



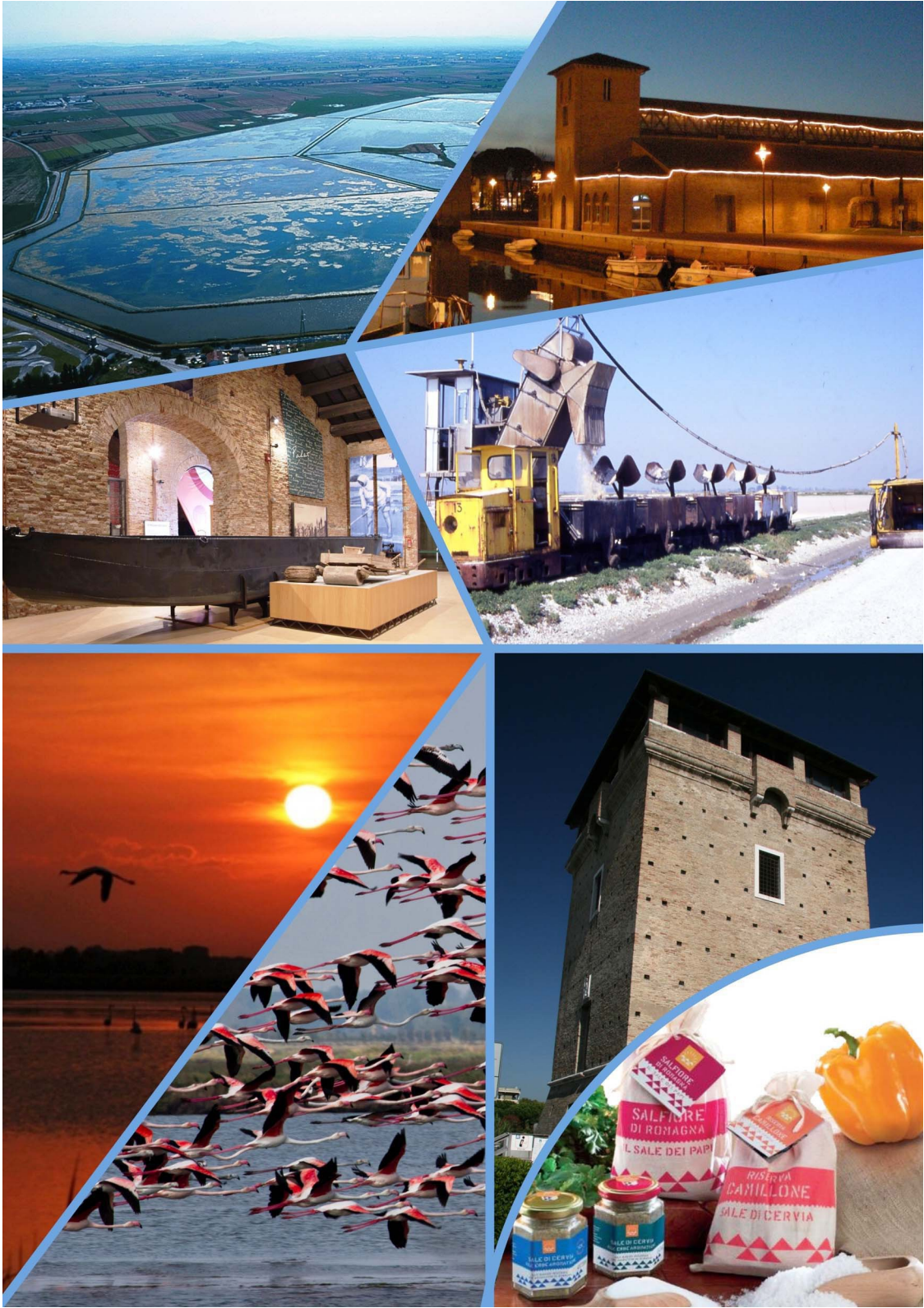
COMUNE DI CERVIA



# L e R i c e t t e



**del Sale di Cervia**



# Indice

<i>Una scuola e un museo</i>	4
<i>Alici sotto sale</i>	5
<i>Arrosto di pollo meringato</i>	6
<i>Baccalà con le patate di sabbia</i>	8
<i>Biscotti al cioccolato e sale</i>	9
<i>Bracirole di castrato</i>	10
<i>Cocktail molecolare profumo di mare</i>	11
<i>Crema fritta al sale di Cervia</i>	12
<i>Filetto di manzo al naturale</i>	13
<i>Filetto di vitello in crosta di sale</i>	15
<i>Filetto agli aromi su mattonella di sale</i>	16
<i>Gamberoni in crosta di sale</i>	17
<i>Gelato al caramello salato</i>	18
<i>Gelato con i pinoli al sale</i>	20
<i>Il sale dal punto di vista della scienza</i>	21
<i>Madeleines al cacao e sale dolce</i>	22
<i>Passatelli</i>	23
<i>Pesce in crosta di sale di Cervia al forno</i>	24
<i>Pollo novello al sale dolce di Cervia</i>	26
<i>Risotto con limone candito al sale</i>	29
<i>Roastbeef al sale</i>	30
<i>Salmone marinato al sal fiore</i>	31
<i>Sarde in carpione</i>	34
<i>Sardelle e sardoncini impanati</i>	35
<i>Strozzapreti alle vongole con l'idea di pineta</i>	36
<i>Tagliatelle al ragù di mora romagnola</i>	37
<i>Tartare di tonno su mattonella di sale</i>	38
<i>Tortelli al primosale e stridoli con delicata di burro</i>	39
<i>Tramonto in salina cocktail</i>	40
<i>Zuppa di pane al Reggiano delle Vacche Rosse</i>	41
<i>Il sale nella superstizione e la presa di sale</i>	42

