



TERRITORIO

La storia del sale in Italia. E la lista delle saline attive e visitabili

Tra l'Adriatico, il Mediterraneo e Tirreno la cultura del sale è ancora viva e florida: ecco alcune mete dove praticare il cosiddetto "saliturismo" e la loro storia



Stefania Leo

18 novembre 2023 16:00

L' Italia è da sempre uno dei paesi del Mediterraneo dove il **sale** rappresenta non solo un ingrediente, ma anche un'industria. Ci sono diverse saline naturali attive che, oltre a rappresentare un ecosistema straordinario, sono anche un luogo di produzione di questo prezioso minerale. Sin dall'antichità il sale è stato utilizzato come moneta di scambio e come mezzo per conservare cibi deperibili.

Oggi disegna suggestivi giochi di colore tra i cumuli lasciati ad asciugare al sole negli impianti e la flora locale. Con i suoi numerosi chilometri di costa, l'Italia ha scritto una lunga storia d'amore con la lavorazione del sale. Nel corso degli anni molti impianti sono stati dismessi, altri invece sono ancora attivi per produrre sali dalle particolari qualità e dare spazio al cosiddetto **saliturismo**.

Cos'è una salina



Diverse tipologie di sale

Le saline costiere sono aree naturalmente umide in cui è stata avviata la produzione di sale grazie alla costruzione di argini, canali e vasche poco profonde. In questi spazi, con l'aiuto del sole e del vento, l'acqua di mare affluisce con la marea o con

l'ausilio di pompe evapora e si addensa sino alla sua saturazione con il sale. Sono dislocate presso le foci dei fiumi, dove i sedimenti portati a valle hanno formato pianure alluvionali adatte alla costruzione delle saline. Le saline continentali sono, invece, ubicate nelle immediate vicinanze dei giacimenti sotterranei di sale o salgemma.

Diffusione delle saline in Italia

Come racconta Mark Kurlansky ne *Il sale. Una storia mondiale* (Nutrimenti), l'intera costa del Mediterraneo era costellata di saline. Alcune erano piccole aziende locali, altre grandi imprese commerciali come quelle di Costantinopoli e della Crimea. Ad avviarle, i fenici. Ad ereditarle, i romani e poi i bizantini e i musulmani. Furono i romani a creare una sorta di "mappa del gusto" delle saline mediterranee. Infatti, amavano molto il sale – anzi, il fior di sale – egiziano di Alessandria, ma anche quello cipriota, cretese e trapanese.

Tra il VI e il IX secolo fu inventato il processo che segnò l'ultimo grande progresso tecnico nella produzione del sale fino al XX secolo. Si affermò **la tecnica di bacini di evaporazione disposti in sequenza**. Sembra che questa idea sia nata nel Mediterraneo, dove il sale grosso originato dal sistema era molto apprezzato per la salatura del pesce e la stagionatura dei prosciutti. Fu in quel periodo che le saline del mar Adriatico, Cervia in testa, iniziarono a conquistare maggiore fama. Ecco le saline più famose e importanti in Italia, ancora attive e da visitare.

Saline di Cervia



Le saline di Cervia

In provincia di Ravenna, a Cervia, si trova la salina più a nord del Paese. Siamo nel Parco del Delta del Po, una **riserva naturale di popolamento e nidificazione**, che ospita molte specie animali e vegetali. Si estende per 827 ettari, un'area pari a un terzo dell'intera superficie del comune di Cervia. Ci sono circa 50 bacini attraverso i quali si snoda un canale di oltre 16 chilometri. Si tratta del canale immissario, che consente all'acqua del mare Adriatico di entrare e uscire dalla salina. Nasce così **il sale dolce di Cervia**, definito tale perché le acque da cui lo si estrae vantano un'alta concentrazione di cloruro di sodio purissimo, a fronte invece di una scarsa presenza di altri cloruri, in genere più amari. La produzione è gestita dalla Società Parco della Salina di Cervia, istituita nel 2002 e retta per il 92% da enti pubblici. Purtroppo, a causa dei danni dell'alluvione del maggio 2023, la produzione è temporaneamente sospesa, ma punta a tornare operativa nell'agosto del 2024. Al suo interno, c'è anche un museo dedicato e un punto vendita dove acquistare il sale e i tanti prodotti che ne derivano.

Saline di Margherita di Savoia



Le saline di Margherita di Savoia

La salina di Margherita di Savoia (Bt) è la più grande d'Italia, con un'estensione di 4.500 ettari. Si trova in Puglia, in un'area con fondo argilloso, che garantisce l'impermeabilità del terreno. Il suo naturale dislivello **favorisce il deflusso dell'acqua marina** verso le vasche di evaporazione, processo innescato dall'azione meccanica delle idrovore. Segue poi la separazione del cloruro di sodio dall'acqua di mare. Ne deriva una crosta di sale che viene fatta asciugare. Poi si passa alla raccolta, coi cristalli di sale che vengono lavati in acqua madre e successivamente centrifugati. A questo punto vengono creati due prodotti: il sale integrale e quello poi sottoposto a essiccazione e vagliatura che, in base alle dimensioni, diventa sale grosso o fine. Qui, ogni anno vengono prodotti 6 milioni di quintali di sale. Inoltre, dal 1977 è un'area naturale protetta.

