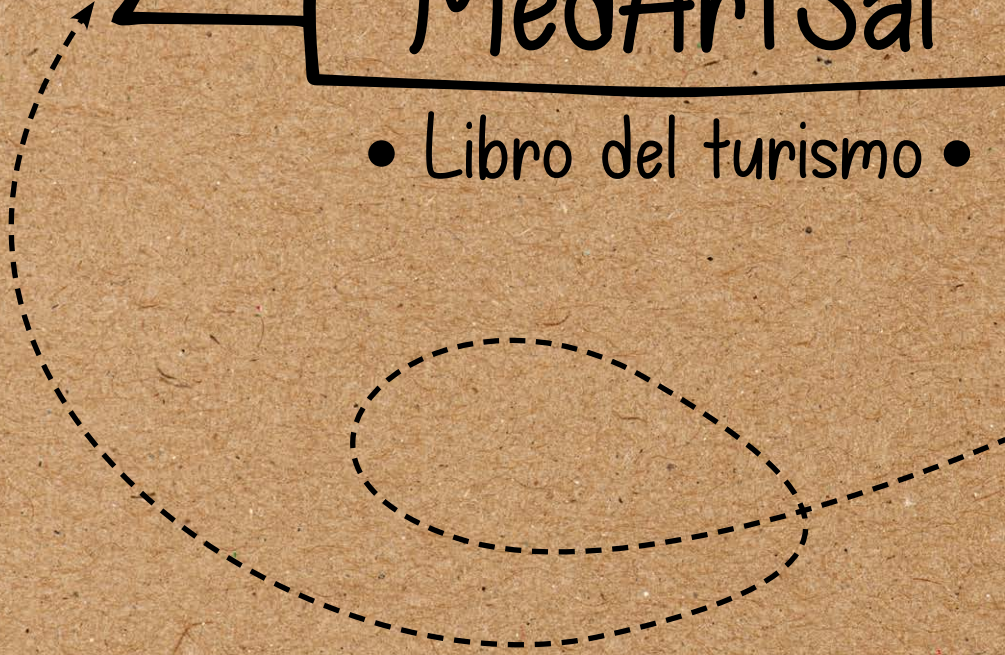




# MedArtSal

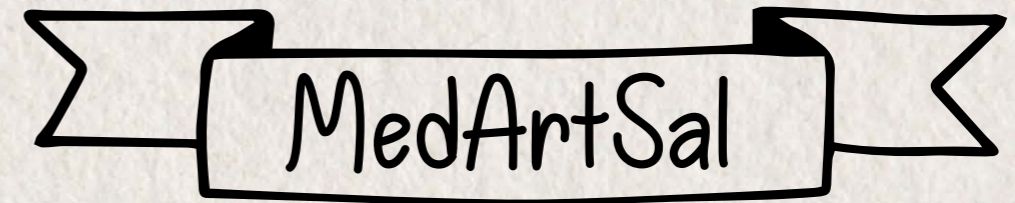
• Libro del turismo •



*Il mio diario di viaggio*







• Libro del turismo •

*Il mio diario di viaggio*

Questo diario di viaggio è stato realizzato nell'ambito delle attività del progetto MedArtSal da tutti i partner di progetto presenti in Italia, Spagna, Tunisia e Libano.

Attraverso una roadmap raccontata da tredici narratori, scoprirai di più sulla storia e sulle esperienze del progetto, realizzate durante le visite del team MedArtSal in diverse saline del Mediterraneo.

Lo scopo principale del diario di viaggio MedArtSal è mostrare ciò che abbiamo scoperto attraverso questo progetto e la bellezza delle saline in Italia, Spagna, Tunisia e Libano, come luoghi da scoprire e conoscere, e come sia possibile vivere esperienze di turismo sostenibile in queste perle del Mediterraneo.

Vieni a scoprire le saline artigianali del Mediterraneo!

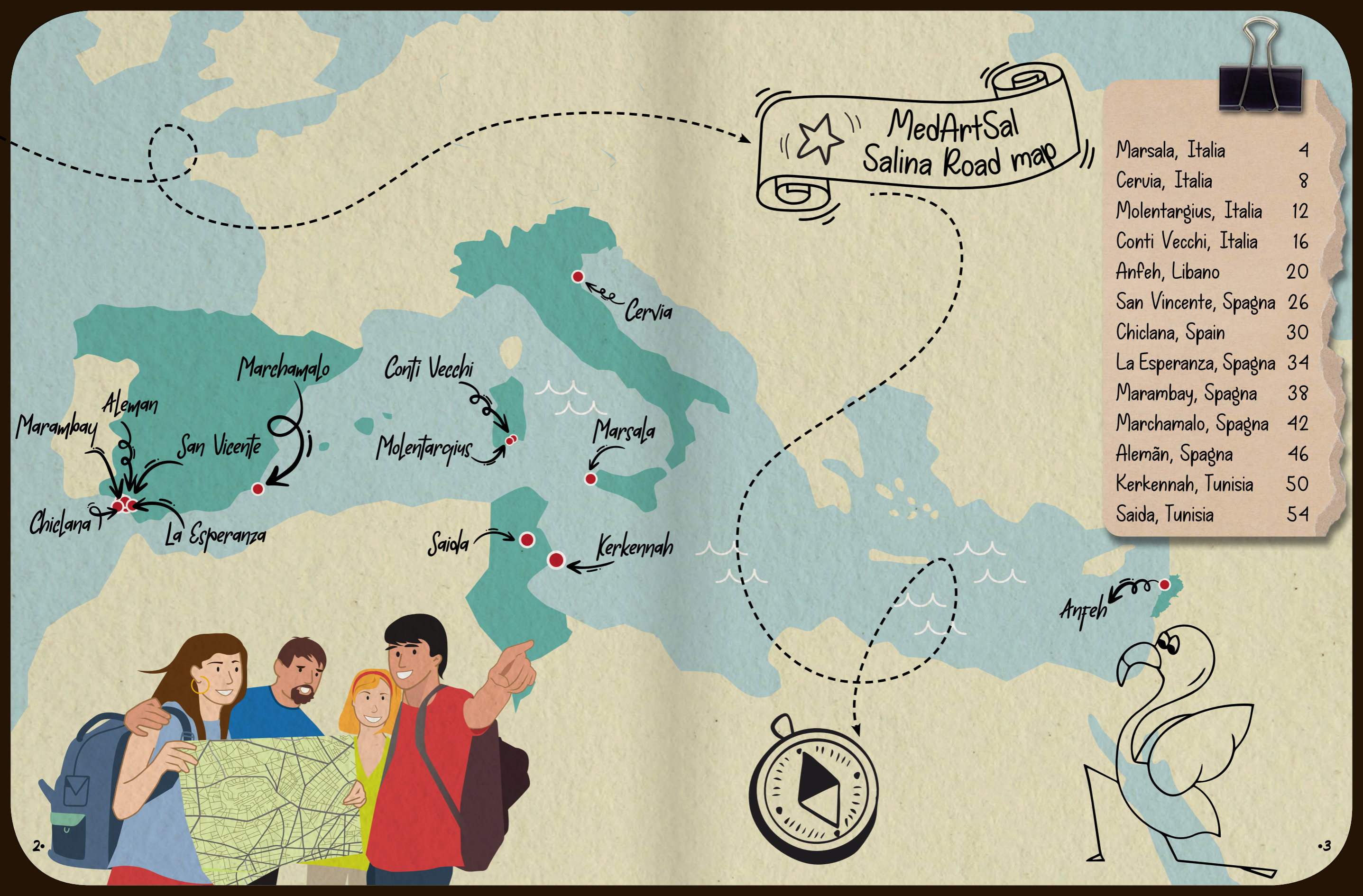
Il team MedArtSal

Project website:

[www.enicbcmec.eu/projects/medartsal](http://www.enicbcmec.eu/projects/medartsal)

MedArtSal is funded by the European Union under the ENI CBC Med Programme. The project total budget is € 3.2 million and the EU contribution is € 2.9 million (90%)



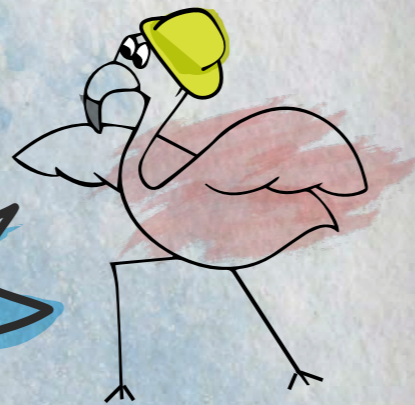


Marsala, Italia	4
Cervia, Italia	8
Molentargius, Italia	12
Conti Vecchi, Italia	16
Anfeh, Libano	20
San Vicente, Spagna	26
Chiclana, Spain	30
La Esperanza, Spagna	34
Marambay, Spagna	38
Marchamalo, Spagna	42
Aleman, Spagna	46
Kerkennah, Tunisia	50
Saida, Tunisia	54



# Saline Ettore e Infersa Marsala

Un tesoro da riscoprire



## Contatti

Contrada Ettore Infersa  
snc - Marsala (Trapani - Italy)  
+39 0923 733003  
+39 342 9607915  
<https://www.seisaline.it/>



Salinaio italiano



Siamo atterrati all'aeroporto di Trapani, accolti da una temperatura mite. Era una tipica giornata di settembre e il cielo era pieno di kitesurf, uno sport molto praticato in questa zona, una delle migliori nel Mediterraneo per questa attività. Non ci siamo fermati, perché per noi era importante arrivare alle Saline Ettore e Infersa prima del tramonto, per assistere alla raccolta del sale artigianale. Lungo la strada per Marsala, sono visibili numerose altre saline. Tutta la zona infatti è caratterizzata dalla produzione del sale. Le Saline Ettore e Infersa sono delle saline tradizionali gestite dalla famiglia D'Ali Staiti, che al nostro arrivo ci ha accolto presso il suo Mulino recentemente restaurato.