## Una scuola e un museo

*Cervia, terra del sale, è ricca di tradizioni culinarie, di storie e di narrazioni della raccolta, della conservazione e della protezione del sale e delle terre che lo producono.*

*Secondo la tradizione, nel IX secolo l'abitato sorgeva proprio all'interno della salina.*

*L'inizio della lavorazione del sale coincide con numerose vicende storiche perché nell'antichità, quando il sale era quasi l'unico metodo di conservazione degli alimenti, Cervia e le sue Saline erano state oggetto della bramosia di possesso e di controllo di molti potenti per l'enorme importanza commerciale e il valore che rappresentavano. Nel 1697 la città si era spostata, letteralmente, traslando verso est: Cervia era stata 'smontata e ricostruita', con le stesse pietre, nell'attuale posizione.*

*Per testimoniare la storia della città, del suo sale e della sua gente in un'ampia ala del seicentesco Magazzino del sale trova spazio Mu.Sa: il Museo del Sale di Cervia, un piccolo grande Museo che narra dei volti e delle storie dei salinari, dell'avventura, della cultura e della magia del sale.*

*Gli allievi dell'Istituto Alberghiero, per il progetto della Regione Emilia Romagna - IBC 'io amo i beni culturali - Il Sale: dalla tradizione all'innovazione', hanno approfondito lo studio del sale guidati dagli esperti del Gruppo Culturale Civiltà Salinara e della cooperativa Atlantide, partner nell'iniziativa, studiando la città, le saline e il Museo stesso. Le esperienze e gli studi hanno condotto alla realizzazione di questa raccolta di ricette e alla loro preparazione nei laboratori dell'istituto.*



# Alici sotto sale

## Ingredienti

Alici  
Sale di Cervia  
Olio extravergine d'oliva  
(Aglia, prezzemolo, peperoncino)



## Procedimento

Prendere le alici appena pescate, togliere la testa e le interiora, non lavarle.

Prendere un vaso cilindrico e versare del sale sul fondo, senza lasciare vuoti d'aria alternare sale e alici. Riempire tutto il vaso, lasciando libero uno spessore di 2 cm su cui appoggiare un peso.

Coprire, tenere in un luogo fresco e al buio per 2/3 mesi a seconda della pezzatura dei pesci, controllando che non si formino bolle d'aria o si secchi eccessivamente.

Trascorso questo tempo, togliere le alici, pulirle dal sale e dalle lisce, aggiungere olio prima di consumarle (se si desidera si può aggiungere: aglio, prezzemolo e peperoncino).



# Arrosto di pollo meringato al sale dolce di Cervia

## Ingredienti

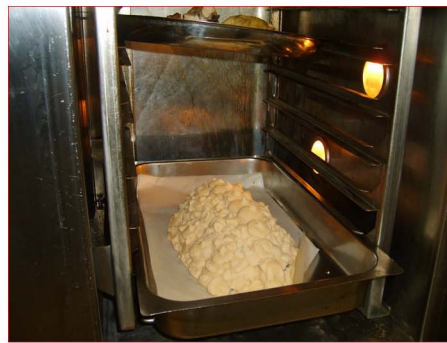
Pollo novello disossato	1
Sale grosso di Cervia	1 kg
Sal fiore di Cervia	1 kg
Albume	200 g.
Rosmarino	1 rametto
Salvia	2 foglie
Aglío	1 spicchio
Buccia di limone	1 pezzo
pepe q.b.	
Spago per alimenti per la legatura	



## Procedimento

*passare il pollo su una fiamma in modo da bruciare le piume residue, lavarlo internamente e asciugarlo. Disossarlo in modo da ottenere un pezzo unico e piatto, possibilmente lasciando intera la pelle. Tritare gli aromi e cospargere la parte interna del pollo, salare e pepare moderatamente. Avvolgere il pollo su se stesso e legare in modo tale da ottenere la classica forma di un arrosto. Mettere in un miscelatore il sal fiore di Cervia con l'albume e lasciarlo montare fino a ottenere una meringa salata, aggiungere il sale grosso di Cervia e amalgamare. In una placca con foglio di carta da forno creare una base della dimensione del pollo con la meringa, adagiarvi il pollo dalla parte della schiena e con l'aiuto del sac a poche ricoprire il pollo con resto della meringa, creando un effetto decorativo. Cuocere in forno misto preriscaldato a 170° per 60 minuti. Togliere la crosta di meringa di sale quindi tagliare il pollo in fette dello spessore desiderato e servire.*

# *Arrosto di pollo meringato al sale dolce di Cervia*



# Baccalà con le patate di sabbia

Si utilizza il baccalà ammollato minimo 24-36 ore in acqua cambiandola spesso.

## Ingredienti

2 filetti di baccalà; olio di oliva extravergine, patate di sabbia, 1 scalogno, 1 spicchio di aglio, poco sale di Cervia aromatizzato, qualche pomodorino.

## Procedimento

Imbiondire nell'olio lo spicchio d'aglio e lo scalogno ed aggiungere i pomodorini.

Versate ora i pezzi di baccalà precedentemente ammollati, diti-scati e tagliati e coprite con acqua. Aggiustate, se risulta insipido, sale di Cervia alle erbe aromatiche e cucinate a fiamma bassa per almeno 30 minuti, col coperchio, aggiungendo acqua se necessario.

