

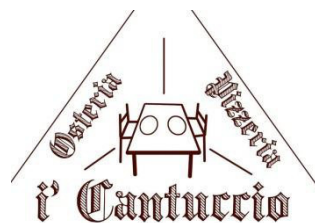


Presidio Slow Food®



A cena con i **PRESIDI SLOW FOOD**


Slow Food®
Scandicci



MENÙ

- **Prosciutto Bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio**  e **Pane di patate della Garfagnana** 
- Zuppa di **Cipolle di Certaldo**  con gratinatura di pecorino a latte crudo e crostini al rosmarino
- Spaghetti integrali alla “carbonara” di **Fagiolo di Sorana** 
- **Agnello Pomarancino**  con salsa di **Fichi secchi di Carmignano**  e patate al forno
- **Sfratto dei Goym**  con salsa di zabaione

Per il condimento delle pietanze viene utilizzato:

- **Sale marino artigianale di Cervia** 

Vini in abbinamento:

- **Fattoria Collina - Il Viaio Bianco**
- **Fattoria S.Donato - Rosso Toscano**
- **Fattoria S.Donato - Vin Santo**

I Presìdi Slow Food

I Presìdi Slow Food sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.

Oggi, oltre 500 Presìdi Slow Food coinvolgono più di 13.000 produttori.

Che cosa tutela un Presidio Slow Food

Un Presidio protegge:

- un prodotto tradizionale a rischio di estinzione (un prodotto dell'Arca);
- una tecnica tradizionale a rischio di estinzione (di pesca, allevamento, trasformazione, coltivazione);
- un paesaggio rurale o un ecosistema a rischio di estinzione.

Per l'avvio di un Presidio occorre verificare due aspetti:

- la sostenibilità ambientale (il "pulito", ovvero il rispetto della fertilità della terra e degli ecosistemi idrografici, l'esclusione delle sostanze chimiche di sintesi, il mantenimento delle pratiche tradizionali di coltivazione e gestione del territorio, ...)
- la sostenibilità sociale (il "giusto": i produttori devono avere un ruolo attivo e una totale autonomia nella gestione dell'azienda, devono collaborare, decidere insieme le regole di produzione e le forme di promozione del prodotto, possibilmente riunendosi in organismi collettivi)

Che cosa fa un Presidio

- **Organizza attività di formazione:** per migliorare la qualità dei prodotti e la sostenibilità delle filiere, affinare le capacità sensoriali dei produttori, creare associazioni tra produttori, realizzare imballaggi eco-compatibili.
- **Promuove e valorizza i prodotti e i loro territori,** presentandoli in occasione di manifestazioni ed eventi (come il Salone del Gusto e Terra Madre, Cheese e Slow Fish, in Italia, ma anche AsioGusto in Corea del Sud), facendoli conoscere ai cuochi (attraverso il progetto dell'Alleanza), favorendo la commercializzazione diretta (attraverso gruppi di acquisto o Mercati della Terra).
- **Comunica:** racconta i prodotti, le storie dei produttori e i territori, attraverso tutti i mezzi di comunicazione della Fondazione e di Slow Food: siti internet, newsletter elettroniche, pubblicazioni, video, mostre fotografiche, uffici stampa...
- **Mette in rete** i Presidi con produttori di altre regioni o di altre parti del mondo, con cuochi e rivenditori, con tecnici (agronomi, veterinari...) con università, con giornalisti, con semplici consumatori.

Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio



Il nome Bazzone deriva dalla forma di questo prosciutto, particolarmente allungata e con una distanza tra l'osso e la parte inferiore che varia dai 12 ai 18 centimetri; questa caratteristica ricorda alla vista il "bazzo"(o bazza), parola usata nel dialetto locale per indicare un mento molto pronunciato.