Saline di Trapani e Paceco



Le saline di Trapani

La riserva naturale delle saline di Trapani e Paceco rappresenta uno scampolo di natura sottratta all'espansione urbana selvaggia in questa zona della Sicilia. Protetta dal WWF, è **una delle ultime saline produttive rimaste nella regione**. L'area è di elevato valore paesaggistico, architettonico ed etno-antropologico, grazie anche **alla presenza dei mulini a vento**, un tempo utilizzati per il sollevamento delle acque e per la molitura del grano. Ci sono piccole saline a conduzione tradizionale, capaci di produrre dalle 80 alle 90 tonnellate di sale all'anno. Ad occuparsi delle vasche è il curatolo, colui che cura le varie fasi di lavorazione, portando l'acqua da una vasca all'altra al momento opportuno. Infine, si occupa della raccolta. Ne nasce **il sale di Trapani, che è integrale e non subisce altra lavorazione se non la molitura a rulli**. In questo modo si preserva la ricchezza mineraria con almeno 70 delle 84 sostanze presenti nell'acqua di mare (cloro, calcio, potassio, magnesio, ferro, ma anche zinco, manganese e iodio). Prodotto di punta delle saline di Trapani è il "fior di sale". Invece di favorirne la separazione dall'acqua marina in modo che si depositi sul fondo della vasca, **i grani di sale vengono colti direttamente dalla superficie attraverso degli appositi retini**. Se ne ottengono dei cristalli di

dimensione variabile tra 1 e 4 mm, estremamente soffici al palato, molto apprezzati dagli chef.

Saline di Sant'Antioco



Le saline di Sant'Antioco

In Sardegna, nella zona del Sulcis, si trova l'isola di Sant'Antioco. Qui si estendono le omonime saline: 20 chilometri di superficie per un totale di 150 ettari, di cui 1300 vasche di evaporazione e 200 di bacini salati. L'acqua prelevata dal canale di Porto Pino viene pompata nel sistema di vasche di evaporazione, per poi passare a quelle cosiddette salanti. **Il prodotto di maggior pregio è il sale integrale**, i cui cristalli, dal tipico colore bianco avorio con sfumature grigio-azzurre, sono ricchi delle sostanze minerali naturalmente presenti nell'acqua di mare. A gestire queste saline c'è una multinazionale francese, **ma l'intera area è ora anche sito di interesse naturalistico**. Infatti, prosperano gru, aironi bianchi, cavaliere d'Italia, avocetta,

pernice di mare, gabbiano roseo e quello corallino, oltre a una delle più importanti colonie di fenicotteri rosa.

Saline Ettore e salina Infersa di Marsala



Saline Ettore Infersa

SEI è l'acronimo di Saline Ettore e Infersa. Siamo a Marsala, lungo quella che un tempo **era nota anche come la via del Sale**. Al centro svetta il mulino restaurato grazie alla persistenza di Antonio D'Alì Staiti, presidente dagli anni '80 al 2011 della SOSALT SPA (Industria di Sale Marino a Trapani). Giacomo D'Alì Staiti - attuale presidente dell'azienda - ha dato continuità al desiderio di mantenere viva la salina non solo a scopo produttivo, ma anche conservativo. Insieme a sua moglie Adele Occhipinti, CEO di Saline Ettore e Infersa, hanno creato **diversi percorsi naturalistici ed esperienze legate al sale** in modo da fare vivere e conoscere ai visitatori il mondo affascinante del sale. All'interno dell'area è presente anche **il sunset bar Mamma Caura, dove potersi fermare per un aperitivo**. La tappa più esclusiva e memorabile è raggiungere la disabitata Isola Lunga, all'interno della Riserva Naturale dello Stagnone di Marsala, raggiungibile facilmente con

imbarcazioni lagunari private, dove sarà possibile compiere un percorso di immersione nelle saline.

Saline di Volterra



Le saline di Volterra

I romani avevano fatto del sale un elemento centrale della loro economia. Ma di questo alimento si erano occupati anche gli etruschi e la **tradizione produttiva è rimasta radicata anche lungo il Tirreno**. Ne sono una testimonianza le saline di Volterra, condotte dal gruppo Locatelli di Bolgare (in provincia di Bergamo), che le ha acquisite nel 2014. La produzione principale resta in provincia di Pisa, mentre a Bolgare è attiva la raffineria. Dal 2021 Volterra è la città del sale, titolo che ha stimolato un'importante azione di investimento per l'aumento della produzione del sale all'interno dell'impianto. Oggi si può visitare lo stabilimento e ammirare la cascata di sale nel padiglione progettato da Pier Luigi Nervi, il museo del sale, l'emporio e lo Spazio Arte, dove il sale diventa una materia prima da plasmare.

Ricevi la nostra Newsletter

L'unico modo per non perderti nulla sulle novità, le anticipazioni, i consigli, le notizie e le esperienze gastronomiche suggerite da Cibotoday. Ogni mattina nella vostra e-mail.

Ho letto e accettato i **termini del servizio** e le **condizioni sulla privacy**