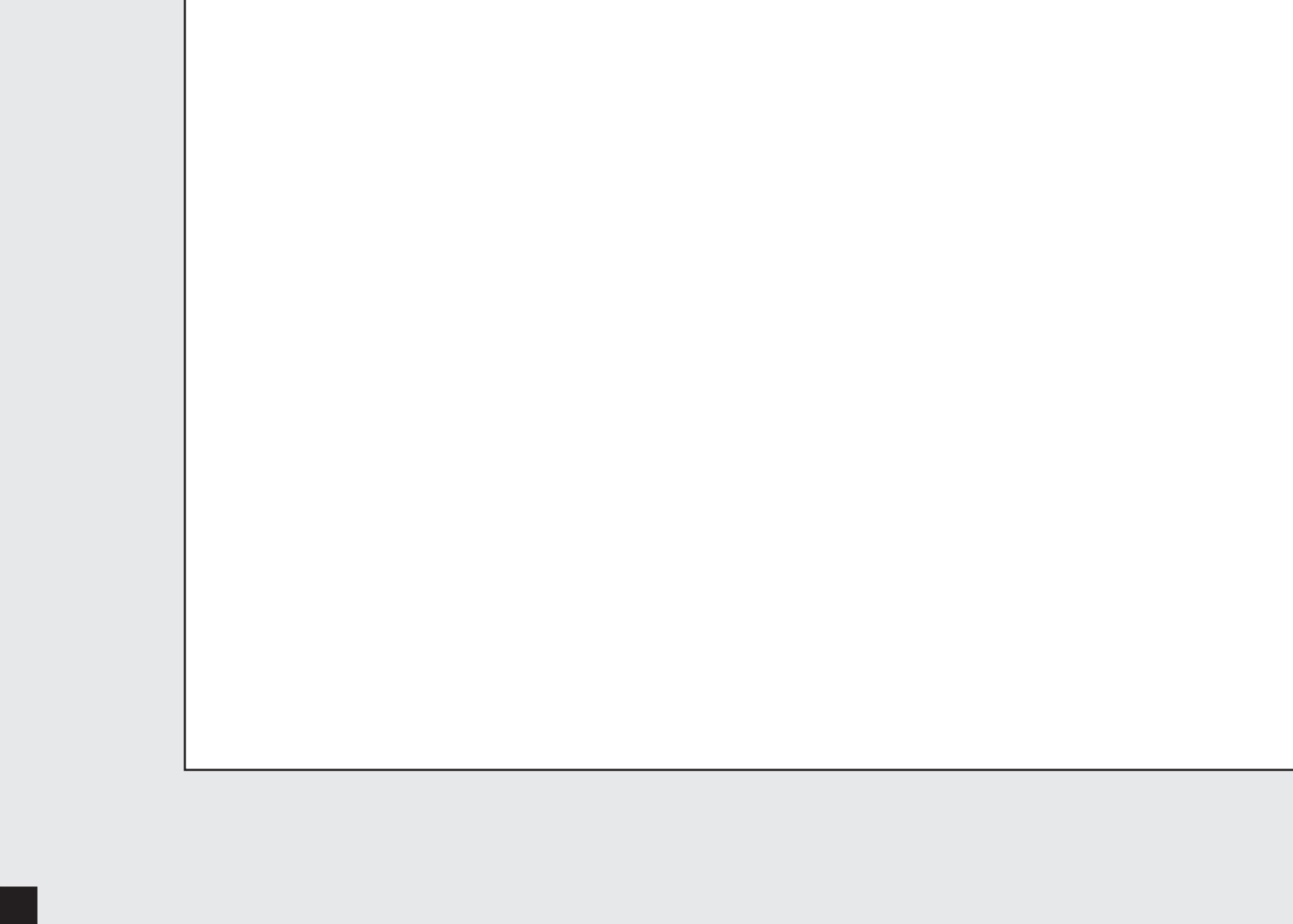


“L’UOMO
È IL SALE”
“MAN AND SALT”



Napoli
3/6 Maggio 2007
Mostra di Oltremare

Organizzazione *Organization*

Adhoc Culture s.r.l. - Roma

Associazione "I colori della Vita" - Trapani

Coordinamento testi *Coordination Texts*

Marilena Galia

Progetto grafico *Graphic Project*

Debora Cosentino

Traduzione testo *Translated by*

Sara Marte

www.fotoeografica.net/safina

www.saltexpo.com

www.adhoc-culture.com

2007 © Associazione "I colori della vita"



Provincia Regionale di Trapani



Comune di Trapani



Comune di Paceco



Camera di Commercio di Trapani



Riserva Naturale Orientata
Saline di Trapani e Paceco

Ente Gestore: **WWf Italia - ONLUS**

Aziende presenti negli stands della Provincia Regionale di Trapani

La produzione del sale

SMART - Il Consorzio per la valorizzazione del Sale Marino di Trapani



Sosalt S.p.A.

