tecnica "sotto sale" o "in crosta di sale" sono notevolmente ridotti, fondamentale caratteristica per abbreviare i tempi delle preparazioni.

Educare al gusto con fantasia.

La Mattonella dello Chef è solo puro Sale dolce di Cervia. Per cotture a caldo o a freddo, versatile ed innovativo, per ricollocare ad un uso moderato e corretto il ruolo del sale vivendolo, anche in cucina, non solo come ingrediente ma anche come apportatore di minerali ed oligoelementi che consentono al nostro corpo di alimentarsi in maniera corretta e funzionare in maniera ottimale.
Uno strumento che va oltre il semplice gesto "del cucinare", per educare al gusto e ad una sana alimentazione.

Mattonella Calda

Cottura Completa:
la Mattonella dello Chef può essere riscaldata al fine di cucinarvi sopra le pietanze.
Per una cottura completa dei cibi (carne-pesce-verdure) portare il forno ventilato a 250°. Inserire la Mattonella nel forno e lasciarla riscaldare per 20-30 minuti permettendole di raggiungere una temperatura di 200-220°. A questo punto sarà possibile rimuovere la Mattonella dal forno e con molta cautela adagiarvi sopra la pietanza, rimettendo eventualmente poi il tutto in forno ancora per alcuni minuti in base allo spessore del cibo.
A questo punto rimuovere la pietanza dal forno servendola in tavola direttamente sulla mattonella.

Mezza cottura o intiepidimento:
per una mezza cottura o per intiepidire le pietanze (es. Tartare di carne o pesce, uova) portare il forno ventilato a 250°. Inserire la Mattonella nel forno e lasciarla riscaldare per 10-15 minuti permettendole di raggiungere una temperatura di 120°-130°. A questo punto sarà possibile rimuovere la mattonella dal forno e adagiarvi sopra la pietanza (con molta cautela) servendola immediatamente a tavola. In questo modo il commensale potrà gustare direttamente la tartare o "cucinarla" ulteriormente sopra la mattonella di sale a proprio gradimento.

Note:
- più calda è la Mattonella più veloce sarà il processo di salagione della pietanza.
- più la pietanza rimane sul piatto e più sale assorbirà soprattutto se priva di protezione (pelle naturale del prodotto, bianco uovo, spezie etc.).
- si consiglia l'utilizzo di piatti che possano sopportare alte temperature (ceramica, pietra, legno). Per salvaguardare il piatto è consigliabile utilizzare un centrino in lino da porre tra la mattonella e il piatto.

Mattonella Fredda

la Mattonella dello Chef può essere raffreddata al fine di mantenere la freschezza del prodotto, con il vantaggio che la pietanza non si attacca alla mattonella (a differenza dei cibi serviti sul ghiaccio). La Mattonella può essere raffreddata tenendola dentro un abbattitore per 6 ore a -25 -30° (nel caso di pietanze a base di pesce consigliamo di abbattere oltre alla mattonella il prodotto stesso), o nel caso di un freezer si consigliano almeno 24 ore.

Per idee di utilizzo e ricette, visita il nostro canale YouTube

digitando nel tuo browser Internet:
www.youtube.com/salinadicerva

leggendo il codice QR
con Smartphone o Tablet

Accessori per la casa, l'albergo, il ristorante

Eleganti oggetti di produzione artigianale con piacevoli decori che riproducono la "greca del Sale", storico simbolo della Salina di Cervia. Utili complementi di qualità per il servizio e l'esposizione: le Ceramiche da tavola, le tipiche tele Romagnole , la Saliera da tavola in legno e le caratteristiche Paniere, anch'esse in legno e disponibili in varie dimensioni; tutti oggetti in grado di conferire un tocco di tipica originalità alla tavola rendendola davvero completa ed accogliente.