La tradizione di produrre il prosciutto Bazzone è radicata nei territori montani della media valle del Serchio e della Garfagnana già dalla fine del 1800 e si ricollega all'abitudine, tipica di quest'area, di allevare maiali locali dal mantello grigio allo stato semi-brado. Questo tipo di allevamento serviva a garantire la produzione dei salumi, fondamentale risorsa di proteine per le famiglie contadine, di norma molto numerose. Da ciò la dimensione di questo prosciutto, che può raggiungere anche i 16-18 chili, alla fine della stagionatura. Tradizionalmente i suini erano, e sono ancora oggi, macellati al raggiungimento dei 180-200 chilogrammi di peso, dopo circa 15 mesi di vita, trascorsi in gran parte all'aperto. E' fondamentale quindi, creare nuovamente le condizioni ideali per l'allevamento e soprattutto per un'alimentazione naturale dei maiali. La

dieta ottimale è composta da sfarinati provenienti dalla lavorazione del farro, cereale tipico della Garfagnana, da mele e pere cadute a terra, castagne, ghiande e dalla “scotta”, scarto di lavorazione dei piccoli caseifici presenti in zona.

La coscia, dopo essere stata rifilata in modo da arrotondarne il profilo, sosta sotto sale per due-tre mesi, durante i quali è massaggiata varie volte. Si elimina poi il sale in eccesso, si lava e si asciuga, prima di procedere alla stagionatura, che per i prosciutti del Presidio dura almeno due anni.

Presidio

Il Presidio riunisce tre produttori, che hanno raccolto la sfida di ricostruire un'intera filiera produttiva, così da garantire sia la provenienza dei maiali utilizzati, sia la loro alimentazione. Il percorso è completato dalla stesura di un disciplinare, che codifica il procedimento di produzione tradizionale, naturalmente senza l'uso di sostanze additive e conservanti, e fissa il periodo di permanenza in locali e cantine naturali di stagionatura in non meno di 24 mesi.

Il prosciutto Bazzone deve essere tagliato a coltello: non solo per la sua dimensione ma anche per esaltarne le caratteristiche organolettiche. Il grasso è roseo e delicato; i profumi prevalenti sono vegetali: ghianda, muschio, castagna e, a volte, noce. Il sapore penetrante e delicatamente aromatico, unito a una buona persistenza, ne fanno poi ideale accompagnamento del tipico pane di patate garfagnino.

Area di produzione

Comuni della Media Valle del Serchio e della Garfagnana (provincia di Lucca).

Stagionalità

Il periodo tradizionale di produzione va da settembre ad aprile-maggio. La stagionatura deve avere una durata minima di 24 mesi.

Pane di patate della Garfagnana



In Garfagnana e in una parte della Valle del Serchio è tuttora viva la tradizione del pane di patate, chiamato anche “garfagnino”: una variante ingentilita di un pane di mistura diffuso un tempo, specie nelle annate avaro di cereali, in tutta l’Europa continentale.

La ricetta prevede di aggiungere alla farina di grano un 15% di patate lesse e schiacciate, un poco di semola e tritello, sale marino di grana media; la lievitazione è fatta con lievito madre (al quale si aggiunge un poco di lievito di birra per ridurre l’acidità). Le patate, provenienti da coltivazioni locali, rendono il pane particolarmente morbido e saporito (sono ottime quelle coltivate nel comune di Sillano, in due località, Metello e Dalli, a circa 1200 metri di altitudine). Una volta sminuzzato l’impasto in pagnotelle ovali, si spolverano di farina di mais e si introducono nel forno precedentemente riscaldato con legno di cerro. Dopo un’ora circa sono pronte per essere consumate. Si conservano bene anche alcuni giorni grazie all’umidità delle patate.

Non aspettatevi un intenso aroma di patate: il pane di patate della Garfagnana non ne ricorda, né al naso né in bocca, il sapore in modo deciso. Semplicemente l’aggiunta delle patate lesse lo rende più saporito del comune pane toscano, più morbido e conservabile. Le

grandi pagnotte di uno o due chili, tagliate a fette, sono ottime abbinate ai salumi della Garfagnana, quasi tutti piuttosto salati come è tradizione in Toscana.

Presidio

Oggi le patate non hanno più lo scopo di sostituire la farina, ma in questa area della Toscana la tradizione continua negli ultimi forni a conduzione familiare.

