

# Bomboniere con il Sale dolce di Cervia



## *Oro Bianco*

### *Sale marino dolce delle antiche saline di Cervia - Milano Marittima (RA)*

*Il sale: alimento preziosissimo il cui uso risale a ben diecimila anni fa per conservare alimenti deperibili come la carne ed il pesce. Diventato un bene primario, il prezioso "oro bianco" fu utilizzato come moneta di scambio ed il suo importante commercio, paragonabile a quello dell'ambra e più tardi a quello delle spezie e della seta, fece arricchire le comunità più antiche. La salina millenaria di Cervia mantiene viva ancora oggi una tradizione artigianale di raccolta del famoso "sale dolce". Si tratta di un sale marino integrale prodotto e confezionato in modo naturale senza alcun trattamento con additivi e senza alcuna aggiunta di iodio chimico, mantenendo la presenza di tutti gli oligoelementi dell'acqua di mare.*

*"Dolce" non perché con minore capacità salante, ma per una più limitata presenza di sali amari.*

*Necessario all'organismo umano, va comunque impiegato con parsimonia. Svolge un ruolo importante nell'equilibrio dei fluidi, regolazione della pressione, permeabilità delle membrane, funzione circolatoria, digestiva, endocrina, disintossicante e proteggendo il corpo dalla disidratazione.*

*Il sale ha da sempre accompagnato la storia di Cervia, le sue saline, la sua nascita e le dolci terre dove uomo e natura hanno raggiunto armonie ideali, diventando anche simbolo di buon auspicio, ricchezza, salute e fertilità.*



*Vogliadibonsai di Corradossi Chiara*

*Via Cilea 19*

*Milano Marittima (RA)*

*+39 348 06.494.06*

*chiara.corradossi@vogliadibonsai.it*

*www.vogliadibonsai.it*

*www.vogliadibonsai.it*