Scansionami per trovare la posizione





famosi cannoli siciliani



Dopo la visita al Mulino, abbiamo avuto la possibilità di goderci uno straordinario tramonto dalla terrazza Mamma Caura, un posto meraviglioso, dove vivere la magica atmosfera della

salina degustando i prodotti locali e i piatti tipici della tradizione siciliana, esaltati dal sale marino prodotto nella salina, oltre che da spezie aromatiche locali.

La bellezza del paesaggio, i sapori e i profumi di quel momento ci hanno trasportato in una dimensione di pace e relax, dove innovazione e tradizione si incontrano in un connubio perfetto, facendoci scoprire un nuovo lato del "sapore salato del Mediterraneo".



Diventa un lavoratore del sale per un giorno!  
SALITURISMO . <https://www.seisaline.it/saliturismo/>



Se chiedi un caffè, avrai un espresso...

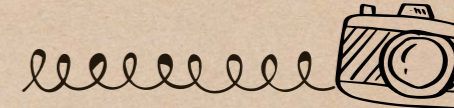


## Consigli di viaggio

- Prenota una passeggiata guidata in salina  
<https://www.seisaline.it/en/the-mill/>
- Procurati vestiti comodi, ti verranno forniti degli stivali di gomma per passeggiare nelle saline

**NON dimenticare**

di portare la macchina fotografica





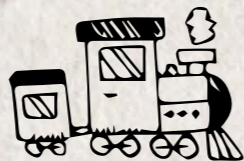
# Salina di Cervia

Dolce come il suo sale

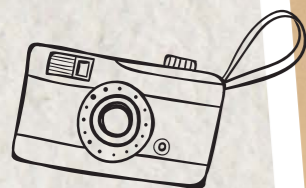


## Contatti

Email: [info@salinadicervia.it](mailto:info@salinadicervia.it)  
 Tel: +39 0544 971765  
<https://www.facebook.com/parcodellasalinadicervia/>  
<https://www.instagram.com/parcodellasalinadicervia/>  
<https://www.youtube.com/user/salinadicervia>



Siamo arrivati a Cervia nel pomeriggio in treno, via Ravenna, e ci siamo trovati immersi in una meravigliosa pineta centenaria attraversata da lussureggianti canali verdi e capanni da pesca.



Mapa storica delle Saline di Cervia (Ravenna, Italia)



Cervia, il cui nome significa letteralmente "acervi" (caratteristici mucchi di sale), è una città che sa di sale in ogni suo angolo. Dal porto del canale ricco di ristoranti e attrattive turistiche, ci siamo imbattuti negli antichi magazzini del sale e nella torre di San Michele, che ha da sempre vegliato sul prezioso oro bianco. I magazzini oggi ospitano mostre, manifestazioni culturali, ma fino agli anni '60 erano collegati da un nastro trasportatore che portava il sale dalle burchielle (barche) all'interno dei magazzini per lo stoccaggio.

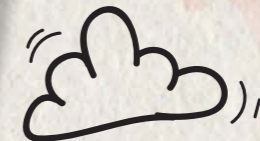
Uno dei magazzini del sale ospita il MUSA, il Museo del Sale di Cervia. Qui si possono trovare strumenti, documenti, filmati e tutto ciò che può testimoniare la storia del paese e della civiltà del sale di Cervia.



Scansionami per trovare la posizione



gita in salina







Ristorante Acervum

Il giorno dopo ci siamo spostati per visitare la salina di Cervia di epoca romana: con i suoi 827 ettari (pari alla dimensione di 100 campi da calcio) costituiti da oltre 50 bacini e chilometri di canali che collegano la salina al Mare Adriatico, la salina copre 1/3 del territorio comunale. Il complesso della storia millenaria di questo territorio, è legato alla storia del Sale Dolce di Cervia. Sì, hai capito bene: il sale marino Dolce, perché i cloruri amari non sono presenti: sem-plicemente fantastico!

Abbiamo visitato la salina in lungo e in largo: a piedi, in treno, in barca, immergendoci nella natura e osservando la ricca vegetazione e sfruttando anche qualche momento per osservare gli uccelli che vivono qui. Devi sapere che la salina fa parte del Parco del Delta del Po ed è riserva naturale per il ripopolamento degli animali. Oggi vivono qui oltre 5500 fenicotteri e per quasi tutto l'anno. Wow!

Non perderti



la Mattonella di Sale per cucinare



Abbiamo provato anche l'esperienza "Lavoratore del sale per 1 giorno" nella salina del Camillone, l'unica rimasta delle antiche saline artigianali di Cervia, che rappresenta la sezione all'aperto del MUSA, il museo del sale. Diciamolo... Una faticaccia, ma ora abbiamo anche un diploma!

Cos'altro? C'è davvero molto altro! Abbiamo apprezzato molto il cibo al ristorante della salina che si chiama Acervum, dove abbiamo provato piatti speciali preparati con la Mattonella di Sale (pietra di sale utilizzata come base per le pietanze) ed il nuovo sale affumicato di Cervia, che è stato prodotto grazie al progetto MedArtSal, per poi farci coccolare nelle Terme di Cervia, dove abbiamo provato i vari prodotti cosmetici ricavati dal sale.

Possiamo davvero dire di esserci sentiti parte di un mondo di uomini e mare, sole e vento: Cervia, un'intera città in un granello di sale dolce.



## Consigli di viaggio

- Sito web Darsena del Sale: <https://musa.comunecervia.it/en/home.html>
- Sito web Terme di Cervia: <https://www.termes.org/it/>
- Comune di cervia (per eventi): <https://www.turismo.comunecervia.it/it/>
- Comune di Ravenna (mosaici): <https://www.ravennamosaici.it/>

Salina Camillone - Parco delle Saline di Cervia (Ravenna, Italia)





# Salina del Molentargius

Aspettando il tuo sale!



## Contatti

protocollo@parcomolentargius.it  
Tel: +39 070379191  
facebook: parcomolentargius  
instagram: parcomolentargius  
<https://www.youtube.com/@parcomolentargius-saline9363>



È sorprendente quanto poco spazio divida i rioni storici di Cagliari, con la loro storia, l'arte, i ristoranti, la solare quotidianità e le bellezze naturali che abbracciano il capoluogo della Sardegna.

Sulla strada per il porto, incontriamo il mare, seguiamo la spiaggia del Poetto, e finalmente raggiungiamo lo spettacolo meraviglioso di migliaia di fenicotteri, immobili a creare vaste macchie rosa nell'acqua azzurra dello stagno del Molentargius. Il Parco, istituito vent'anni fa, si estende per oltre 1600 ettari, e grazie alla contemporanea presenza di acque dolci e salate, ospita un terzo di tutte le specie aviarie in Europa (che spesso nidificano qui), oltre a numerosi esemplari di rettili, anfibi e mammiferi.



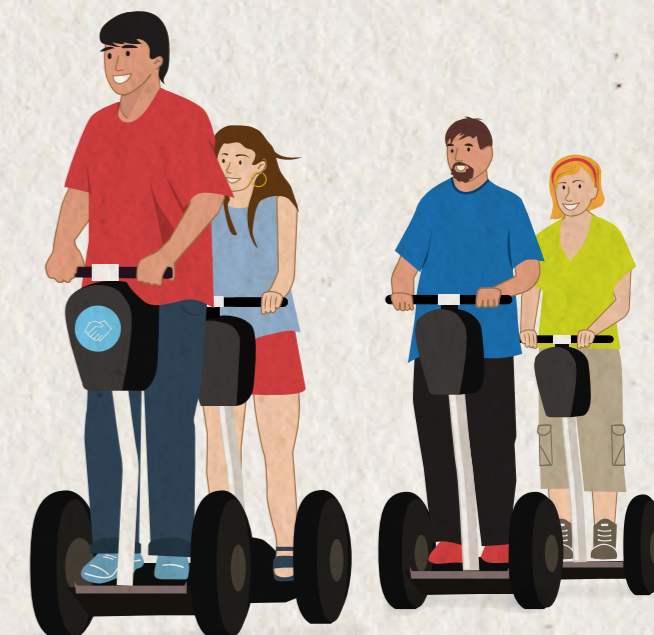
Scansionami per trovare la posizione

Molentargius Pond

Parco Molentargius

Spaggia del Poetto

La Palma

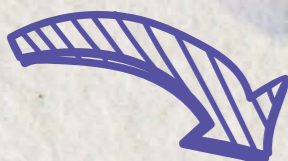






Ogni giorno molte persone visitano il Parco del Molentargius, per correre, andare in bicicletta o semplicemente passeggiare lungo i sentieri che attraversano le aree in cui terra e mare si incontrano.