Il valore organolettico e la specificità della ricetta non sono le uniche ragioni per cui è importante preservarla. Il Presidio è nato anche perché questo pane è fortemente legato ai prodotti dell'agricoltura locale (le patate, il frumento). Due produttori che hanno aderito al progetto del Presidio Slow Food, continuano la tradizione di fare il pane tradizionalmente (con le patate bollite e poi schiacciate nell'impasto) e con il forno a legna. L'obiettivo per il futuro è ricostruire in Garfagnana una filiera che ricollegli aziende agricole, mulini a pietra e forni a legna.

Area di produzione

Garfagnana (provincia di Lucca).

Stagionalità

Viene prodotto tradizionalmente da luglio a marzo, periodo che intercorre tra la raccolta e il periodo di massima conservazione delle patate.

Cipolla di Certaldo



“Certaldo è un castello di Val d’Elsa posto nel nostro contado... Nel quale usò un lungo tempo d’andare ogn’anno una volta, un de’ frati di Santo Antonio, il cui nome era frate Cipolla, forse non meno per lo nome che per altra divozione vedutovi volentieri, con ciò sia cosa che quel terreno produca cipolle famose per tutta la Toscana.”

Giovanni Boccaccio, Decameron, VI libro

La cipolla è stata inserita nello stemma del comune di Certaldo: probabilmente dai conti Alberti, feudatari del luogo durante il XII secolo. Lo stemma, formato da uno scudo bipartito bianco e rosso, con la cipolla troneggiante sul campo bianco, reca il motto “Per natura sono forte e dolce ancora/e piaccio a chi sta e a chi lavora”.

La cipolla di Certaldo si può, quindi, considerare un elemento fondante dell’identità cittadina; simbolo e bandiera di una civiltà contadina di antichissime tradizioni.

A Certaldo le cipolle hanno fornito spunti per ogni portata. Sono ottime in zuppa: si fanno appassire nell’olio caldo, si passano al setaccio e si aggiungono un poco di brodo vegetale e alcune patate fino a formare un crema densa. Si serve con un poco di pepe, olio e crostini di pane toscano. La cipolla di Certaldo è importante anche nella francesina, o lessato rifatto. Il muscolo di vitello, lessato e poi raffreddato, si taglia a

piccoli pezzi che sono soffritti in padella con la cipolla e il pomodoro, alla fine si aggiunge il brodo per mantenere il tutto morbido.

Presidio

Coltivata da sempre nei terreni sciolti intorno al borgo medievale, la cipolla di Certaldo ha le potenzialità per diventare, o meglio, tornare a essere un elemento trainante dell'economia locale.

Il Presidio, avviato grazie al sostegno del Consorzio Certaldo 2000, ha portato al rilancio di tale coltura, mediante il recupero di terreni abbandonati e la costituzione di un centro per il confezionamento e la commercializzazione del prodotto.

Ne esistono due varietà, seminate in periodi diversi dell'anno: la Statina che si consuma fresca nei mesi estivi e la Vernina dal caratteristico sapore pungente, si trova da fine agosto per tutto il periodo invernale. La Statina è tonda, di colore viola chiaro, succosa, dolce e sapida. La Vernina è rosso intenso, leggermente schiacciata ai poli e ha un sapore pungente.

Area di produzione

Comune di Certaldo (provincia di Firenze).

Stagionalità

L'epoca di raccolta va da maggio ad agosto per la statina e da agosto a settembre per la vernina.