Zona Ronciglio - 91100 Trapani

Tel. + 39 0923.540344 Fax + 39 0923.20281



Consorzio Sale Natura

Via F, n.6 - C.da Nubia - 91027 Paceco (TP)

Tel. + 39 0923.873844 - 347.6673002



Trapani Sale di Gucciardo Vincenzo

Via Libert , 31 - 91027 Nubia - Trapani

Tel. Fax: + 39 0923.867771

www.trapanosale.com - trapanosale@trapanisale.com

Artigianato

Coralli di Sale di Daniela Neri Saline Ettore Infersa

C/da Ettore Infersa - Marsala

Tel. 0923.966936

e-mail info@salineettoreinfersa.com

Dove mangiare



Salina Culcasi - Museo del sale - Ristorante

Via Chiusa - Nubia - 91027 Paceco (TP)

Tel./Fax: +39 0923.867142 - 338.3915967

www.trattoriadelsale.com - e.mail: info@trattoriadelsale.com

Trattoria del Sale di Culcasi Salvatore

Via Chiusa - Nubia - 91027 Paceco (TP)

Tel. Fax: + 39 0923.867142 - 338.3915967

www.trattoriadelsale.com - e.mail: info@trattoriadelsale.com

Dove dormire



Le saline - Hotel - Bar - Sosta Camper

Strada Provinciale 21 - 91027 Nubia (Trapani)

Tel. Fax: +39 0923.868056

www.lesalinehotel.com - e.mail: lesalinehotel.com



Relais Antiche Saline - Hotel ****

Via Verdi - Nubia - 91027 Paceco (TP)

Cell. 349.6333275 - 388.8176711

I Quattro Venti Bed & Breakfast

Via Garibaldi 111 - Nubia - 91027 Paceco (TP)