Nella nostra visita, abbiamo deciso di farci accompagnare da esperti appartenenti allo staff del Parco, che ci hanno illustrato le bellezze nascoste e la storia di questa zona umida, che fino al 1984 ospitava saline molto importanti, eredità di una produzione di oro bianco avviata a Cagliari più di 3000 anni fa. Oggi, un affascinante sito di archeologia industriale resta a testimonianza del moderno sistema produttivo, e ci racconta un pezzo di storia della Sardegna, d'Italia e ...del Mediterraneo!



## Consigli di viaggio

Comune di Cagliari  
<https://www.comune.cagliari.it/portale/>

Comune di Quartu Sant'Elena  
<https://www.comune.quartu.ca.it/>

Comune di Selargius  
<https://www.comune.selargius.ca.it/sitoistituzionale/>

Comune di Quartucciu  
<https://www.comune.quartucciu.ca.it/index.php>

Città metropolitana di Cagliari  
<http://www.cittametropolitanacagliari.it/>

Infopoint Parco Molentargius-Saline  
<https://www.infopointmolentargius.com/>

Sistema regionale INFEAS  
<https://www.sardegnaifeas.it/ceas/ceas-molentargius-%E2%88%92-saline-di-cagliari/>



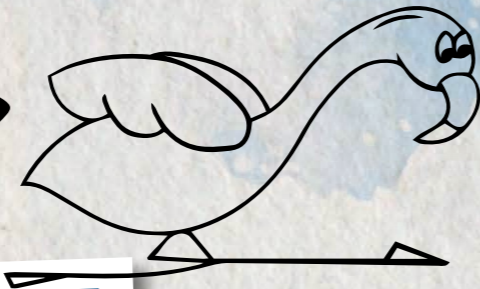
1928





# Salina di Conti Vecchi

Un'oasi all'interno di un sito  
di archeologia industriale

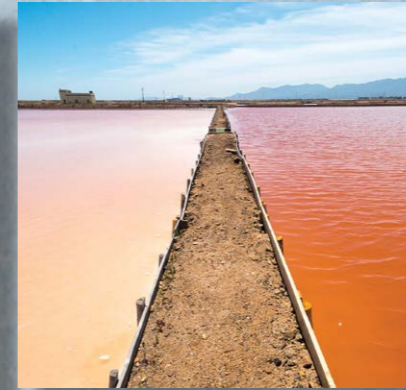


## Contatti

Email: [faisaline@fondoambiente.it](mailto:faisaline@fondoambiente.it)  
☎ +39 070247032

facebook: [faisalinecontivecchi](https://www.facebook.com/faisalinecontivecchi)  
instagram: [faisalinecontivecchi](https://www.instagram.com/faisalinecontivecchi)

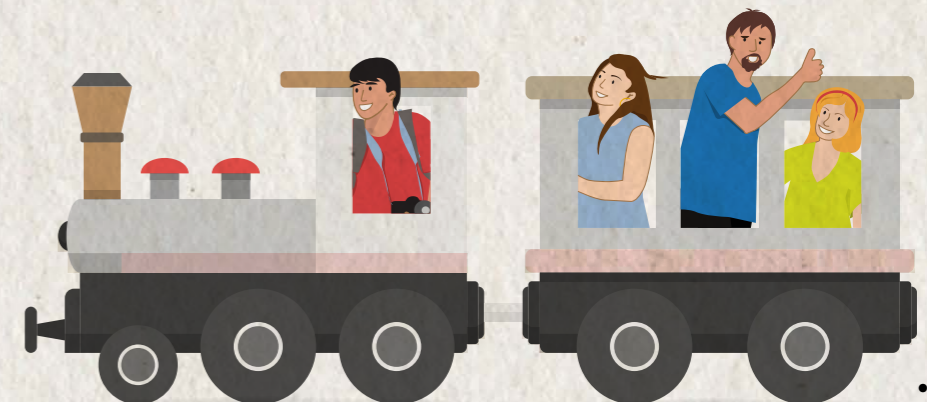
[https://www.youtube.com/  
watch?v=QYonJ5892V8](https://www.youtube.com/watch?v=QYonJ5892V8)



La prima immagine che ricordo delle saline Conti Vecchi è quella dall'oblò dell'aereo in discesa su Cagliari. Era agosto e le vasche di evaporazione, pronte per il raccolto, avevano gli stessi colori del tramonto che cresceva nel golfo. L'indomani, di buon'ora, siamo andati alle saline, annunciate in lontananza da una grande collina d'oro bianco. Lo staff del FAI (Fondo Ambiente Italiano), che cura gli aspetti museali e turistici del sito, ci ha accolto calorosamente, guidandoci attraverso le meraviglie di questo monumento in armonia tra uomo e natura. Non potevamo immaginare che l'ingegnere Conti Vecchi, ormai un secolo fa, avesse concepito questo angolo di Sardegna come una vera e propria "comunità del sale".



Scansionami per  
trovare la posizione





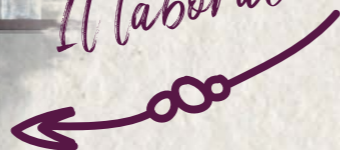


Gli uffici, le officine, i laboratori, il grande archivio, le abitazioni e la chiesa costruite per i salinai: tutto racconta di un piccolo, sofisticato ed elegante esperimento sociale, dove il lavoro, la natura e il lento scorrere del tempo sono stati concepiti come un insieme armonico.

La seconda parte della nostra visita è stata dedicata alla straordinaria ricchezza ambientale di questa zona umida. Un trenino ci ha portato lungo gli invasi "infuocati dal sole" che avevamo visto dall'alto, tra giunchi e salicornie, il canneto e le colonie di fenicotteri, pivieri, volpoche e falchi di palude. Sono circa 50 le specie aviarie che popolano questo bellissimo angolo dello stagno. Spiccano in volo, cantano nella luce del mattino e atterrano silenziosamente. Tutto il resto appare improvvisamente distante.



*Il laboratorio*



Gli uffici



Le Saline sono di proprietà di Conti Vecchi e valorizzate dal FAI (Fondo Ambiente Italiano)

## Collegamenti utili



- Sito web FAI Saline Conti Vecchi  
<https://fondoambiente.it/luoghi/saline-conti-vecchi>
- Sito web FAI  
<https://fondoambiente.it/>
- Sito web Ing. Luigi Conti Vecchi  
<https://www.contivecchi.it/>

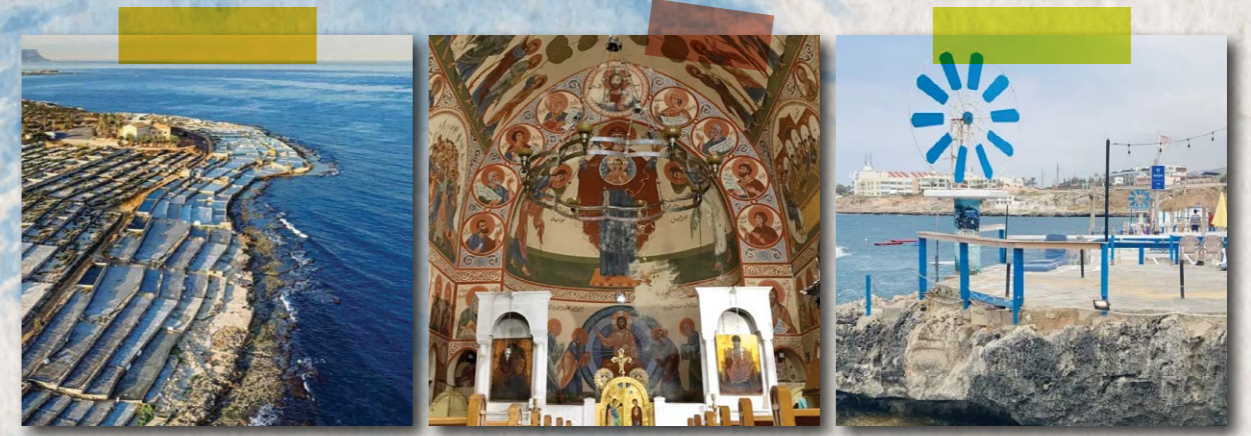




# Saline di Anfeh



L'oro bianco del Libano



La nostra prossima destinazione è Anfeh, un'antica città libanese adagiata sulle rive del Mar Mediterraneo, dove si trova uno dei siti di produzione di sale più antichi al mondo. Ci hanno detto che fin dai tempi dei Fenici esistevano stagni salati sulla costa rocciosa di Anfeh, e tavolette cuneiformi risalenti al 1.400 a.C. testimoniano la produzione di sale di alta qualità della città.

Ciò che rende il sale di Anfeh così unico, è il metodo tradizionale di raccolta, che garantisce un sale incredibilmente ricco di sapore e consistenza, naturalmente esaltato dai raggi del sole e dalla pura salinità del Mediterraneo. Anfeh, con i suoi produttori di sale artigianale, attualmente ospita le uniche saline tradizionali rimaste in Libano.