Sbucciate infine le patate, tagliatele a spicchi e ponetele in una padella antiaderente assieme ad un po' di olio d'oliva. Fate rosolare per bene e dopo 30-40 minuti circa, a termine cottura, aggiungete il sale di Cervia aromatizzato e una spolverata di pepe.





# *Biscotti al cioccolato e sale di Cervia*

## *Ingredienti*

*Ingredienti per 25-30 biscotti: 280g di farina "00"; 220g di burro morbido; 150g di zucchero semolato; 60g di zucchero a velo; 4g di sale di Cervia; 2 tuorli d'uovo; 25g di cacao amaro in polvere; 65g di cioccolato fondente; mezza bacca di vaniglia*

## *Procedimento*

*In una terrina mescolate lo zucchero semolato e a velo.*

*Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato.*

*Lavorate il burro per ammorbidirlo e incorporate gli zuccheri lavorando il composto sino a quando sarà diventato liscio ed omogeneo.*

*Unite i tuorli delle uova non freddi, i semini neri del baccello di vaniglia e il cioccolato fuso tiepido.*

*Lavorate con le fruste quindi aggiungete la farina-cacao-sale setacciati. Lavorate per pochi istanti l'impasto a mano. Appiattitelo su di un foglio di carta da forno e mettetelo in frigorifero per almeno 1 ora e mezza.*

*Preriscaldate il forno a 190°. Stendete velocemente l'impasto e tagliate i vostri biscotti anche con l'aiuto di formine specifiche. Infornate i biscotti in teglia su un foglio di carta da forno per circa 15 minuti. Una volta sfornati i biscotti saranno ancora morbidi ma si incroccantiranno una volta ben freddi.*



## *Bracirole di castrato in graticola*



*Occorrono almeno due bracirole di castrato a testa, olio, qualche rametto di rosmarino, sale di Cervia aromatizzato alle erbe e pepe. La bontà di questo piatto, è data dalla sua semplicità e dalla qualità della carne. Cercate quindi dell'ottimo castrato, che abbia così un buon sapore. Preparate una brace abbondante. Condite le bracirole con appena un filo di olio e rosmarino e fatele insaporire. Sistemate sulla graticola le bracirole che dovranno cuocere solo pochi minuti per parte, arrostarle possibilmente su carboni di legna. Spolverarle di sale di Cervia aromatizzato e di pepe macinato per poi servirle caldissime.*



# Profumo di mare cocktail molecolare



*tequila sour con aria di Sal fiore di Cervia  
tecnica shaker and strainer categoria digestivo*

<i>1 oz di tequila</i>	<i>30 grammi di tequila</i>
<i>½ oz di succo di lime</i>	<i>15 g di succo di lime</i>
<i>½ oz di sciroppo di zucchero</i>	<i>15 grammi</i>

*a parte si prepara l'aria di sale percolando blu Cura-  
cao su 2 cucchiaini di sal fiore di Cervia, 1 cucchiaino di  
lecitina di soia per legare l'aria.*

*si prepara nello shaker con ghiaccio e si versa in una  
coppa da cocktail; la preparazione termina mettendo  
l'aria di sale in superficie con l'aiuto di un cucchiaino.*



# Crema fritta al sale di Cervia

## Ingredienti

Latte 1 litro

250 g di farina e 50g di maizena, una bacca di vaniglia bourbon, la scorza di un limone.

Uova 10, 220g zucchero, olio per friggere (arachidi).

## Procedimento

Si fa bollire il latte con la vaniglia (prelevando i piccolissimi semi neri che andranno aggiunti allo zucchero ma inserendo nel latte anche la bacca stessa) con la scorza del limone. Si sbattono i rossi d'uovo con lo zucchero, si aggiunge la farina ed infine il latte. si cuoce per una decina di minuti per far rassodare bene la crema.

Si stende quindi la crema di uno spessore consistente. Una volta ben fredda va tagliata a losanghe regolari passate nell'uovo e nel pane grattugiato e poi fritte nell'olio caldo. Vanno asciugate e spolverizzate di sale di Cervia: un connubio veramente invitante.



# Filetto di manzo al naturale

*in marinata al sale dolce di Cervia  
e zucchero di canna, crumble piccante  
e asparagina di pineta all'aglio.*

*Ingredienti (per 4 persone)*  
filetto di manzo g 700;  
fette di pancetta n° 4  
burro chiarificato qb.

*Per la salatura "dolce"*  
Sale dolce di cervia 100 g  
Zucchero di canna 100 g

*Per il crumble*  
pane casereccio g 200;  
2 peperoncini freschi;  
farina di mandorle  
grammi 60;  
paprika g 2;  
albume g 30;  
olio extra vergine di  
oliva; sale e pepe.

*Per l'asparagina*  
asparagina g 300; 1 spicchio di aglio; olio extra vergine  
di oliva; sale e pepe.