Fagiolo di Sorana



Perlaceo, piccolo e dalla buccia sottilissima, il fagiolo di Sorana si coltiva in piccoli fazzoletti di terra lungo il torrente Pescia: pochi ettari di “terre nuove” bonificate dai Medici tra il Cinquecento e il Seicento. Greti del torrente resi fertili sui quali gli abitanti della zona coltivavano legumi e ortaggi destinati a piccoli commerci, utili a integrare i magri redditi della famiglie della montagna pistoiese. Le aree della fiumara recuperate per le coltivazioni agricole furono suddivise tra chi aveva contribuito con il proprio lavoro alla bonifica: per questo motivo, ancora oggi, i proprietari dei terreni sono molti. L’area coltivata si estende su circa quattro chilometri di torrente, soprattutto sulla sponda sinistra, tra il Ponte di Castelvecchio e il Ponte di Sorana, nel comune di Pescia. Anticamente quest’area si chiamava Valleriana, cioè “zona ricca di ruscelli”, per via della grande quantità di acque che si riversano in rivoli e fossi verso il Pescia. I contadini della zona si sono tramandati i semi per secoli. Raccontano che gli stessi piccoli fagioli, chiamati piattellini per la forma piatta, schiacciata, un poco arcuata, cresciuti su altri terreni non sono così buoni: in pianura sono cannellini qualunque. La raccolta, manuale, avviene nel mese di settembre. I fagioli sono poi esposti al sole per 3-4 giorni per completare l’essiccamento. Durante l’inverno si conservano in appositi contenitori con l’aggiunta di pepe in grani, radici di valeriana o foglie di alloro.

Sapido e molto digeribile, è protagonista di svariate ricette ma il modo migliore per gustarlo è cotto “nel fiasco”, ovvero in contenitori in vetro dalla bocca larga che a Pescia chiamano gozzi. Al momento della cottura si uniscono ai fagioli acqua di fonte, che non deve essere mai troppo calcarea o peggio clorata, uno spicchio d'aglio e salvia. Si cuociono quindi a fuoco lento. Al termine della cottura si condiscono con un filo d'olio extravergine di oliva toscano e una macinata di pepe bianco fresco.

Presidio

Un'altitudine ottimale, tra i 200 e i 750 metri sul livello del mare, l'abbondanza di acque poco calcaree, una buona percentuale di umidità dell'aria e un'ottima esposizione solare, terreni ben drenati e sciolti, sabbiosi: un fortunato connubio di elementi diversi produce fagioli strepitosi, poco conosciuti fuori dalla Toscana ma oggetto di un fiorente mercato “del falso”. La produzione annuale è irrisoria e si può dire che gli abitanti di Pescia ormai conoscano metro a metro i terreni migliori: impossibile giustificare i quantitativi spacciati come fagioli di Sorana commercializzati fuori zona. Per questo motivo i quattro produttori del Presidio hanno sottoscritto un disciplinare che delimita l'area di produzione, regola gli interventi agronomici e identifica i sacchetti di fagioli.

Area di produzione

Valle del torrente Pescia nel comune di Pescia (provincia di Pistoia).

Stagionalità

La raccolta del fagiolo avviene tra agosto e settembre, una volta essiccato è disponibile tutto l'anno.

Razza Ovina Pomarancina



Soltanto una ventina di anni fa, la pecora di razza pomarancina sembrava destinata all'estinzione: nell'area storica di origine, il comune di Pomarance da cui prende il nome, e nella Val di Cecina erano ancora allevate poche centinaia di capi. Un tempo, invece, la pomarancina era molto diffusa (tanto che ancora oggi si trovano capi nel volterrano e altri comuni vicini e nel senese) ed era stata selezionata nei secoli a partire dalla razza appenninica (che ha dato origine a quasi tutte le razze oggi presenti sull'Appennino tousco-emiliano),

Apprezzata per la qualità della carne e la rusticità, che la rendeva adatta al pascolo collinare, spesso impervio, di queste zone, la razza offriva, inoltre, una buona produzione di latte e di lana (pare infatti che storicamente per la selezione di questa razza sia stata usata anche la pecora merinos proprio per migliorare questa produzione).

La pecora pomarancina è di colore bianco e taglia media. La testa è fine, priva di corna e ha un profilo rettilineo, nei maschi leggermente montonino. Le orecchie sono piccole e strette, portate orizzontali o leggermente pendenti. Il tronco è abbastanza lungo e gli arti sono solidi e lunghi.

Gli agnelli sono macellati verso i sessanta-novanta giorni, quando hanno raggiunto il peso di circa quindici chilogrammi. La loro carne, caratterizzata da un colore rosa scuro che contrasta con il bianco della parte grassa e da una buona consistenza, è ottima cucinata al forno

oppure nel sugo (il classico buglione) e, per queste ragioni, è molto apprezzata dalla gastronomia locale.