Scansionami per trovare la posizione







## Blanc Sel

### Contatti

Jessica Najjar: 009613105184

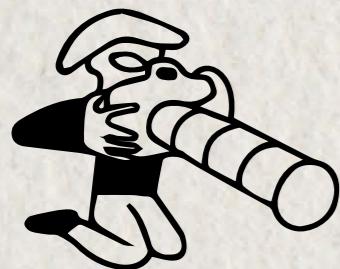
### Attività da fare

- Raccolta del sale durante la stagione
- Osservazione degli uccelli durante la stagione dell'emigrazione (aprile - maggio)

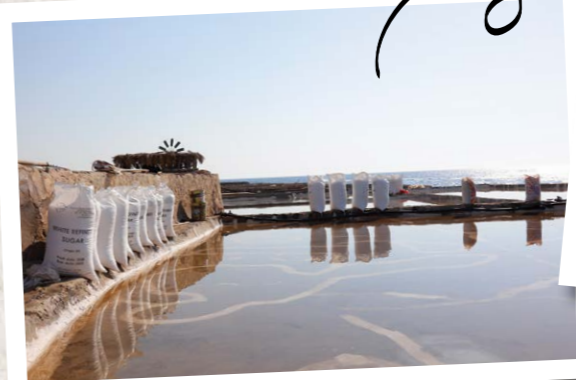
La nostra giornata è iniziata al Blanc Sel Salina. Non solo sale, ma un'eredità e una tradizione di famiglia tramandata da generazioni fino ad oggi, nella famiglia Al Najjar. Abbiamo incontrato Jessica, che ci ha raccontato che tutto è iniziato con il nonno e tramandato al figlio e poi ai nipoti: "la Salina è diventata la nostra eredità" dice. Oggi la Salina è una delle ultime Saline artigianali rimaste nel bacino del Mediterraneo, con una superficie di oltre 5000 mq. Jessica ci ha anche spiegato che ogni tipo di sale viene raccolto durante un determinato periodo dell'anno, utilizzando diverse tecniche che gli conferiscono trame e profili aromatici unici. Così, il sale diventa l'ingrediente perfetto per qualsiasi piatto, con un gusto puramente naturale ottenuto grazie a questi metodi di produzione secolari.



Blanc Sel



## Incontra Georges



Abbiamo continuato la nostra giornata presso le Sleiman Salinas, dove abbiamo scoperto il loro nuovo prodotto EVAURA, un marchio di sale marino lanciato nel 2022. Georges Sleiman ci ha raccontato che negli anni '40 producevano sale artigianale con gli stessi metodi tradizionali dei loro antenati e negli anni '50 hanno iniziato a utilizzare l'energia verde per far funzionare le Saline. Le tradizionali pale eoliche e l'energia solare sono oggi le principali fonti di energia per la produzione di questo sale prezioso ed è bello vedere così stanno preservando il proprio patrimonio culturale.

Il Fleur de Sel viene raccolto manualmente nella parte superiore delle saline e ha una consistenza croccante e friabile, che lo rende perfetto per aggiungere un tocco finale a qualsiasi piatto. Si può vedere con quanto orgoglio portano avanti il proprio lavoro per offrirti il migliore sale possibile. Perciò vieni! Metti un po' di sale EVAURA sui tuoi piatti e senti la differenza!

## Tramonto mozzafiato



## Sleiman Salinas

### Contatti

Georges Sleiman: 0096171805674

### Attività da fare

- Raccolta del sale durante la stagione
- Snorkeling vicino alla costa della salina



# Malek's Salinas

Contatti

Imad Malek: 0096170293016

Attività da fare

- Raccolta del sale durante la stagione
- Goditi gli effetti benefici delle piscine di sale al tramonto



Non lontano da qui, siamo entrati nelle Malek's Salinas, dove il tesoro del sale naturale di Anfeh incontra l'artigianato locale! Fondata negli anni '30, questa salina si trova sulla splendida costa di Anfeh. Imad ci ha fatto provare i prodotti di sale marino migliori, sostenibili, saporiti e realizzati con la massima cura. La sua collezione "Sea Jewels" comprende una ampia varietà di tipi di sale, dal sale grosso all'ambito Fleur de Sel. Questi prodotti sono raccolti a mano

con i metodi tradizionali, inclusa l'antica tecnica dell'evaporazione solare, per ottenere un sale marino bianco, croccante e friabile che può esaltare qualsiasi piatto!



# Salacia Beach & Salinas

Attività da fare



- Kayak in mare
- Prendere il sole nella piscina salata
- Provare i prodotti di mare locali freschi



Era già ora di pranzo quando siamo arrivati alla spiaggia di Salacia Salinas, un progetto che fa rivivere la produzione artigianale del sale in una piacevole atmosfera di divertimento e relax. Presso Salacia abbiamo imparato di più sulla produzione del sale ed assaggiato pietanze realizzate con il sale Mediterraneo artigianale, godendo della splendida vista sul mare, al sole del Mediterraneo.



Il tour non sarebbe stato completo senza una visita alla Maison du Sel, un Museo che, attraverso un'area espositiva fotografica (e non solo) dedicata, mostra ai visitatori gli antichi metodi e fasi della produzione di sale artigianale in Libano e gli strumenti utilizzati, e dove il Sig. Hafez Jreij, uno dei più noti "custodi" di questa produzione artigianale, ci ha raccontato la storia, la cultura e la natura dell'Oro Bianco del Libano.

# Maison du Sel



Contatti

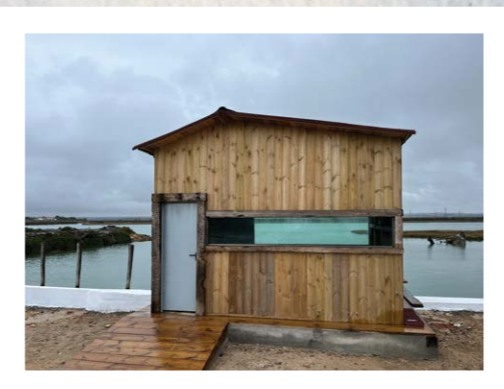
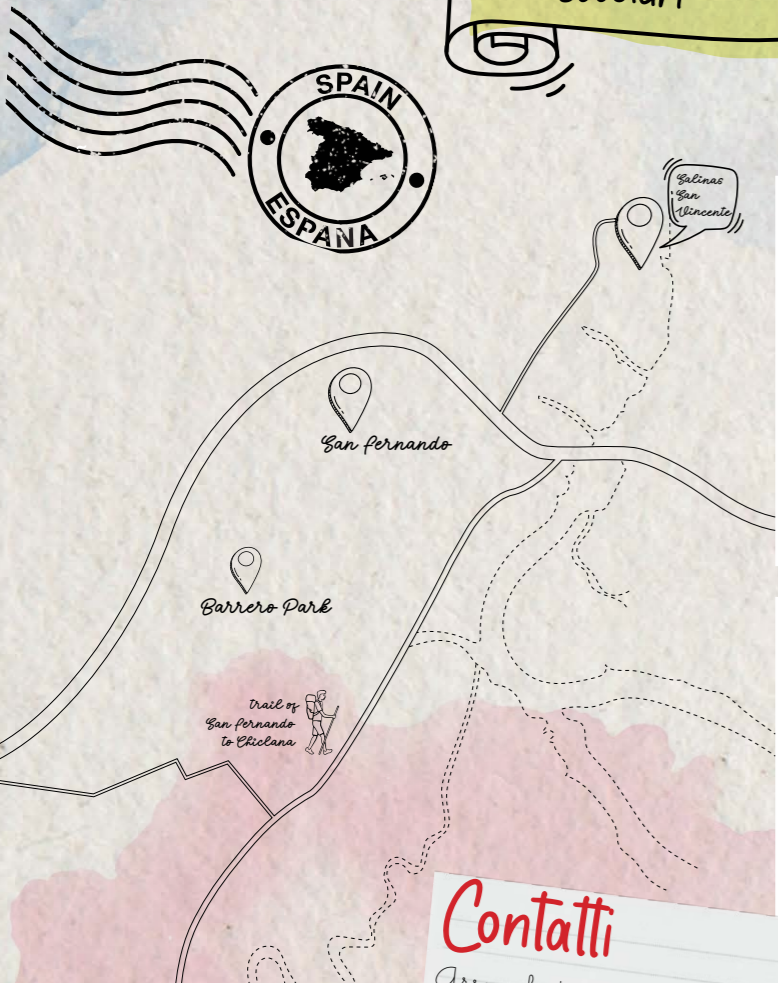
Hafez Jreij: 009613540215