# Filetto di manzo al naturale

## *Procendimento*

*Dopo avere parato il filetto di manzo coprilo con il sale e lo zucchero mescolati. Avvolgi con pellicola e poni in frigorifero per almeno 8 ore. Pulisci dal sale, lava e asciuga la carne.*

*Taglia il filetto in 4 medaglioni, bordalo con la pancetta e legalo con dello spago da cucina, cuocilo a 54° C al cuore.*

## *Per il crumble*

*Affetta il pane casereccio, levagli la crosta e frullalo grossolanamente, monda il peperoncino dai semi e frullalo insieme all'albume e alla paprika. Aggiungi tutti gli ingredienti in una ciotola e impasta leggermente, mantenendo il composto in pezzi irregolari. Regola di sale. Distribuisci a pioggia su un foglio di carta da forno e fa cuocere a 150° finché non diventano croccanti.*

*Monda l'asparagina dalle parti coriacee e lavala bene in acqua corrente, poi in acqua salata e raffreddata.*

*Fai dorare in padella con il burro i filetti su tutti i lati, per pochi attimi. Slegalo.*

## *Per l'asparagina*

*Fai saltare in padella l'asparagina con poco olio e l'aglio in camicia. Formane un nido, arrotolandola su se stessa, e posizionala al centro del piatto di portata. Appoggia un medaglione sopra l'asparagina, spolvera generosamente con il crumble e servi immediatamente.*



# Filetto di vitello in crosta di sale con salsa di erbe

## Ingredienti:

per 4 persone

800 gr di filetto di vitello in un pezzo unico  
aglio e rametti di rosmarino

500 gr. di sale di Cervia

500 gr di farina; 2 uova; 4 pomodori ramati

1/2 bicchiere di vino bianco secco, olio extravergine di oliva,  
sale e pepe; rosmarino, salvia, timo, maggiorana

## Preparazione:

Preparare un impasto con la farina le uova e il sale grosso, appiattirne una buona parte col matterello e distendervi il filetto, il rosmarino e 3 spicchi di aglio non spellati.

Coprire con l'impasto rimanente, modellare e mettere la teglia nel forno già caldo a 180° per 25-30 minuti.

Scottare in acqua per qualche secondo i pomodori, spellarli e tagliarli a cubetti togliendo i semi. Spezzettare le erbe aromatiche. Scaldare in una pentola 2 - 3 cucchiaini di olio con le erbe aromatiche e 2 spicchi di aglio non spellati. Rosolare a fuoco basso per 2 o 3 minuti. Versare un mezzo bicchiere di vino bianco secco e lasciarlo evaporare un po'. Unire i pomodori e continuare la cottura per altri 2 minuti, salare e pepare.

Rompere la crosta del sale e togliere il filetto. Togliere ogni residuo di sale grosso. Tagliare il filetto a fette di 2 cm circa di spessore e servirlo con la salsa di erbe ben calda.

La carne resta morbidissima e la salsina è profumatissima.



# *Filetto agli aromi su mattonella al sale di Cervia*

## *Ingredienti*

*mattonelle di sale di Cervia; filetti di manzo  
foglie di rosmarino ed alloro; olio Extravergine di  
oliva; pepe verde in grani.*

## *Preparazione*

*Portare a temperatura la mattonella di sale in forno  
ventilato a 250° per 20 minuti.*

*Adagiarla in un piatto su dei rametti di alloro e ro-  
smarino.*

*Appoggiarvi il filetto precedentemente legato con uno  
spago e avvolto in rosmarino e alloro. La carne va  
girata quando la cottura di un lato è ultimata.*

*Servirlo con olio extravergine d'oliva aromatizzato  
con pepe in grani e foglie di rosmarino.*



*immagine gentilmente concessa da Società  
Parco della Salina*



# Gamberoni in crosta di sale di Cervia al forno

## *Ingredienti*

Gamberoni 16

Sale grosso 1 kg

Erbe aromatiche (prezzemolo, salvia, erba cipollina)

## *Procedimento*

*In una bastardella mettere il sale, inumidirlo con poca acqua e disporne 1/3 sul fondo di una placca, pareggiarlo e cospargerlo di erbe aromatiche tritate. Lavare i gamberi, asciugarli, privarli del filo nero ma lasciare il carapace, disporli quindi uno accanto all'altro (non sovrapposti) e coprire col rimanente sale.*

*Infornare a 200°C e cuocere per 15-20 minuti.*

*Sollevarli ora lo strato di sale superficiale ed estrarre i gamberoni picchiandoli sul bordo della teglia per rimuovere i residui di sale che fossero rimasti attaccati al guscio.*

*Servirli con un filo d'olio e spicchi di limone.*



# Gelato al caramello salato

## *Ingredienti*

latte intero 400 ml  
zucchero 240 g  
burro 50 g  
sale di Cervia 1/2 cucchiaino  
panna 200 ml  
tuorli 4



## *Procedimento:*

*Versare in un recipiente capiente dell'acqua fredda e ghiaccio e mettervi dentro una pentola dove verserete 200 ml di latte. Porre sopra un colino.*

*In un'altra pentola versare lo zucchero. Cuocere a calore moderato e quando lo zucchero ai bordi inizia a sciogliersi, mescolare fino a quando lo zucchero si sarà sciolto. Continuare a cuocere fino a quando lo zucchero sciolto inizierà a fumare e avrà un colore marrone scuro, a questo punto togliere la pentola dal fuoco e unire burro e il sale di Cervia. Aggiungere gradualmente la panna sempre mescolando. Il caramello potrebbe indurirsi e aumentare di volume, rimettete allora la pentola sul fuoco, a calore moderato, fino a quando si scioglierà di nuovo. Unire 200 ml di latte.*



# Gelato al caramello salato



*Sbattere i tuorli unendovi il caramello intiepidito, usando il minipimer. Versare il composto nella pentola e cuocere a calore medio mescolando continuamente.*

*Versare la crema attraverso il colino predisposto all'inizio mescolandola con il latte in modo che si raffreddi.*

*Tenere la crema in frigorifero diverse ore quindi procedere a fare il gelato nella gelatiera.*

*Il caramello in questa ricetta è addizionato di sale che dà al gelato una nota lieve di sale ma rende più intenso il gusto di caramello. Accorgimento: lo zucchero deve caramellare poco e verrà solo allora unito il burro e il sale di Cervia.*

