



**GRUPPO AMICI DELLA MONTAGNA**  
di SAN GIOVANNI LUPATOTO  
**DOMENICA 19 APRILE 2009**  
**CERVIA VISITA ALLA SALINA**

**Ore 06,30** partenza dal piazzale antistante la Posta di San Giovanni Lupatoto alla volta di Cervia e colazione lungo il percorso.

**ORE 10.30** visita della salina in barca

*Escursione in barca elettrica alla scoperta dei tesori e delle curiosità della Salina. visita ai bacini salanti per l'osservazione della fasi di cristallizzazione del sale*

**La Salina di Cervia**, porta di accesso a sud e stazione del Parco Regionale del Delta del Po, è considerata un ambiente di elevatissimo interesse naturalistico e paesaggistico, tanto da essere stata inserita come Zona Umida di Importanza Internazionale nella convenzione di Ramsar. Un ambiente naturale come quello delle Saline di Cervia che seleziona e specializza una flora ed una fauna adattata a sopravvivere in condizioni estreme, non ha uguali come estensione nell'alto adriatico, se si considera la profondità dell'acqua che prevalentemente non supera i pochi centimetri, l'alta concentrazione di sale (oltre il 150%) che permette la sopravvivenza di particolari forme di vita. 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.

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 solfati 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. 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.

Pranzo presso il Ristorante:

Circolo dei Pescatori di Cervia "LA PANTOFOLA" con menu di pesce

**Costo a persona: EURO 47,00 bambini EURO 40,00 Acconto EURO 20,00**

**Iscrizioni per i soli soci a partire dal 26 marzo ---- per tutti dal 2 aprile**

Per informazioni:

Loretta Carli 045 54 55 83

RosaAnna Racioppi 339 1695240

Oppure il giovedì sera dopo le 21,00 presso la Pizzeria Gianni di San Giovanni Lupatoto