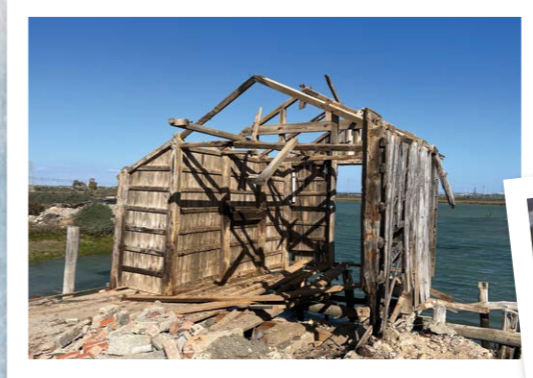
# Salina di San Vicente

Il gusto delle tradizioni secolari



## Contatti

Arsenal de La Carraca Road,  
48  
11.100 San Fernando, Cadiz,  
Spain.  
Contatti: Marián Pérez  
☎. +34 627912091  
[www.ecosal.es/](http://www.ecosal.es/)  
<https://salinasanvicente.es>



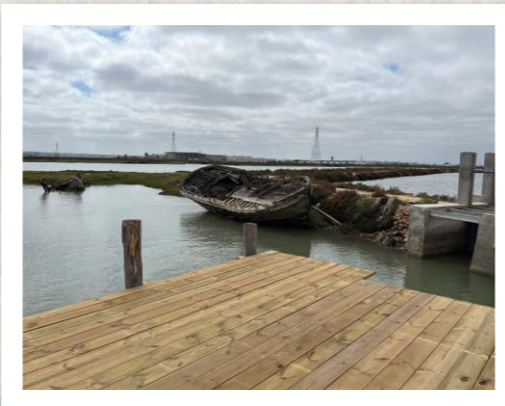
Attraversando la regione dell'Andalusia, abbiamo scoperto la bellissima area della Baia di Cadice. Li abbiamo trovato la Salina di San Vicente, la più antica della zona ancora in produzione, risalente al 1725 secondo i documenti storici. Quando siamo arrivati, siamo stati accolti da una bella famiglia che si occupa di questa salina da diverse generazioni. Ci hanno mostrato la loro produzione di sale vergine marino biologico e del fior di sale, raccontandoci che tutto ciò avviene in maniera tradizionale e che hanno vinto numerosi premi per la qualità dei loro prodotti.

Scansionami per trovare la posizione





Naturalmente, dopo tanto viaggiare, avevamo fame, ma fortunatamente nella Salina c'è un ristorante che serve piatti tradizionali, a base di prodotti freschi tipici della gastronomia locale. Abbiamo assaggiato il loro buonissimo branzino alla griglia, un pesce di alta qualità pescato in modo artigianale nel loro estuario. Dopo pranzo, abbiamo acquistato alcuni pacchetti di sale marino biologico di San Vicente da portare a casa e utilizzare nelle nostre cucine.



## Da visitare

A San Fernando, è possibile visitare il Parco del Barrero, vicino all'Osservatorio Navale, e il Giardino Botanico, così come il Museo "Leyenda Camarón", dedicato a questa leggenda del flamenco. Interessante anche il Centro Visite del Parco Naturale della Bahía di Cadice.



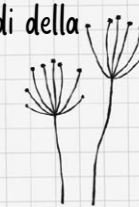
## Consigli di viaggio

I periodi migliori per visitare la Salina sono la tarda primavera, l'estate e l'inizio dell'autunno. È possibile anche acquistare cibo da asporto. Inoltre, è possibile prenotare la Salina per la celebrazione di eventi per gruppi più numerosi. Da non perdere la tradizionale dimostrazione di pesca, chiamata "despesque" (pesca fuori), con l'assaggio di pesce fresco. Nella salina sono ancora presenti i resti delle tradizionali barche da trasbordo utilizzate in passato, il tradizionale circuito del sale e l'ultimo mulino di acqua salata attivo nella Baia di Cadice.

Abbiamo molto apprezzato l'esperienza nella Salina San Vicente e la consigliamo a tutti i viaggiatori interessati alla cultura e alla gastronomia della regione: visitatela! La ricca storia e i prodotti eccezionali della salina sono da non perdere e noi contiamo di tornare presto per partecipare ad un'altra "festa" culinaria.

## Da fare

Percorso a piedi dalla città di San Fernando a Chiclana de la Frontera, attraversando il cuore delle paludi della Baia di Cadice.

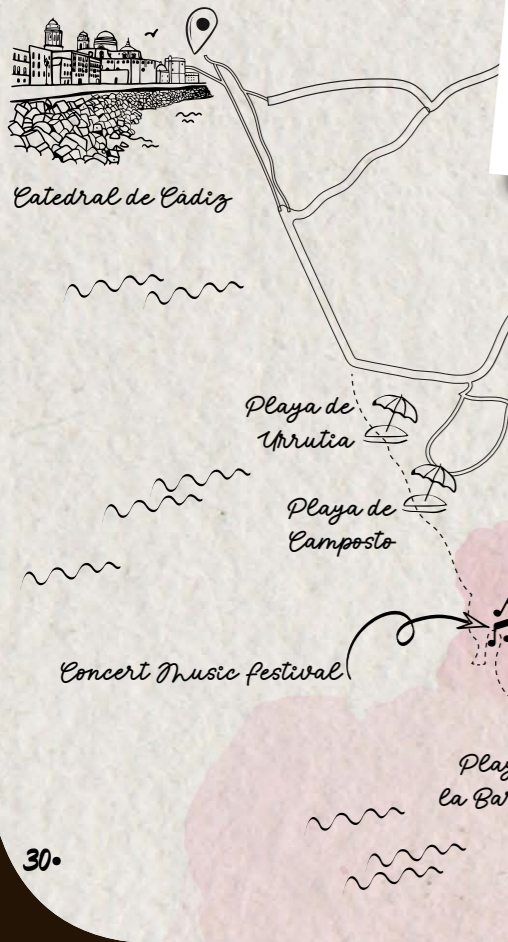




# Salina di Chiclana



Dove ricaricare la mente,  
tra terme e museo



Restaurante Salinas de Chiclana



Non dimenticheremo mai questa visita alle Saline di Chiclana e ritorneremo sicuramente.





La prima cosa che abbiamo deciso di visitare è stata il museo, dove una guida locale molto amichevole ci ha raccontato la storia della Salina nel contesto della Baia di Cadice e come avviene la sua produzione. Abbiamo anche imparato qualche parola del "gergo" della Salina... Sapevi che ogni operatore usa parole diverse e personalizzate per riferirsi agli attrezzi e persino agli uccelli? È davvero particolare!

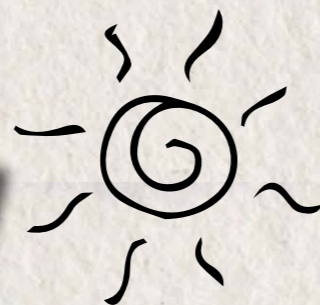


### Attrazioni nei dintorni

Escursione in barca o in kayak all'isolotto di Sancti Petri per visitare il faro e gustare le deliziose pietanze del ristorante.



Playa La Barrosa, chilometri di spiaggia di sabbia fine e dorata.



Lo sapevi?

Ogni Salina ha un suo "vocabolario"

Quando abbiamo finito, sapevamo con certezza quale sarebbe stata la nostra prossima attività: la SPA! Avevamo bisogno di un po' di relax nel nostro viaggio e con la luce del tramonto il momento era perfetto. Per prima cosa, abbiamo spalmato di fango tutto il corpo e aspettato che si asciugasse prima di fare il bagno nello stagno d'acqua salata. La nostra pelle è diventata davvero morbida. Dopodiché, abbiamo fatto il bagno nella piscina ipersalina, dove è impossibile non galleggiare. Che divertimento! Infine, per un relax totale, abbiamo fatto un massaggio completo con i prodotti cosmetici ricavati dalle alghe della salina.

Scansionami per trovare la posizione



## Consigli di viaggio

→ La SPA è aperta solo nella stagione estiva

**NON dimenticare**

di salire sul belvedere al centro dell'edificio, per ammirare la vista panoramica dell'intera Baia.

Contattaci



Salina Santa Maria de Jesús,  
11130 Chiclana de la Frontera  
(Cádiz)

<https://salinasdechiclana.es/>

Facebook: salinasdechiclana

Instagram: salinasdechiclana

T: +34 667 664 844

+34 670 465 909



# Salina La Esperanza

L'impegno dell'Università di Cadice per un'innovazione sostenibile nelle saline



## Contatti

Tel: +34 956015777  
 Mail: [scise@uca.es](mailto:scise@uca.es)  
 Web: <https://scise.uca.es/>  
 Instagram: @conservacionsalinas  
 Facebook: Salinas La Esperanza  
 conservación activa



Salito



Esperanza

Avevamo saputo che l'Università di Cadice aveva una propria salina per le attività di ricerca ed eravamo molto curiosi di visitarla. Quando siamo arrivati, la grande porta della Salina La Esperanza ci ha accolto con le sue arcate. Proprio all'ingresso abbiamo incontrato l'asino Esperanza e il cavallo Salito, ambasciatori della Salina. Così dolci!



per trovare la posizione







Due guide della Salina ci hanno spiegato l'importanza dell'economia del sale nella Baia di Cadice e delle sue implicazioni culturali e ambientali, sottolineando l'importanza dei progetti innovativi che l'Ateneo sta portando avanti per migliorare la tradizionale sostenibilità della salina. L'Università di Cadice, attraverso il Servizio Centrale di Ricerca nelle Saline (SCI-SE), ha svolto infatti un ottimo lavoro nella Salina La Esperanza, integrando economia, cultura, ricerca e ambiente, attraverso il recupero delle sue attività tradizionali e la preservazione della sua biodiversità, con un'attenzione particolare alle condizioni di vita degli uccelli.