<b>Gelato al caramello</b>	<b>totali</b>	<b>percentuali</b>	<b>per porzione</b>	<b>valori raccomandati RDA</b>
Protidi	30,84	4,92		10-15%
Lipidi	149,38	53,57		25-30%
Glucidi	277,75	41,5		55-60%
Fibre	0			
Kcal	2509,8		418,3	
Fe	5,04		0,84	
vitamine	4			
colesterolo	1336,6		222,7	

# Gelato con i pinoli al sale

## *Ingredienti*

*1 litro di panna, 500g latte, 50g addensante specifico per gelati alla panna, 50g cacao, 100 g cioccolato fondente al Sale di Cervia, scorzette di arancia candite al sale di Cervia.*

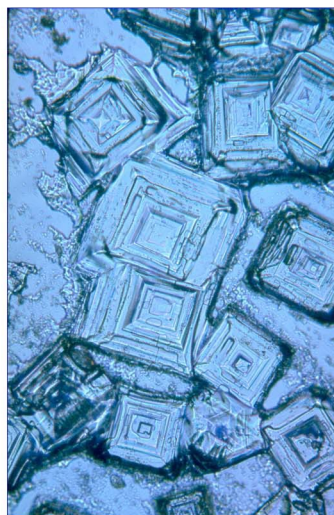


## *Procedimento*

*Si porta il latte a 80°, vi si stempera l'addensante, si unisce il cioccolato e il cacao quindi la panna a 20°. Si frulla con il mixer. Si pone nella gelatiera a mantecare per almeno 20 minuti. Si guarnisce poi con i pinoli passati nel forno per pochi minuti e con le scorzette di arancia candite al Sale di Cervia.*

# Il sale dal punto di vista della Scienza

Formula bruta:	NaCl
Nome IUPAC:	Cloruro di sodio
Nomi alternativi:	sale da cucina sale comune Salgemma
Caratteristiche generali:	Il cloruro di sodio è un composto chimico ionico. Esso contribuisce in modo rilevante alla salinità dei mari che è in media del 35%, ossia ogni 1000 grammi d'acqua marina, 35 g sono costituiti da sali disciolti in soluzione e questo composto forma il 77% di questi sali, cioè ben 27 dei 35 grammi.



*ingrandimento al microscopio di sale marino*

*La solubilità delle sostanze aumenta all'aumentare della temperatura. Quella del cloruro di sodio però ha una variabilità contenuta. A 20 °C 100 grammi di acqua sciolgono poco più di 35 grammi di cloruro di sodio, mentre a 80 °C se ne sciolgono circa 38. Questa la formula per la solubilità del cloruro di sodio in funzione della temperatura espressa in gradi Celsius:*

$$*g NaCl in 100g H_2O = (35.335 - 0.22947 T) / (1 - 0.0069059 T)*$$

*Il sale di Cervia è detto sale dolce per il ridotto contenuto di sali minerali amari (solfati di magnesio, calcio, potassio e cloruro di magnesio). A differenza della tradizionale produzione a raccolta unica, nella salina Camillone, grazie ad una produzione tipica di Cervia, per bacini (dal più grande al più piccolo), le acque a concentrazione salina diversa, perdono i sali amari e rendono il sale prodotto 'dolce'.*

# Le madeleines al cacao e sale dolce di Cervia

## Per 18 madeleines

100 g di farina 00,  
20 g di cacao amaro,  
2 uova,  
80 g di burro,  
80 g di zucchero,  
1 cucchiaino di lievito,  
2 cucchiaini rasi di  
sale fiore di Cervia.



## Procedimento

Far fondere il burro e lasciarlo intiepidire. Sbattere insieme le uova con lo zucchero con una frusta, unire il burro fuso e poi la farina con il lievito setacciati, il cacao e il sale. Amalgamare bene e versare negli stampi imburrati e infarinati. Conservare coperti, in frigorifero, per 30 minuti e intanto accendere il forno a 210°C. Cuocere per 5 minuti e poi abbassare la temperatura del forno a 180°C e continuare la cottura per altri 5 minuti.

Sformare e lasciare raffreddare. Sono squisiti anche spolverati di zucchero a velo per il contrasto dolce-salato che sorprende ed incuriosisce.

Madeleines	totali	percentuali	per porzione	valori raccomandati RDA
Protidi	30,6	8,24		10-15%
Lipidi	82,9	50,3		25-30%
Glucidi	164,08	41,44		55-60%
Fibre	2,4			
Kcal	1484,6		82,47	
Fe	5,6		0,31	
vitamine	0			
colesterolo	645,2		35,84	

# Passatelli

## *Ingredienti per 6 persone*

*150 gr di pangrattato (pane non condito)*

*150 gr di parmigiano*

*4 uova*

*noce moscata*

*la buccia di mezzo limone grattugiata*

*sale di Cervia*

*brodo di carne per cuocerli.*



## *Preparazione*

*Quella dei passatelli è una antica tradizione di Romagna.*

*La loro preparazione è abbastanza veloce.*

*Amalgamare bene tutti gli ingredienti, passare quindi l'impasto nell'apposito attrezzo.*

*Cuocerli nel brodo bollente di carne con aggiunta del Sale di Cervia e spegnere appena affiorano.*



<b>Passatelli</b>	<b>totali</b>	<b>percentuali</b>	<b>per porzione</b>	<b>valori raccomandati RDA</b>
Protidi	97,16	26,8		10-15%
Lipidi	69,18	42,9		25-30%
Glucidi	116,7	30,19		55-60%
Fibre	0			
Kcal	1440,2		241,55	
Fe	7,81		1,30	
vitamine	0			
colesterolo	1029		171,3	