Tradizionalmente gli animali sono allevati in gruppi di una cinquantina di capi, per usufruire al meglio del pascolo circostante. Rustici e robusti, vivono tutto l'anno allo stato brado o semibrado. Nei periodi in cui il foraggio è carente, si può integrare il pascolo solo con fieno e cereali coltivati in azienda.

Presidio

Dal 2006 gli allevatori della Val di Cecina hanno fondato il Consorzio Agnello Pomarancino per tutelare la razza e valorizzarne il prodotto principale, la carne. Le regole di allevamento rispettano la tradizione e la sostenibilità: l'agnello, in particolare, deve essere alimentato con latte materno fino alla macellazione, deve seguire la madre al pascolo e la sua dieta a base di latte può essere integrata soltanto con gli stessi alimenti della madre. Nel ciclo di vita delle pecore e degli agnelli è vietato l'uso di materie prime geneticamente modificate o di derivati da OGM.

Il Presidio sostiene l'attività di questi allevatori per far conoscere questa razza e incoraggiare la ripresa del suo allevamento: la pomarancina oggi conta 800 capi in selezione, ma affinché sia fuori pericolo, questo numero deve crescere ancora.

Area di produzione

Comuni di Pomarance, Volterra, Montecatini Val di Cecina, Castelnuovo Val di Cecina, in provincia di Pisa e i comuni adiacenti delle province limitrofe di Livorno e Firenze

Stagionalità

I parti si concentrano all'inizio dell'autunno e alla fine dell'inverno, gli agnelli sono macellati dai 90 ai 120 giorni e macellati a un peso medio di 25 kg.

Fico secco di Carmignano



Nessuna casa di Carmignano (paese detto non a caso “Carmignan da fichi”) era sprovvista di almeno una pianta di fico, accanto al portico o nell’orto. E ancora oggi sopravvivono molte varietà: il Verdino, il fico di San Piero, il Brogiotto Nero, il Corbo, o le rare Perticone, Pécciolo e Rossellino.

La migliore per produrre i fichi secchi è il Dottato (una varietà dal frutto bianco che rappresenta circa il 90% dei fichi coltivati a Carmignano). I suoi frutti (siconi) appena raccolti sono aperti longitudinalmente con un coltello appuntito, collocati su stuoie di “canniccioni” e sottoposti al fumo di zolfo che imbianchisce la buccia. Dopo un’essiccazione di quattro o cinque giorni al sole, i fichi secchi sono riposti in un locale fresco e asciutto, dove rimangono per 35, 40 giorni. In questo periodo si forma un velo di zucchero in superficie (la cosiddetta gruma). Raggiunta la completa essiccazione, i fichi secchi, aperti e “grumati”, sono sovrapposti per formare le picce dalla caratteristica forma a otto. In mezzo a ogni coppia di fichi si aggiungono alcuni semi di anice.

Il colore dei fichi di Carmignano va dal grigio al beige fino al nocciola. Al palato prevale il sapore zuccherino, mitigato dalla nota di anice. Si possono consumare come antipasto, accompagnando la saporita mortadella di Prato e il paté di fegato, oppure si gustano, più tradizionalmente, come dolce di chiusura IGT della Venezia Giulia.

Presidio

Gli alberi di fico, presenti da sempre a Carmignano, non sono mai stati oggetto di coltivazione specifica, ma sistemati nelle zone marginali del podere: come capofilari dei “doppioni” delle viti, ai margini dei ciglioni, a ridosso dei muretti a secco e nelle zone più aride e sassose dei campi.

Il Presidio Slow Food è nato per aiutare i pochi produttori rimasti, riuniti nell'Associazione Fico secco di Carmignano, incentivando il reimpianto dei fichi e favorendo il ritorno dei giovani a un'attività che da tempo immemorabile si tramanda di generazione in generazione. Un disciplinare ne disciplina raccolta ed essiccazione ancora tradizionale così come la formazione delle picce, ma la bravura in questo è ancora il segreto di ogni famiglia. Sempre il disciplinare impone che la messa in commercio dei fichi essiccati non può avvenire prima di fine settembre, in occasione della festa del patrono della città, come da tradizione.