Più tardi, abbiamo potuto assistere a una dimostrazione della tecnica tradizionale di estrazione del sale artigianale da parte di un maestro produttore di sale. È stato molto emozionante! Sullo sfondo, potevamo vedere i diversi uccelli che abitano, riposano o si nutrono all'interno della salina, come fraticelli, piviieri, fenicotteri, avocette, cicogne nere, spatole eurasiatiche o limicoli.



La visita alla Salina La Esperanza è stata una vera e propria immersione nella natura di questo luogo speciale, il Parco Naturale della Baia di Cadice. Senza dubbio, un luogo che ti motiva ad impegnarti nelle attività di salvaguardia e conservazione!

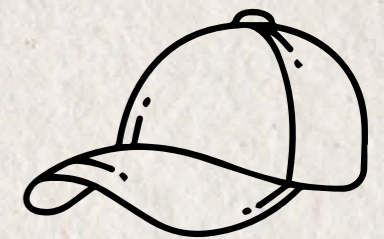


## Consigli di viaggio

- Porta sempre con te un cappello e una bottiglia d'acqua e, se possibile, attrezzatura per il birdwatching (come un binocolo, un telescopio, ecc).
- Rispetta sempre le regole di comportamento indicate dalle guide.
- Iscriviti ai programmi di volontariato per contribuire alla conservazione attiva della salina.
- L'accesso è proibito ai veicoli, ma si può raggiungere a piedi o con i mezzi di trasporto forniti dalla Salina.

### Attrazioni nei dintorni

- ★ Estero Natural: un'impresa familiare dedicata all'acquacoltura, dove si può assistere alla tradizionale dimostrazione di pesca chiamata "despesque" e degustarne i prodotti.
- ★ La Palude de los Toruños e il Parco Metropolitano Pinar de La Algaida, con molte attività ricreative e sportive per tutta la famiglia.





# Salina di Marambay

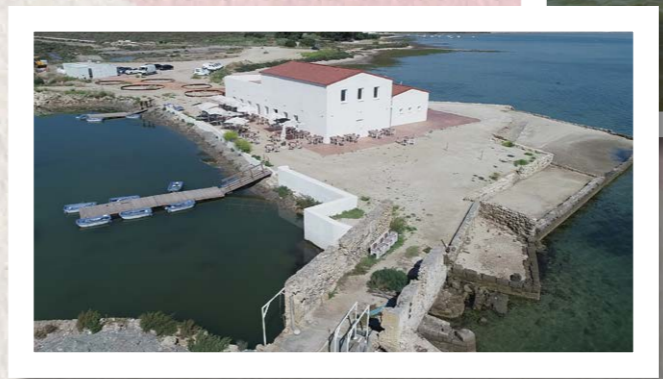
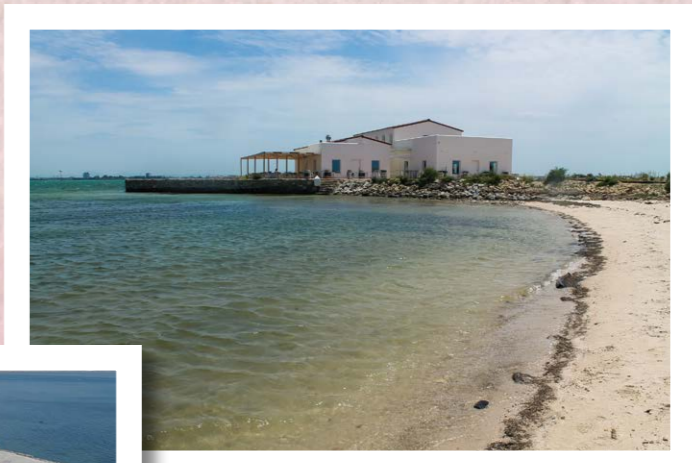


Esperienza, Tradizione e Innovazione



## Contatti

web: <https://www.marambay.com/>  
Facebook: marambaycadiz  
Instagram: marambay\_  
Tel: +34 648 78 62 98



Scansionami

per trovare la posizione

Abbiamo deciso di visitare la Preciosa e la Roqueta Salina, recentemente restaurata, oggi conosciuta come Marambay. Questo luogo è molto speciale, perché ha un concetto moderno e globale di ripristino degli spazi naturali trasformati in un complesso ricreativo e gastronomico che unisce tradizione, gastronomia, sport ed ecosostenibilità.







Quando siamo arrivati a Marambay, la prima cosa che abbiamo notato è stato il bell'edificio bianco che si trovava al centro della salina. Si tratta di una antica casa del sale restaurata, che ora funge da ristorante, dove vengono lavorati i prodotti naturali della salina come la salicornia, i gamberetti o la lattuga di mare, utilizzati per preparare i piatti del menù. Ovviamente, abbiamo avuto il piacere di assaggiare!

A Marambay non smettono mai di fare innovazione. Infatti, il progetto MedArtSal ha sostenuto la salina per la costruzione e installazione del primo impianto di coltura di microalghe all'interno di una Salina tradizionale. Molto interessante da visitare e senz'altro un esperimento originale!

salicornia



A pochi minuti dalle città di San Fernando e di Cadice.

Grazie alla sua collocazione nel cuore del Parco naturale della Baia di Cadice, la salina è anche un luogo perfetto per osservare gli uccelli e praticare ogni tipo di sport acquatico come il paddle surf, il windsurf, la canoa o l'e-foiling.

## Cose da fare

- Visita guidata alla salina per scoprire come funzionano una salina artigianale ed un mulino di mare.
- Pesca artigianale con nasse di gamberi e scampi.
- Raccolta del Fleur de sel durante la stagione estiva.
- Gita in barca nello stagno.
- Birdwatching.
- Paddle surf ed efoiling.

### NON dimenticare

- Abiti e scarpe comodi e di indossare un berretto e una protezione solare se partecipi alle visite guidate.





# Salina di Marchamalo

Dove la tradizione  
incontra la preservazione



## Contatti

Paraje de Los Criollos s/n, 30380  
Cabo de Palos, Cartagena, Murcia.  
<https://www.fundacionanse.org/>  
☎. + 34 968 966 407



Nella regione della Murcia, situata tra il Mar Mediterraneo e la laguna salata del Mar Menor, possiamo facilmente scorgere le "Salinas de Marchamalo" dalla strada che entra nel paese di La Manga. Da qui possiamo avvistare la salina accanto al Mar Menor e le sue cinque isole vulcaniche, che contrastano con gli edifici predominanti in questa città turistica. Parte di questa salina abbandonata è stata acquisita dalla ONG Fundación ANSE, per avviare un progetto esemplare e davvero interessante di restauro e recupero operativo.



ANSE ha svolto  
un ottimo lavoro di  
restauro della salina!

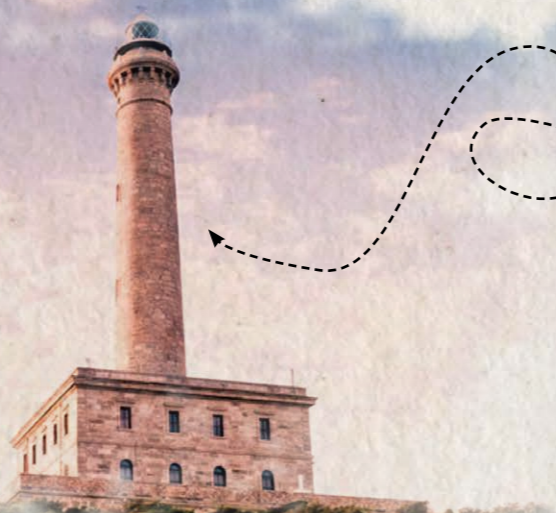
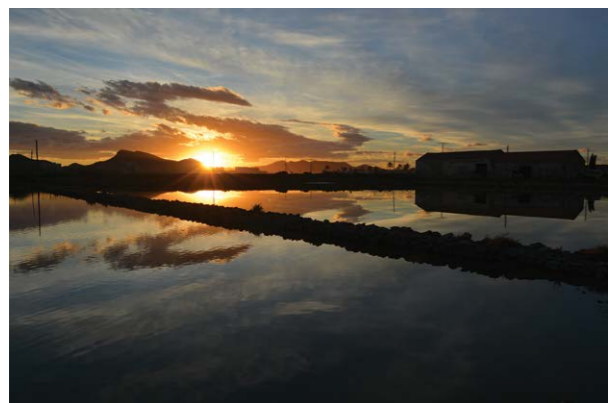
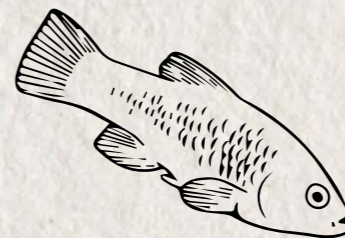
Scansionami per  
trovare la posizione





Andiamo a visitare i magazzini che un tempo erano occupati dalla falegnameria e dai laboratori e sono stati recentemente restaurati preservando l'architettura tradizionale, costruiti in pietra e mattoni pieni, con grandi capriate lignee che sorreggono i tetti di tegole. All'interno di uno dei magazzini si trova il laboratorio di ricerca di ostriche e bivalvi, gestito dall'"Istituto Español de Oceanografía", con l'obiettivo di recuperare specie in via di estinzione contribuendo al ripristino del Mar Menor.

