

## Il sale dolce di Cervia

**Da sempre il sale di Cervia è conosciuto come un “sale dolce”.**

Dove trae origine questa fama, cosa lo differenzia dagli altri sali e cosa significa sale dolce?

Le origini delle saline di Cervia si perdono nell'antichità classica; inizialmente non si era in grado di produrre il “sale dolce”, e pare siano stati i cinesi ad introdurre metodi di lavorazione più moderna nella produzione del sale.

Per primi si erano resi conto che era molto più produttivo fare circolare le acque salate in vari bacini a differente gradazione salina, immettendo sempre nuove acque, piuttosto che attendere la completa evaporazione del singolo bacino.

Tramite la dominazione araba in Spagna, nella seconda metà del primo millennio, queste nuove tecniche furono portate in Europa ed anche in Italia si cominciò a produrre il sale con tecniche non molto diverse da quelle ancora oggi in vigore.

Così Cervia, alla fine del primo millennio, gettava le basi per avere il sale dolce, in cui è fondamentale, oltre all'azione di tre elementi della natura, l'acqua del mare, il vento ed il sole, la sapiente opera dell'uomo.

Sarà un'acquisizione graduale, perfezionata nei secoli, certamente condizionata e favorita dalle condizioni climatiche con cui i salinari dovevano misurarsi.

Oggigiorno la produzione del sale avviene secondo quei metodi ulteriormente affinati, si tratta di un metodo che sfrutta la cristallizzazione frazionata dei diversi tipi di sale presenti nell'acqua marina, approfittando del fatto che la cristallizzazione dei vari componenti è in funzione della densità dell'acqua, e la sua caratteristica consiste nel ridurre al minimo la formazione dei sali più “amari”, come i cloruri di potassio e di magnesio, che richiedono più tempo per cristallizzare e concentrazioni saline più elevate, più frequenti a temperature superiori.

Questo processo è indubbiamente favorito dal fatto che il mare di Cervia è sostanzialmente un mare freddo per molti mesi l'anno, non per niente Cervia è una delle saline poste alle latitudini più a nord del pianeta.

L'acqua del mare entra in salina a circa 3,5 gradi Baumè di concentrazione salina.

Ciò significa che in un metro cubo di acqua di mare vi sono circa trentacinque kg di sostanze saline che precipitano in cristalli, però, a diversi livelli di concentrazione man mano che l'acqua evapora, grazie all'azione del sole e del vento.

Di questi sali solo 27,200 Kg sono di cloruro di sodio.

Quando la concentrazione giunge attorno ai 26-27 gradi Baumè comincia a precipitare il cloruro di sodio e fino a 28,5 gradi è solo questo sale a depositarsi nei bacini.

Se l'acqua viene portata a concentrazioni più elevate cominciano a precipitare il solfato e il cloruro di magnesio e il cloruro di potassio, cioè quelle sostanze che danno al sale quel retrogusto amarognolo meno gradito al palato, presente nel sale comune industriale a cui siamo abituati.

I salinari sono attenti a regolare il flusso delle acque ad alta concentrazione salina nei bacini salanti e a fare defluire, appena depositato il cloruro di sodio, le acque madri in cui sono presenti i cloruri più amari, utilizzati poi per le cure termali.

Il sale di Cervia è un sale marino integrale, non essiccato artificialmente, come gran parte dei sali in commercio, che mantiene la sua naturale umidità, attorno al 2%, solubilissimo, e nel quale sono ancora presenti molti oligoelementi, come lo iodio, lo zinco, il rame, il manganese, il ferro, il magnesio e il potassio, poiché va incontro ad un solo processo di centrifuga, contro i 5 dei sali comuni che sono in commercio.

Nasce così la fama del sale di Cervia come un “sale dolce”, non perché con minore capacità salante, ma perché privo di retrogusti amari, e quindi più apprezzato nella gastronomia e nella produzione di salumi e formaggi.

Oggi perfino la produzione del cioccolato lo apprezza per la delicatezza del sapore.

In una società globalizzata, in cui si tende a standardizzare tutto, la salvaguardia e la valorizzazione delle diversità e delle specificità è un valore a cui non si deve rinunciare.

Il “sale dolce” fa parte della ricerca di una più alta qualità del vivere, ed appartiene a quel po' di poesia che anche l'alimentazione può dare alla vita.

Gli esperimenti fatti finora sia nell'universo della ristorazione, sia degli impasti, come la arcinota pizza, sia nell'universo dei salumi hanno dato finora dei risultati interessanti, poiché le diverse comparazioni effettuate hanno riscontrato effettivamente una maggiore delicatezza di sapore nelle carni e nei condimenti effettuati con il sale di Cervia