



Salina di Cervia



Le **saline di Cervia** si estendono su una superficie di **827 ettari**, a **1600 metri di distanza dal mare**. Sono abbracciate da un canale perimetrale lungo Km 14,200 e percorse al loro interno da una rete di vari altri canali per uno sviluppo complessivo di **oltre 46 chilometri**. Dal 1959 il sistema di lavorazione industriale a raccolta unica ha sostituito il precedente sistema artigianale a raccolta multipla. Le **144 piccole saline** allora in funzione, sono state sostituite da **una decina di grandi bacini**. Dopo un periodo di inattività della durata di 4 anni (dal 1999 al 2002) e dopo il passaggio gestionale della salina alla **Società Parco della Salina di Cervia**, nell'estate del 2003 si è ripresa la **produzione che ora si attesta sui 50.000 quintali annui**.

Il **metodo di lavorazione** attualmente in uso viene chiamato "**per bacini differenziati**" o più semplicemente "**alla francese**" e consiste nel **separare i numerosi sali dell'acqua marina** al fine di ricavare **cloruro di sodio il più possibile puro**.

L'avvio della campagna salifera ha inizio con lo svuotamento, alla fine dell'inverno, dei bacini dalle acque piovane raccoltesi nei mesi freddi. Verso i primi di aprile, in un giorno in cui la salinità è particolarmente elevata, l'acqua viene immessa dal mare. Una parte dell'acqua riempie le vasche deposito, la rimanente comincia il suo giro e viene pompata nelle vasche di evaporazione. Grazie al naturale processo dell'evaporazione, **l'acqua marina si concentra e inizia a depositare i metalli pesanti ed i sali meno solubili (i carbonati)**. Successivamente si depongono i **solforati** nei cosiddetti **bacini di terza evaporazione**. A questo punto l'acqua viene portata nei **bacini di quarta evaporazione** che "servono" i bacini salanti, i quali misurano **1200 metri di lunghezza per 160 di larghezza** dove **si deposita alla fine dell'estate il cloruro di sodio**. In queste condizioni **la salinità è maggiore di 7-8 volte quella del mare**.

La **raccolta del sale** si effettua **alla fine del mese di Agosto**, con un apposito macchinario che avanza su dei rulli metallici sulla crosta di sale di un bacino salante. Il sale viene poi trasportato nel piazzale al centro dello stabilimento con un piccolo treno con dei vagoncini della portata di circa **20 quintali ciascuno**, per essere accumulato in attesa del **lavaggio e del successivo confezionamento**.