Accanto ai magazzini, possiamo vedere i canali di riempimento e drenaggio, parte dei quali sono stati anche restaurati grazie al progetto MedArtSal, e da cui si controlla il riempimento delle saline mediante cancelli di legno (tablachos in spagnolo). All'orizzonte l'imponente faro di Cabo de Palos.



#### Attrazioni nelle vicinanze

- ★ Bacino di sale a Cabo de Palos
- ★ Faro di Cabo de Palos
- ★ Mar Menor, una laguna di acqua salata costiera

## Consigli per il tuo viaggio



- Il birdwatching è un **MUST** in queste Saline.
- Piatto tipico della zona: "arroz caldero", riso al calderone
- Passeggiata a piedi o in bicicletta intorno alla salina e lungo la spiaggia di Las Amoladeras.

Da lì siamo in grado di avvistare molti uccelli come il Fenicottero Maggiore, il Cavaliere d'Italia, le avocette pezzate e altri limicoli che si nutrono negli vicini stagni, così come la comune volpoca.

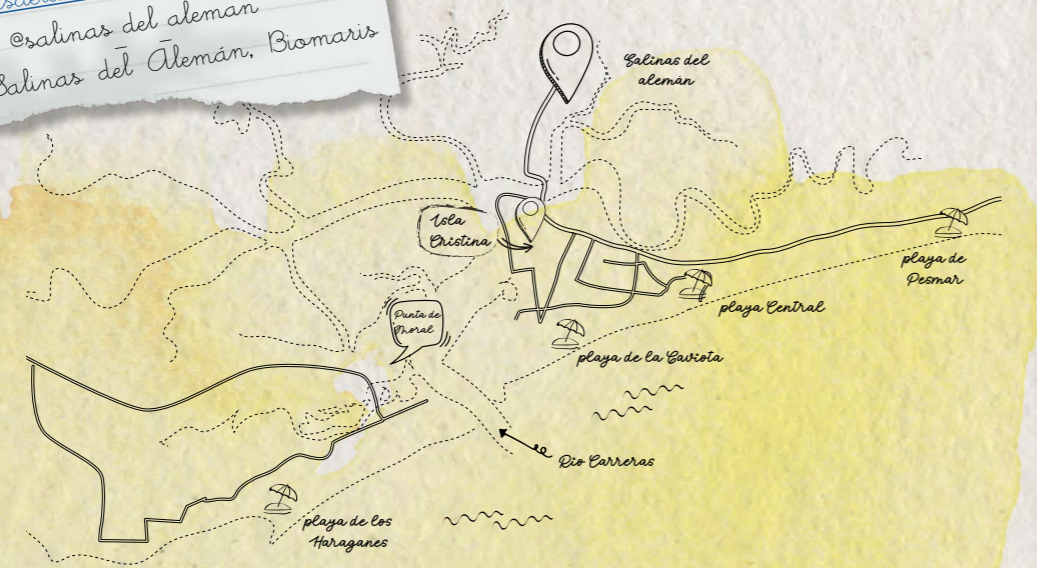
Sono visibili centinaia di piccoli pesci locali, chiamati "fartet" o carpe spagnole, che si spostano da una parte all'altra nei canali che collegano le saline con il Mar Menor...



# Saline di Alemán



Salinas del Alemán. A-5150 Road  
 km-4 21410 Isla Cristina. Huelva  
 Office: +34 959 343 544  
 Shop: +34 696 583 768  
 hola@salinasdelaleman.es  
[www.salinasdelaleman.es](http://www.salinasdelaleman.es)  
 Instagram: @salinas del aleman  
 Facebook: Salinas del Alemán, Biomaris



Durante l'esplorazione di Huelva, una delle regioni naturali più belle dell'Andalusia, ci siamo imbattuti in un'azienda di famiglia chiamata Salinas del Alemán - Biomaris. Le loro saline si trovano nell'Area Naturale Marismas de Isla Cristina, circondate dal fiume Carreras e dall'Oceano Atlantico. L'azienda di famiglia nasce nel 1954 e da allora si impegna a fornire ai propri clienti il miglior sale naturale possibile, mantenendo un equilibrio tra pratiche tradizionali e sostenibili. La cornice naturale della zona è davvero unica e mozzafiato, e possiamo confermare che questa famiglia è davvero orgogliosa di farne parte.



Scansionami per trovare la posizione





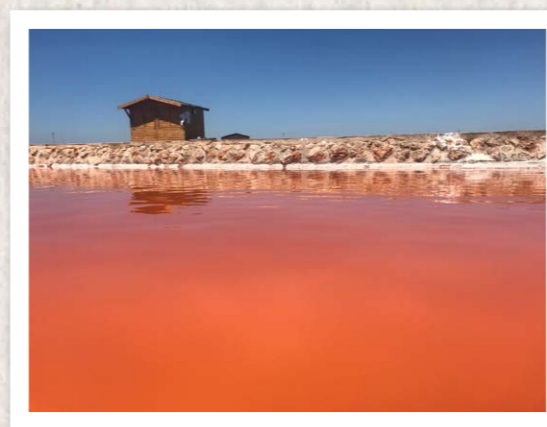


Siamo rimasti affascinati dal processo di raccolta del sale artigianale e dalle bellezze naturali che circondavano le saline, dimora di una grande varietà di uccelli, come avocette, spatole e fenicotteri. Abbiamo deciso di restare per provare la SPA "salata", poiché queste Saline sono famose per i trattamenti di talassoterapia disponibili presso le loro strutture. Ci siamo trattenuti per godere dei vari trattamenti con olio al magnesio e fango salino, per concludere con un massaggio rilassante e una lezione di yoga al tramonto. È stato un piacere in tutti i sensi!

Quando abbiamo lasciato le Saline del Alemán, sapevamo di aver trovato un posto davvero speciale e ci siamo ripromessi di ritornare e di condividere la nostra esperienza con altri, per spargere la voce su questa perla nascosta nel sud della Spagna.



La bella città di Huelva



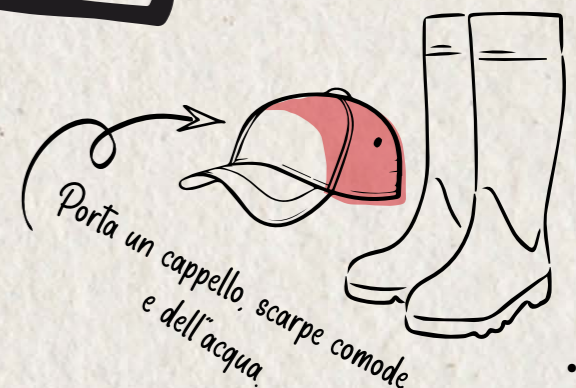
Pianifica in anticipo la tua visita e prenota il tour guidato e l'esperienza alle terme salate presso [www.salinasdelaleman.es](http://www.salinasdelaleman.es)



## Attrazioni nei dintorni

Venite a conoscere l'affascinante mondo delle paludi dell'isola Cristina e dell'estuario del Carreras con una gita in barca che parte dal porto turistico di Isla Cristina. Avrete l'opportunità di ammirare tramonti meravigliosi e vedere una grande varietà di uccelli autoctoni e migratori, il tutto accompagnato, naturalmente, dalla degustazione del celebre gambero bianco e del vino Condado de Huelva. Attività adatte ad ogni età. Società consigliata per le gite in barca: <https://excursionesenbarco.es>

Raccomandazioni



Porta un cappello, scarpe comode e dell'acqua.



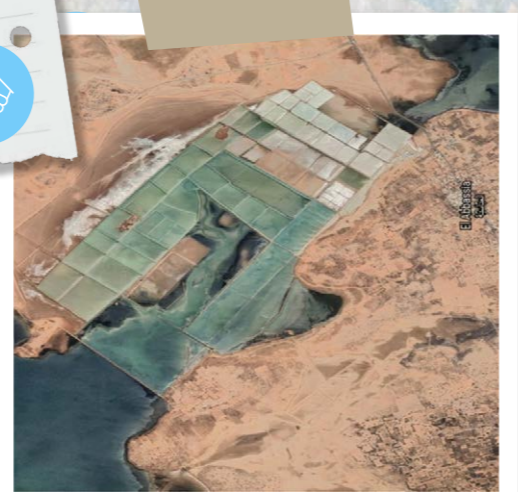
# Salina of Kerkennah



La Baia di  
El Abbassia



**Contatti**  
 Les Diamants de la mer (SODIMER)  
 Adresse: El Abbassia 3070 El  
 Abbassia Kerkennah Ifse. Tunisie  
 Free: +21674497352  
 Gérant: Mr. Lached Jalel  
 +21625412969



Vista aerea



Situato nelle isole Kerkennah nel Mar Mediterraneo, nella regione di El Abbassia, questo sito costituisce una baia denominata "Baia di El Abbassia", storicamente sfruttata per la produzione del sale dalla fine del XIX secolo. Qui si insedia la società SODIMER S.A, azienda di raffinazione specializzata nella produzione e raffinazione del sale marino, il cui processo di lavorazione attraversa diverse fasi, dal pompaggio al confezionamento del sale.