# *Pesce in crosta di sale di Cervia al forno*

## *Ingredienti*

*Pesce di media pezzatura  
da g. 600/800  
Erbe aromatiche  
Sale di Cervia*



## *Procedimento*

*Pulire il pesce (branzino, orata, pagello, dentice, ombrina) eliminando le interiora, le branchie ma senza squamarlo.*

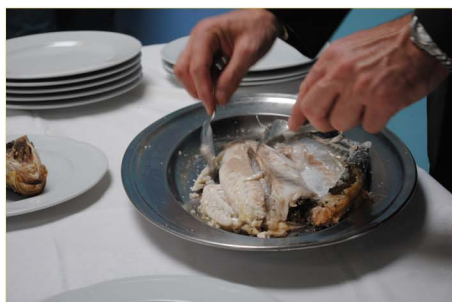
*Riempire a piacere la pancia del pesce con erbe aromatiche (prezzemolo, aglio, spicchio di limone).*

*In un contenitore mettere il sale, inumidirlo con poca acqua e disporne 1/3 sul fondo di una placca, adagiarvi il pesce, coprire con il restante sale, modellandolo a forma di pesce. Infornare a 200°C per 30 minuti circa.*





## *Pesce in crosta di sale di Cervia al forno*



# *Pollo novello al sale dolce di Cervia*

## *Poulet de grain au sel doux de Cervia*

### *Ingredienti*

*Pollo novello 1  
Sale dolce di Cervia 2 kg  
Albumi 200 g  
Rametto di Rosmarino  
Salvia 1- 2 foglie  
spicchio d'aglio 1  
Limone  
Sale e pepe*

### *Procedimento*

*Inserire nel ventre del pollo pulito e fiammeggiato tutti gli aromi, salare e pepare moderatamente. Miscchiare il sale di Cervia con l'albumi. In una placca con foglio di carta da forno creare una base della grandezza del pollo con il composto, adagiare sopra, dalla parte della schiena il pollo e ricoprirlo bene. Cuocere in forno misto preriscaldato a 170° per 60 minuti. Togliere la crosta di sale, dividere in quarti o ottavi e servire.*

### *Ingrédients*

*Poulet de grain 1  
Gros sel 2 kg  
Blanc d'oeuf 200 gr  
Romarin 1 brin  
Sauge 2 feuilles  
Ail 1 gousse  
Citron  
Sel et poivre*

### *Préparation*

*Laver le poulet à l'intérieur et l'essuyer. Farcir le poulet avec tous les aromates, saler et poivrer modérément. Mélanger le gros sel avec le blanc d'oeuf  
Recouvrir une plaque à four avec du papier sulfurisé et y former une couche de gros sel de la grandeur du poulet.  
Placer le poulet sur le gros sel de la part du dos et bien recouvrir avec le sel. Faire cuire au four préchauffé à 170° pendant 60 minutes  
Éliminer la croûte de sel, diviser le poulet en quart ou en huitièmes et servir.*

## *Pollo novello al sale dolce di Cervia*



# *Pollo novello al sale dolce di Cervia*



# Risotto con limone candito al sale di Cervia

## *Ingredienti*

*Brodo di carne 1 lt circa*

*Burro 60 gr*

*Cipolla una*

*Parmigiano Reggiano grattugiato 100 gr*

*Riso carnaroli Igt di Jolanda di Savoia 400 gr*

*Salé*

*scorze di limone candito al Sale di Cervia*

## *Procedimento*

*Mettete a sciogliere in una casseruola 40 grammi di burro, poi aggiungete la cipolla tritata finemente e fatela appassire; unite quindi il riso carnaroli.*

*Fate tostare il riso IGT di Jolanda di Savoia e aggiungete il brodo, un mestolo alla volta, continuando a mescolare con un cucchiaino di legno. Procedete in questo modo fino a quando il riso non sarà cotto, poi spegnete il fuoco facendo attenzione che il riso non sia troppo asciutto.*

*Mantecate il riso aggiungendo il restante burro, il parmigiano e le scorze di limone candito al Sale di Cervia. Lasciate riposare qualche secondo e poi servite il risotto.*



## Roastbeef al sale di Cervia

### *Ingredienti:*

*Alloro 5 foglie,  
Rosmarino 2 rametti e Timo.  
Carne bovina roast-beef 1kg  
Sale grosso di Cervia 2kg*



### *Preparazione:*

*il roast-beef, è ideale per ottenere un arrosto saporito e succulento senza nessuna aggiunta di grassi.*

*La cottura al sale di Cervia permette alla carne di trattenere la sua umidità e la maggior parte dei suoi succhi mentre il Sale dolce apporta quel giusto equilibrio che arricchisce il sapore; la copertura del sale inoltre, fa sì che il calore penetri all'interno dell'arrosto molto uniformemente senza bruciarne la parte esterna.*

*Scaldare il forno ad alta temperatura. Porre il roastbeef con alloro, rosmarino e timo in un recipiente adagiandolo su un letto di sale di Cervia; ricoprirlo interamente con il sale. La cottura in forno richiederà 20-25 minuti secondo i gusti.*



# *Salmonato marinato al sal fiore di Cervia*

## *Ingredienti*

*Salmonato 2/3kg  
Sal fiore di Cervia 250 G  
Zucchero di canna 230 G  
Aneto 5 G  
Timo 5 G  
Bacche di ginepro 5 G  
Pepe nero in grani 5 G*