Area di produzione

Comuni di Carmignano e Poggio a Caiano (provincia di Prato).

Stagionalità

La raccolta del fico avviene dalla metà di agosto fino alla fine di settembre. Il fico secco di Carmignano non può essere messo in commercio prima del 29 settembre (San Michele, patrono di Carmignano).

Sfratto dei Goym



Questo dolce è forse tra i prodotti più importanti della tradizione ebraica dei comuni di Pitigliano e Sorano, simbolo dell'incontro fra gastronomia ebraica e maremmana. Oggi in questa zona del grossetano non ci sono più prodotti kosher (tranne poche eccezioni), ma rimangono le tracce di una antica e importante contaminazione; tracce disseminate in tutta la cucina locale. Eredità culturale di una storia antica, iniziata a metà del XVI secolo, quando gli ebrei dell'Italia centrale, incalzati dalle persecuzioni dei pontefici e di Cosimo II, granduca di Toscana, cercarono di sottrarsi ai ghetti di Roma, Ancona, Firenze e Siena (in cui fu dato ordine di rinchiuderli), e trovarono rifugio in zone di confine, relativamente isolate, come Monte San Savino, Lippiano e, appunto, Pitigliano.

L'origine dello sfratto è legata alla decisione di Cosimo II Medici, nei primi anni del 1600, di far convergere tutti gli ebrei di Pitigliano in un unico quartiere. Gli ebrei venivano sfrattati dalle loro abitazioni e l'intimazione di sfratto era compiuta da un messo che batteva con un bastone sulla porta della casa, lo sfratto appunto.

Di qui, la forma del biscotto: una sorta di grande sigaro (lungo 20, 30 centimetri e dal diametro di tre centimetri), farcito con un ripieno di noci tritate, miele, scorza di arancia, noce moscata e un involucro molto sottile di pasta non lievitata. Per preparare il ripieno dello "sfratto" si deve inizialmente cuocere il miele, avendo cura di mescolarlo bene, poi

si aggiungono gli altri ingredienti. La sfoglia dell'involucro viene fatta impastando farina di grano tenero, zucchero e vino bianco e spennellata di olio. Si ottiene un dolce compatto, dalla forma stretta e allungata e dal ripieno ricchissimo, che deve essere servito in fette sottili.

Presidio

La capacità autoironica del popolo ebraico ha saputo fare di un episodio tragico un dolce popolare e gradevole. E il Presidio ha voluto intitolarsi allo sfratto dei goym (i gentili, cioè i non ebrei) proprio per ricordare il periodo di segregazione inaugurato ai danni della comunità giudaica e sottolineare l'incontro fra tradizioni maremmane e israelite.

Il Presidio focalizza la propria attenzione su questo simbolo della tradizione ebraica, riunendo i produttori e stilando assieme a loro il disciplinare di produzione ma vuole valorizzare tutta la cucina di contaminazione fra cultura ebraica e maremmana. E naturalmente vuole promuovere quell'angolo splendido di Maremma fra Pitigliano e Sorano, due borghi medioevali costruiti su rupi tufacee.

Area di produzione

Comuni di Pitigliano e Sorano (provincia di Grosseto).

Stagionalità

Lo sfratto si produce tutto l'anno, ma soprattutto nel periodo natalizio.

Sale marino artigianale di Cervia



Le origini delle saline di Cervia si perdono nell'antichità classica; qualcuno le ricollega alla presenza etrusca, altri alla colonizzazione greca citando, a sostegno di tale tesi, il vecchio toponimo di Cervia, Ficocle, di sicura origine greca. Quello che è certo, comunque, è che già ai tempi dei Romani la produzione del sale in queste zone era florida e fonte di ricchi commerci. Nel Medioevo, il sale di Cervia è fondamentale per l'economia di tutta la Romagna, della Marca Anconitana e di alcune zone della Lombardia. E prosegue occupando, via via, bacini sempre più ampi. La crescita dei bacini è tale che, nel 1698, l'antico borgo di Cervia, ormai insidiato dalle acque, deve essere "smontato" e ricostruito di sana pianta a due chilometri di distanza. A testimonianza del suo passato legato alla produzione del sale ci sono i Magazzini del Sale, la torre di San Michele e il quadrilatero delle case dei salinari nel centro storico della città.