Ciotola in ceramica per pinzimonio

Ciotolina in ceramica per pinzimonio, decorata a mano con la "greca del Sale".

cod. 034
Ciotolina di Ceramica - diametro cm 9

Bicchiere di ceramica

Bicchiere in ceramica, decorato a mano con la "greca del Sale".

cod. 045 Bicchiere di Ceramica

Caraffa/Brocca in ceramica

Caraffa in ceramica, decorata a mano con la "greca del Sale".

cod. 046 Caraffa di ceramica

Tovagliame serigrafato con la "greca del Sale"

Set di tovagliame per la tavola e da cucina in cotone bianco con la "greca del Sale" serigrafata blu. Il set è composto da:

cod. 081 Tovaglia - cm 180x150
cod. 082 Tovaglioli - cm 50x50
cod. 083 Tovaglietta americana - cm 58x40
cod. 084 Strofinaccio - cm 70x70

Paniere in legno con la "greca del Sale"

Paniere in legno per la raccolta manuale del Sale, prodotte artigianalmente, decorate con la "greca del Sale", utilizzate anche per confezioni regalo.

cod. 042 Paniera - cm 43x34x35
cod. 180 Paniera media - cm 30x24x25
cod. 043 Paniera piccola - cm 22x18x16

Sale e bellezza, connubio per un “nuovo” benessere.

Le peculiari caratteristche del Sale dolce di Cervia, le cui proprietà favorevoli al benessere della persona sono tramandate dalla memoria e dall’esperienza diretta dei salinari, donano preziosi elementi per far Saponi e Shampoo che sono un efficace supporto alla bellezza del corpo.

Sapone al Sale Dolce di Cervia

Sapone a base di soli oli vegetali, lavorato a basse temperature secondo il metodo tradizionale del sapone di Marsiglia, con Sale di Cervia, dalle proprietà riequilibranti cutanee, indicato per tutti i tipi di pelle, in particolare bisognose di riacquistare la corretta funzionalità.

cod. 480 Panetto gr. 100
cod. 485 Panetto gr. 50

Sapone all’Argilla Salina

Sapone naturale con soli oli vegetali, lavorato a basse temperature secondo il metodo tradizionale del sapone di Marsiglia, con Argilla Salina di Cervia dalle proprietà dermo purificanti e lenitive, adatto a tutti i tipi di pelle, in particolare impure e irritate.

cod. 481 Panetto gr. 100
cod. 486 Panetto gr. 50

Sapone Scrub al Sale Dolcedi Cervia. Esfoliante naturale

Le peculiari caratteristiche del Sale Dolce di Cervia sono esaltate in questo nuovo sapone realizzato per ottenere una qualità senza compromessi: solo olio vegetale, lavorato a basse temperature secondo il metodo tradizionale del sapone di Marsiglia, con aggiunta del prezioso Sale marino integrale della Salina di Cervia sapientemente dosato per avere una naturale azione esfoliante dolce e delicata, aiuta ad avere una pelle più liscia e levigata.

Cod. 482 Panetto gr. 100

Shampoo Doccia con Acqua Madre Salina

Shampoo doccia con Acqua Madre Salina per lavaggi frequenti, corpo e capelli, indicato anche per pelli delicate e sensibili. A pH fisiologico, senza coloranti, senza profumi di sintesi, senza SLS e SLES, senza parabeni.

cod. 470 Flacone ml. 250
cod. 475 Flacone ml. 30

KIT Benessere cod. 668

Sapone al Sale di Cervia gr. 50
Sapone all’Argilla Salina di Cervia gr. 50
Shampoo Doccia con Acqua Madre Salina ml. 30

Il Parco della Salina di Cervia

Stazione Sud del Parco del Delta del Po

La millenaria Salina di Cervia 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.

Parco Delta del Po
Emilia-Romagna

Per informazioni Centro Visite Saline di Cervia
Via Bova, 61 - 48015 Cervia (RA) - Tel. e Fax 0544 973040
salinadicervia@atlantide.net

SALINA
DI CERVIA®

Parco della Salina di Cervia s.r.l.
Sede e Stabilimento:
via Salara Provinciale, 6 - 48015 Cervia (RA)
tel. 0544 971765 - fax 0544 978016
info@salinadicervia.it
www.salinadicervia.it

I prodotti col Sale di Cervia si fregiano del marchio di tutela dell'emblema del Parco del Delta del Po ed il Sale della Salina Camillone è riconosciuto come Presidio Slow Food