## *Procedimento*

*Sfilettare il salmone in modo da ottenere due baffe integre, con l'apposita pinzetta togliere le spine centrali dalle baffe. Disporre il salmone in una teglia forata. Preparare la marinata con tutti gli altri ingredienti mischiandoli. Cospargere i due filetti con uno strato uniforme del composto ottenuto dagli altri ingredienti. Adagiare la placca forata dentro una placca delle stesse dimensioni ma non forata. Coprire con la pellicola e mettere in frigo 3 giorni circa. Togliere dalla marinata e lavare sotto acqua fredda corrente, asciugare con un panno. Se lo si utilizza subito lo si può tenere coperto con la pellicola, se si pensa di utilizzarlo fra qualche tempo lo si può mettere sottovuoto e lo si può tenere per 2/3 settimane alla temperatura di 2° circa.*

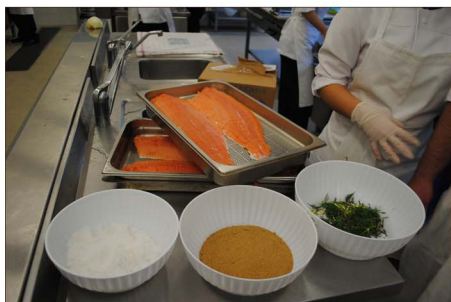
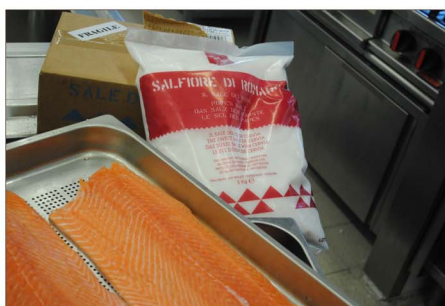


## *Salmonone marinato al sale fiore di Cervia*





# *Salmone marinato al sal fiore di Cervia*



# *Sarde in carpione*

## *Ingredienti*

*Sarde, farina, cipolla, olio di semi di arachide, aceto bianco vino bianco secco*

## *Procedimento*

*Squamarle, privarle della testa, lavarle ed infarinare leggermente le sarde per poi friggerle in olio sino a  $\frac{3}{4}$  della cottura.*

*Fa rosolare le cipolle affettate finemente e bagnare poi con aceto e vino bianco.*

*Fare strati di sarde che verranno salate con il sale di Cervia e di cipolla e riporre in frigo per almeno 3 giorni*



# Sardelle e sardoncini impanati al sale di Cervia profumato

## Ingredienti

200 g di Sardelle 100 g di sardoncini  
Farina bianca (2 etti) e farina gialla (1 etto) pane non  
condito grattugiato (400 g)  
4 uova, olio, sale di Cervia profumato e spicchi di  
limone.

## Procedimento

Pulire dalla testa e dalle interira le sardelle e i sardoncini eliminando la lisca centrale. Passarli nella farina bianca e gialla precedentemente mischiate, quindi nell'uovo sbattuto e nel pane grattugiato.  
Friggere per una decina di minuti in olio d'oliva extravergine delicato (o, in alternativa, in olio di arachidi che ha un punto di fumo molto alto ed è, quindi, particolarmente adatto per friggere ). Servire bollenti con gli spicchi di limone dopo averli spolverati con il sale

sardelle	totali	percentuali	per porzione	valori raccomandati RDA
Protidi	163,3	19,60		10-15%
Lipidi	66,8	18,12		25-30%
Glucidi	551,1	62,2		55-60%
Fibre	7,9			
Kcal	3320		553,3	
Fe	20,6		3,43	
vitamine	0			
colesterolo	1190		198,3	



# Stozzapreti alle vongole con l'idea di pineta

## Ingredienti 4 pers

Farina	500 gr
Acqua	250 gr
Sale	5 gr
Pinoli tritati	30 gr
Asparagi di pineta sbollentati	30 gr
Poverazze (vongole)	500 gr
Aglío, Prezzemolo, Pepe	
Scorzette di limone candite	20 gr
al sale di Cervia	

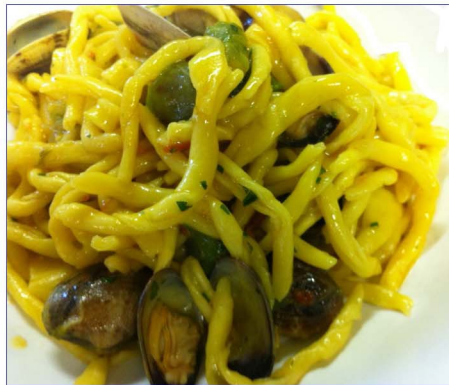
## Procedimento

Con la farina, l'acqua e il sale ottenere l'impasto per gli stozzapreti.

Tirare sottilmente la pasta e dare la forma caratteristica.

A parte aprire le vongole con aglio e prezzemolo, unire gli asparagi e gli stozzapreti.

Legare la pasta e servire guarnendo con le scorzette di limone candite al sale di Cervia.



# Tagliatelle al ragù di mora romagnola

## Ingredienti 4 pers

Tagliatelle di pasta all'uovo	800 gr
Sedano e Carote a giulienne	80 gr
Cipolla tritata	20 gr
Pomodorini vesuviani spelati e vuotati	100 gr
Olivo extra vergine Brisighello	40 gr
Lonza di mora romagnola	200 gr
Sale dolce di Cervia	1 Kg



## Procedimento

Con il sale di Cervia formare uno strato in una teglia di circa 2cm di altezza.