Questo sito naturale è costituito da una ricca fauna e flora. Vi è anche una vegetazione alofila (che cresce in ambiente salino) ed è rifugio per diverse specie di uccelli migratori e svernanti (fenicotteri rosa, spatole bianche, ...).

Puoi fare il giro della salina in bici



Scansionami

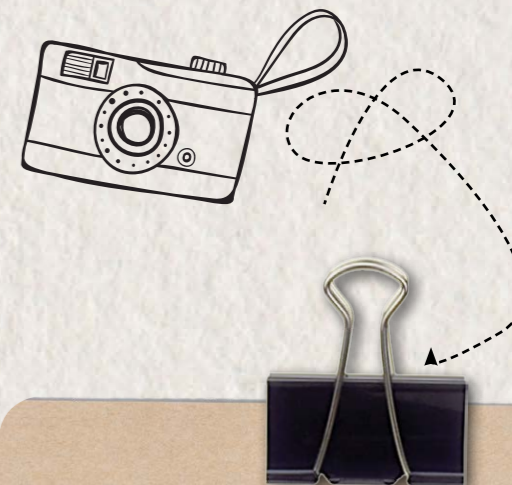
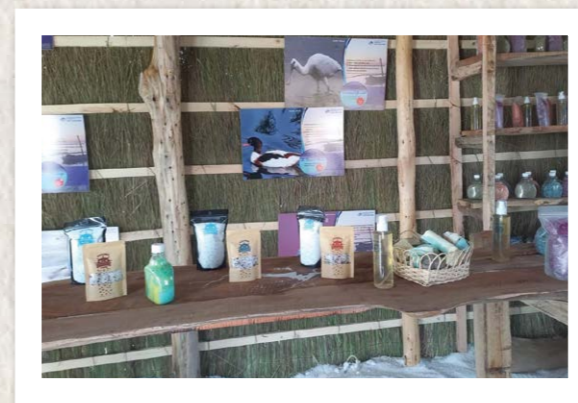
per trovare la posizione





Al nostro arrivo, abbiamo iniziato la giornata con una gita in mare alla scoperta delle tecniche di pesca tradizionali delle isole Kerkennah. Poi abbiamo visitato il Lahsar Fort, un vero e proprio punto di interesse, che abbiamo raggiunto seguendo la costa turistica di Sidi Fredj.

Una tappa all'isola di Gremdi era d'obbligo! Per percorrerla tutta abbiamo camminato per circa un'ora. Ci hanno consigliato di non perdere il mercato del giovedì a Remla (Kerkennah): questo mercato è un luogo d'incontro, dove poter scoprire la comunità locale dei Kerkenniani e acquistare prodotti freschi da assaporare durante la vacanza... Il giorno dopo siamo stati a Sidi Founkhal (Kerkennah Island), con la sua bellissima spiaggia e un panorama suggestivo per gli amanti di albe e tramonti. Ci è sembrato naturale concludere qui il nostro soggiorno, sdraiandoci sulla spiaggia e nuotando nelle acque calde... Senza dimenticare di degustare il pesce e i crostacei di stagione!



## Consigli di viaggio

- Le isole di Kerkennah sono raggiungibili da Sfax in traghetto, con un viaggio di circa un'ora.
- Si prega di consultare questo link per gli orari: <https://www.sonotrak.tn/fr/horaire>
- Durante il periodo estivo, è fortemente consigliato prenotare il viaggio in traghetto sia per l'andata che per il ritorno.

### Cosa vedere

- ★ Circuito libero di ecoturismo nelle saline a piedi o in bici.
- ★ Museo di El Abbassia

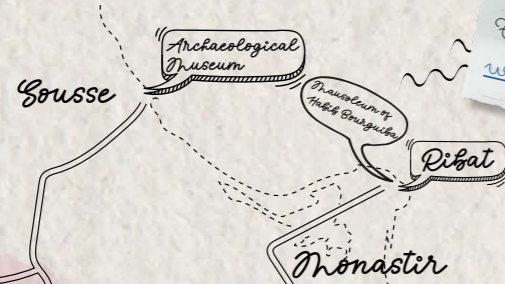




# Salina di Saida



Distante dal mare,  
vicino alla natura



## Contatti

Avenue de l'environnement maatmeur  
5012 - Monastir  
Email: [ste.saida@topnet.tn](mailto:ste.saida@topnet.tn)  
☎. (+216) 73 526 301  
☎./F. (+216) 73 526 428  
[www.selsaida.tn](http://www.selsaida.tn)



Vista satellitare dei bacini della salina di SAIDA SaA, con il percorso del flusso dell'acqua in evidenza.



Da Monastir viaggiamo verso le saline interne gestite da SAIDA S.A. Non è facile trovarli, ma la grande ospitalità del Direttore, Belaid Souid, trasforma il nostro viaggio in una scoperta.

Attraversando le aree interne della zona di Monastir, si può incontrare di nuovo il "mare", fermandosi al grande bacino salato di Sidi El Héni, nel mezzo della Tunisia. Qui, la società SAIDA realizza l'estrazione del sale e lavora alla produzione di coloratissimi cosmetici, grazie alla coltivazione dell'alga nativa, la *Dunaliella salina*. Questa alga è un microrganismo, quindi non siamo in grado di vederlo, ma possiamo vederne colore, che nelle saline va dal rosa al rosso: nei laboratori SAIDA, grazie ad un'attrezzatura innovativa acquistata nell'ambito del progetto MedArtSal, dalla sua lavorazione viene ottenuta una pasta arancione utilizzata per i prodotti cosmetici.



per trovare  
la posizione







Al termine del nostro tour nelle saline SAIDA, non possiamo dimenticare il bellissimo azzurro del cielo e il bianco del sale.

Girando per le saline, abbiamo scoperto come funziona la produzione del sale nel bacino salato, che sfrutta la pioggia per sciogliere il sale già presente nel bacino, così che le acque salate possono essere poi pompate all'interno delle saline.



Cammino del sale

Totalmente affascinati dai colori di SAIDA, torniamo nei laboratori per vedere come procede l'estrazione dei beta-caroteni e la produzione dei cosmetici naturali: creme per il viso, oli per il corpo, scrub al sale e saponi. Tutti arricchiti con carotenoidi, tutti i prodotti sono caratterizzati da un intenso colore arancione, così come le nostre mani quando tocchiamo la pasta prodotta con i betacaroteni estratti.

La nostra visita si conclude con la raccolta di alcuni campioni di sale in una delle più importanti saline interne della Tunisia.

## Consigli di viaggio

Monastir dista 50 km, quindi porta con te qualcosa da mangiare e da bere.

### Attrazioni nei dintorni

- Marina di Monastir
- Il mausoleo di Bourguiba
- La Medina di Sousse



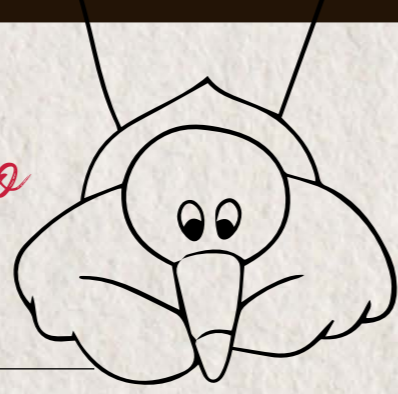
*I cosmetici SAIDA per ora sono prototipi e non sono in vendita*



*Il mausoleo di Bourguiba è assolutamente da visitare*



*I miei appunti di viaggio*







This publication has been produced with the financial assistance of the European Union under the ENI CBC Mediterranean Sea Basin Programme. The contents of this document are the sole responsibility of "Association for the Development of Rural capacities ADR" and can under no circumstances be regarded as reflecting the position of the European Union or the Programme management structures.

The European Union is made up of 27 Member States who have decided to gradually link together their know-how, resources and destinies. Together, during a period of enlargement of 50 years, they have built a zone of stability, democracy and sustainable development whilst maintaining cultural diversity, tolerance and individual freedoms. The European Union is committed to sharing its achievements and its values with countries and peoples beyond its borders.

The 2014-2020 ENI CBC Mediterranean Sea Basin Programme is a multilateral Cross-Border Cooperation (CBC) initiative funded by the European Neighbourhood Instrument (ENI). The Programme objective is to foster fair, equitable and sustainable economic, social and territorial development, which may advance cross-border integration and valorise participating countries' territories and values. The following 13 countries participate in the Programme: Cyprus, Egypt, France, Greece, Israel, Italy, Jordan, Lebanon, Malta, Palestine, Portugal, Spain, and Tunisia. The Managing Authority (MA) is the Autonomous Region of Sardinia (Italy). Official Programme languages are Arabic, English and French.

For more information, please visit: [www.enicbcmed.eu](http://www.enicbcmed.eu).







PROJECT PARTNERS