Nel 1959 la proprietà delle saline passa ai Monopoli di Stato e, contestualmente, la direzione decide di trasformare i 144 bacini saliferi, a raccolta multipla, in un unico grande specchio d'acqua, dove effettuare la raccolta solo una volta all'anno e con mezzi meccanici, secondo il metodo cosiddetto "francese". Nel 1998 decisioni governative

impongono la cessazione della produzione ma il Comune di Cervia decide di farsi carico delle saline e nasce la Società di gestione Parco della Salina di Cervia. La salina è riconosciuta, per il suo alto valore naturalistico e paesaggistico, come area umida di importanza internazionale e diventa parte del Parco Regionale Delta del Po Emilia-Romagna. In uno dei bacini della salina la raccolta del sale avviene ancora secondo l'antico sistema artigianale cervese: la salina Camillone. Il sistema tradizionale di produzione "a raccolta multipla" si adatta perfettamente alle difficili condizioni pedo-climatiche dell'Adriatico: non a caso si praticava solo a Cervia. La raccolta avveniva ogni giorno: ogni salinaio divideva il proprio bacino di raccolta, l'ultimo dopo i diversi passaggi in vasche di evaporazione, in cinque piccoli settori. Ogni giorno raccoglieva il contenuto di un settore e, in cinque giorni, esauriva tutto il sale. Ciò impediva 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, difficili da raggiungere alle temperature medie di quest'area.

Presidio

Nel 1989 si costituisce l'Associazione Culturale Civiltà Salinara, formata da alcuni salinai che hanno lavorato tutta la vita nelle saline di Cervia. L'obiettivo è creare un vero e proprio museo del sale e delle tradizioni salinare che oggi è ospitato nell'antico Magazzino del Sale della città ma, soprattutto, gestire secondo tradizione il piccolo bacino numero 89, ovvero la salina Camillone. Da quindici anni, ogni giorno, le acque di questa salina producono secondo il metodo antico un sale integrale "dolce" dalle caratteristiche superiori, perché ottenuto con acqua madre che non supera mai i 28,5 gradi Baumè (misura della densità salina dell'acqua), non essiccato artificialmente. Il Presidio riguarda questa piccola produzione cervese di eccellente qualità, ideale per la salagione dei formaggi e dei salumi, e mira a far apprezzare al consumatore i benefici di un regolare utilizzo del sale marino integrale.

L'obiettivo è che altri piccoli bacini della salina di Cervia si aggiungano nei prossimi anni alla Camillone, per il recupero di una reale potenzialità commerciale.

Area di produzione

Comune di Cervia (provincia di Ravenna).

Stagionalità

Le estrazioni si ripetono per tutta la stagione estiva, da giugno a settembre.

I produttori

Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del

Serchio  Presidio Slow Food

Antica Macelleria di Nutini Fabio – Coreglia Antelminelli (Lu)

Pane di patate della Garfagnana  Presidio Slow Food

Da Mario – Piano di Coreglia (LU)

Cipolle di Certaldo  Presidio Slow Food

Azienda Agricola Rosetti – Certaldo (FI)

Pecorino di Legri a latte crudo

Azienda Agricola Lama – Calenzano (FI)

Fagiolo di Sorana  Presidio Slow Food

Cooperativa Il Castagno – San Quirico Pescia (PT)

Agnello Pomarancino  Presidio Slow Food

Ivana Forabosco – Lustignano (PI)

Fico secco di Carmignano  Presidio Slow Food

Azienda Agricola Purocarmignano – Carmignano (PO)

Sfratto dei Goym  Presidio Slow Food

Forno del Ghetto – Pitigliano (GR)

Olio EVO

Fattoria Collina – Calenzano (FI)

Vino

Fattoria San Donato – Calenzano (FI)

Fattoria Collina – Calenzano (FI)