Ungere la carne, posizionarla sopra il sale e cuocere in forno a 160° per un'ora.

Raffreddare la carne, affettarla e ricavare dei bastoncini.

A parte rosolare il sedano e la carote e unire la cipolla e successivamente i pomodorini.

Aggiungere la carne e le tagliatelle lessate al dente.



# *Tartare di tonno su mattonella di sale di Cervia*

## *Ingredienti*

*tonno freschissimo  
olio extra vergine d'oliva  
pepe macinato al momento*



## *Preparazione*

*preparare una tartare di filetto di tonno condita leggermente e raffreddata ad una temperatura di +2°.  
Riscaldare la Mattonella di Sale nel forno a 150°.  
Formare sulla mattonella di sale preriscaldata uno strato di tartare di tonno.*



*immagine gentilmente concessa da Società  
Parco della Salina*

# Tortelli al primosale e stridoli con delicata di burro

## Ingredienti 4 pers

Formaggio primosale	160 g
Stridoli lessati, strizzati e tritati	40 g
Tuorli d'uovo	40 g
Pasta all'uovo	200 g
Burro da affioramento	40 g
Scaglie di parmigiano reggiano delle vacche rosse al sale di Cervia	50 gr
Noce moscata	

## Procedimento

Preparare la farcia con il primosale, gli stridoli, i tuorli e la noce moscata.

Tirare sottilmente la pasta all'uovo e ricavare dei tortelli di forma quadrata.

Lessare la pasta ripiena in abbondante acqua salata, scolare e saltare al burro.

Servire con le scaglie di parmigiano.



# Tramonto in salina

## *Un cocktail al sale*

*Aperitivo leggero; può trasformarsi in Long Drink moderatamente alcolico variando le percentuali*

*Si prepara nel Boston shaker*

*Si serve nel bicchiere rock medio*

## *Ingredienti in ordine di impiego*

*4/10 di aperol*

*3/10 spremuta di pompelmo rosa*

*1/10 sciroppo di zucchero, zenzero fresco e sal fiore di Cervia*

*2 gocce di angostura*

*2/10 di Schweppes all'arancia*

*Si guarnisce con 'crusta' allo sciroppo di zucchero profumato di zenzero e sal fiore di Cervia colorato di azzurro.*





# *Zuppa di pane al Reggiano delle Vacche Rosse al Sale di Cervia*

## *Ingredienti*

*Pane raffermo 1kg, acqua, 4 uova, 150g burro, 200 g di parmigiano reggiano delle vacche rosse al sale di Cervia.*

## *Preparazione*

*Spezzettare il pane non condito raffermo in una casseruola coprendolo d'acqua. Quando il pane avrà assorbito l'acqua cuocere a fuoco moderato per quasi 60 minuti, aggiungere un pizzico di sale di Cervia, burro e lo straordinario parmigiano reggiano delle vacche rosse al Sale di Cervia grattugiato. È possibile arricchire il piatto con uova, sciolte nel composto, e un pizzico di pepe nero macinato al momento.*

*Piatto della tradizione cervese degli anni passati, semplice e squisito, arricchito dai sapori intensi del formaggio del Consorzio del Reggiano delle Vacche Rosse al Sale di Cervia.*



## Il sale nella superstizione

*Il sale è un elemento considerato da sempre preziosissimo, tanto che veniva dato come stipendio (salario) ai magistrati e ai soldati romani. Per questo gli antichi romani l'offrivano agli ospiti in segno di amicizia e rovesciarlo quindi era cattivo presagio.*

*Anche oggi quando si rovescia la saliera non è considerato beneaugurante. Durante i battesimi si usava porre sulle labbra dei neonati un pizzichino di sale, per infonder loro la sapienza; infatti, ancora oggi, per definire una persona poco sveglia si dice che "ha poco sale in zucca".*

*Il sale porta bene agli esaminandi: basta tenerne un paio di granelli nascosti in tasca il giorno dell'esame.*

*Da sempre si pensa che protegga dal malocchio e invece si dice che*

*se una cuoca sala troppo una pietanza, significa che è innamorata.*

## La presa di sale

**UN PIZZICO DI SALE... MA QUANTO SALE METTI?**

*Vi siete mai chiesti quanto è un pizzico di sale?*

*Certo, dipende...*

*Noi abbiamo provato a misurare quanto pesano i "nostri" pizzichi di sale ed abbiamo concluso che le nostre prese di sale pesano in media 1,3 g.*

*la razione giornaliera è di 3-4 g di sale (cloruro di sodio)*

*quindi due/tre prese, mentre le statistiche relative al consumo degli Italiani arrivano a 14-15 grammi (10 prese!).*

**Una curiosità:** *in un solo magazzino del sale di Cervia venivano stipati fino a 130.000 quintali del prezioso oro bianco. Ma quante prese di sale sono? A voi la risposta...*



*(soluzione a pag 43)*



*Si ringraziano tutte le classi che hanno collaborato alla realizzazione del progetto, i docenti che si sono impegnati nell'approfondimento e i tecnici che li hanno supportati.*

*Questo progetto ha visto l'impegno del Direttore di Mu.Sa dott. Annalisa Canali, del Gruppo Culturale Civiltà Salinara, della Cooperativa Atlantide e del Centro Visite Salina, dello storico Cesare Melandri, del naturalista Guerrino Gori, della Sac. La realizzazione del ricettario è stata possibile grazie all'IBC e alla Regione Emilia Romagna.*

*la responsabile del progetto  
Annalisa Santini*

*la dirigente scolastica  
Carla Maria Gatti*

