



Le Vie del Sale della Sicilia

Il sale ha rappresentato fin dall'antichità una fondamentale risorsa economica per la Sicilia. In varie zone dell'isola si trovano saline utilizzate per la produzione del sale marino e miniere da cui viene estratto il salgemma.

Le saline più famose e suggestive sono quelle di Trapani e quelle dello Stagnone. Percorrendo il tratto di costa che da Trapani conduce a Marsala è infatti possibile godere di un paesaggio davvero unico ed emozionante.

La Riserva naturale orientata delle **Saline di Trapani e Paceco** si estende per ben mille ettari e costituisce un importante luogo di sosta per migliaia di uccelli migratori. Al suo interno viene esercitata l'attività di estrazione del sale con metodi tradizionali. Una tappa caratteristica è Nubia, sede del WWF che gestisce la Riserva, dove è possibile visitare il Museo del Sale, per scoprire attraverso dei pannelli le varie fasi della lavorazione del sale e gli arnesi usati: ingranaggi di mulini, pale, ruote dentate, spine, pignoni.

Proseguendo verso Marsala, si incontra la Riserva della laguna dello **Stagnone**, la laguna più estesa della Sicilia con i suoi duemila ettari. Le saline di questa zona erano conosciute fin dal tempo dei Fenici, che sfruttando le acque basse e le temperature elevate, cominciarono a costruire le vasche per raccogliere il sale. La riserva comprende quattro isolotti: Isola Longa (o Grande), Santa Maria, San Pantaleo (l'antica Mozia), Schola.

Mozia è la più importante isola dello Stagnone sia dal punto paesaggistico che archeologico. I resti della civiltà fenicio-punica sono venuti alla luce grazie agli scavi promossi, alla fine dell'Ottocento, da Giuseppe Whitaker, a cui si deve anche il museo dell'isola ospitato nella sua villa.

Presso il Museo del Sale Ettore e Infersa, grazie alla passione di questi due uomini, che hanno restaurato un mulino vecchio di oltre cinquecento anni, è possibile vedere in funzione questo strumento in passato indispensabile per pompare l'acqua e macinare il sale.

Marsala, l'antica Lilibeo, è rinomata per il suo porto (il nome della città deriva dall'arabo Marsà 'Alī, Porto di Ali, o Marsà Allah, il Porto di Allah) e per il suo vino liquoroso a Denominazione di Origine Controllata. Da diversi anni sul litorale nord della città, comprendente lo Stagnone, sono numerosi gli sportivi che, sfruttando il vento e le condizioni climatiche della zona, praticano surf, kite surf e wind surf.

Procedendo lungo la costa siciliana si raggiunge, nell'agrigentino, la cittadina di **Realmonte**, oggi meta turistica ambita per la vicinanza a uno dei tratti costieri più belli della Sicilia, quello tra Capo Rossello e Scala dei Turchi. Il nome della scogliera, di colore bianco e dalle forme peculiari, viene fatto risalire al tempo delle incursioni dei pirati saraceni, definiti per convenzione "turchi", che era soliti usare questa baia poco battuta dei venti come approdo sicuro.

A 2,5 km dal centro abitato di Realmonte, in contrada Scavuzzo, si trova l'omonima Miniera di Salgemma, una tra le più importanti fonti d'estrazione di sale presenti in Sicilia. Al suo interno i minatori hanno scolpito nel salgemma delle pareti una spettacolare "Cattedrale di Sale", una vera e propria chiesa in grado di ospitare fino a 800 posti a sedere.

Spostandoci sulla costa orientale dell'isola troviamo la Riserva Naturale **Fiume Ciane** e **Saline di Siracusa**. Lungo il corso del fiume Ciane si può ammirare la pianta del papiro, pianta divenuta simbolo della città, che contribuisce a creare un luogo dalle atmosfere incantate. In questo contesto troviamo le saline di Siracusa, che costituiscono un'importante zona umida per la sosta dell'avifauna migratrice.

La salicoltura

La lavorazione del sale si basa su un principio molto semplice: l'acqua di mare viene fatta passare in apposite vasche, diverse sia per grandezza che per profondità, e lasciata evaporare grazie all'azione del vento e delle temperature elevate, per poi essere raccolta dal fondo sotto forma di grossi cristalli di cloruro di sodio. Una salina comprende quattro ordini di vasche. Al primo ordine appartiene la "fridda" o vasca di prima entrata, in cui l'acqua del mare entra sollevata da un meccanismo chiamato spirale di Archimede. La salinità dell'acqua, cioè la percentuale di sale in essa contenuta, viene misurata in gradi Baumé. Nella prima vasca i gradi sono soltanto 4. Dalla fridda, tramite una chiusa, l'acqua passa in una seconda vasca denominata "vasu coltivu" o vasca evaporante, dove si scalda e raggiunge una salinità di 12 gradi Baume. Da qui l'acqua arriva, sempre attraverso una chiusa, nelle vasche denominate "caura" o vasca servitrice, dove raggiunge una salinità di 25 gradi Baumé o punto di saturazione. A questo punto, l'acqua satura viene introdotta nelle vasche salanti dette "caseddari", in cui si assiste all'evaporazione dell'acqua e alla cristallizzazione del sale. Infine, il sale viene raccolto dai lavoratori delle saline e sistemato in cumuli da 200 a 400 tonnellate ricoperti di tegole di terracotta sulle adiacenti piattaforme di terra, gli arioni.

Il lavoro nelle saline comincia nel mese di marzo con la pulitura delle vasche dalla fanghiglia accatastata durante l'inverno e prosegue con l'introduzione dell'acqua che segue i vari passaggi nelle vasche.

A questo punto vi è il periodo di coltivazione che va da giugno a settembre con due raccolti mediamente all'anno: il primo raccolto si fa dopo circa 50 giorni dall'inizio della coltivazione, il secondo dopo 30 giorni.

Il sole, il mare, il vento e l'uomo: ognuno svolge la propria parte per estrarre questo preziosissimo elemento, continuando così un lavoro iniziato quasi tremila anni fa dai fenici.

TAKE IT SLOWLY BY UN'ALTRA SICILIA
INCOMING TOUR OPERATOR
www.unaltrasicilia.com

V. Vincenzo Bellini, 7 D 95030- Pedara (CT)
Tel/Fax +39 095 886501 Mob. +39 3470406999
P. IVA 04821080878