tel. 0923.867873 - 339.2312830 - Fax 0923.401420

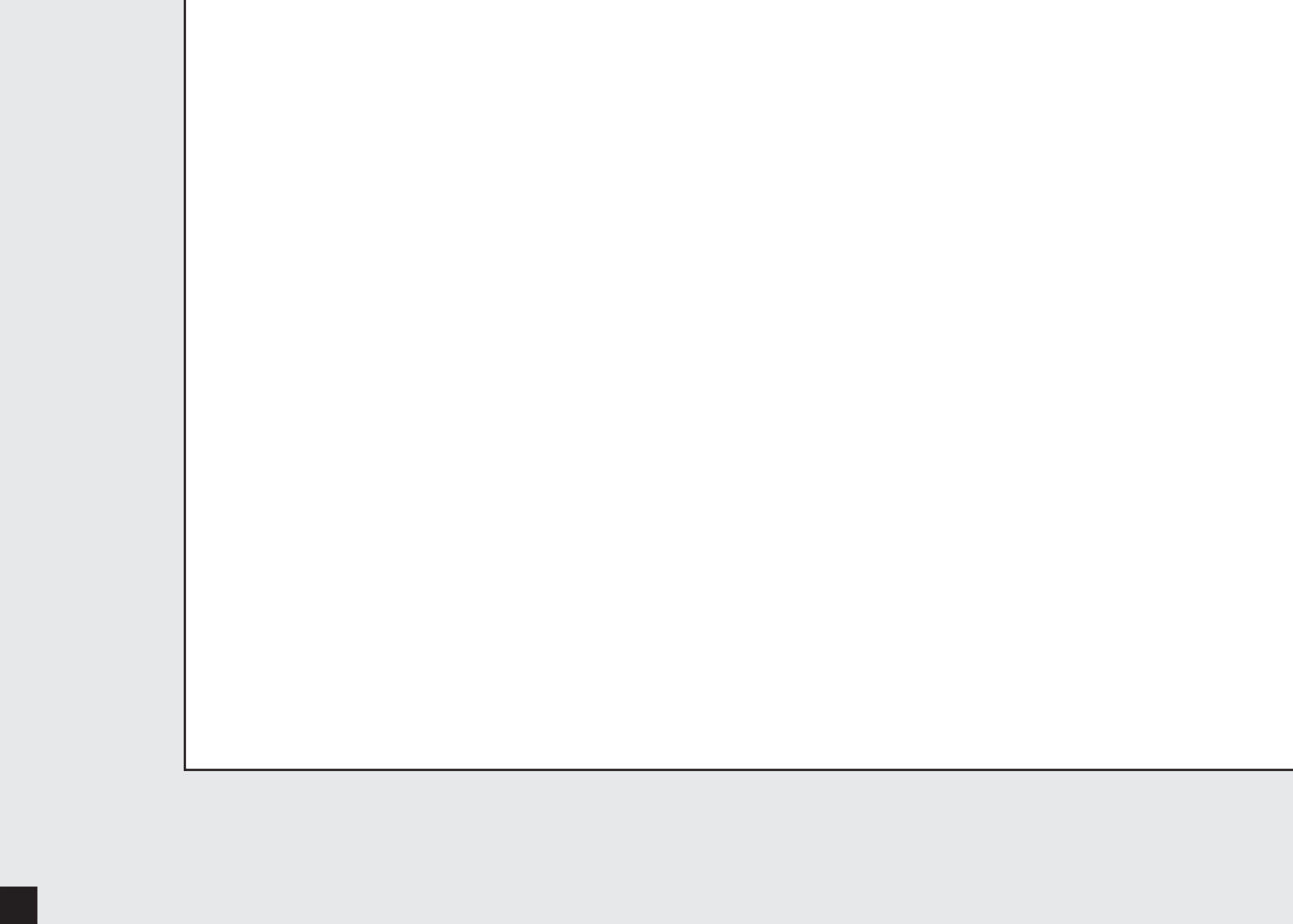


Bed & Breakfast "Casolare nelle Saline"

Via Murana 25 - C.da Nubia - 91027 Paceco (Tp)

Tel./Fax +39 0923.868020

Cell. 347.7768298 - 347.5176060



Cultura millenaria, quella del sale, intimamente legata al mare ed alla terra. La storia del sale È intrecciata con la nascita della civiltà Mediterranea.

» stata incubatrice di guerre, esplorazioni, trattati e commerci. Il sale ha segnato l'economia, lo sviluppo sociale e perfino culturale, architettonico e tecnologico delle nostre genti. » stato oggetto di riferimento e simbolismo religioso (Voi siete il sale della terra; ma se il sale perdesse il sapore, con che cosa lo si potrà render salato? Mt 5,1 - 16).

Ancora oggi caratterizza paesaggio, ambiente e con sorprendente modernità una delle industrie più antiche del mondo raccoglie il messaggio ambientalista più attuale: le sue fonti energetiche sono infatti il mare, il sole, il vento. Dal mare si estrae l'elemento primario della vita, l'acqua, dalla quale si estrae il sale; eppure tutta la terminologia dei processi di produzione È legato alla terra. Si parla di coltivazione delle saline e di raccolta del sale. Le misure del sale, nella tradizione, ripetono i nomi, i decimali e le cadenze di quelle del grano.

Questo vincolo tra l'uomo ed il sale c'è ancora.

» sotteso nell'anima di quanti ancora operano nelle saline e portano nel loro DNA, talvolta inconsapevolmente, questo legame.

Arturo Saffina, con i suoi scatti, ferma nel tempo e nello spazio questo rapporto interiore tra l'uomo ed il sale. Il salinaro con i piedi ben piantati nel sale, come si piantano piedi e radici nella terra, È l'icona di questo legame.

Sen. Antonio di Ali
Presidente della Provincia Regionale di Trapani

Thousand year culture about salt intimately related to the sea and the earth. History of the salt is stranded with the birth of the Mediterranean culture.

It has been motive of wars, explorations, treated and commerce. Salt has marked the economy, the social and cultural, architectural and technological growth of our folks. It has been object of reference and religious symbolism (You are the salt of the earth; but if the salt would loose its taste, what would you make it salty with? Mt 5,1 ñ 16). From the sun gets the primary element of life, the water, from which derives the salt; and yet, the whole nomenclature about the process of production is tied up to the earth. We talk about ìcultivationî and ìharvestî of the salt .

Salt measurement traditionally reminds the names, the decimals and beats of the corn. This bond between man and salt is still alive.

It is right inside the soul of those who still work into the salt pans and it is as if, in their DNA, sometimes unconsciously, they hold this bond .

Arturo Safina, by his pictures, arrests into the time and the space the interior relationship between the man and the salt. Salt worker with his feet grounded into the salt, just like if those were roots, itís the icon of this bond.

Sen. Antonio diAlì
Presidente della Provincia Regionale di Trapani

Senza il sale non c'è vita. » una miniera di sostanze di cui il nostro corpo ha bisogno e per produrlo bastano mare, sole, vento e il lavoro dell'uomo, uguale da millenni. Il vento che accelera l'evaporazione, i terreni impermeabili, l'acqua del mare purissima e ricca di sale, un clima caldo e asciutto e una costa bassa e pianeggiante fanno di Trapani la capitale del sale, la più importante d'Europa per qualità e quantità di prodotto.

Il tutto inserito in un ambiente fantastico, paesaggisticamente stupendo, ecologicamente equilibrato, ambientalmente unico, dove la tecnologia, l'innovazione del ciclo produttivo e il lavoro millenario dell'uomo, non hanno per niente alterato l'ecosistema delle saline, anzi lo hanno preservato esaltandolo con la perfetta compatibilità dell'energia solare e dell'energia eolica.

La storia del sale è antica e ha segnato la storia umana da millenni, intrecciando, dietro una realtà economica, trame sociali e politiche, usi e costumi, miti e leggende, civiltà e culture, è stata forza trainante del commercio e primo concetto di industria. Per questo il sale è vita.

Giuseppe Bica

*Assessore alle Attività Produttive e allo Sviluppo Economico
della Provincia Regionale di Trapani*

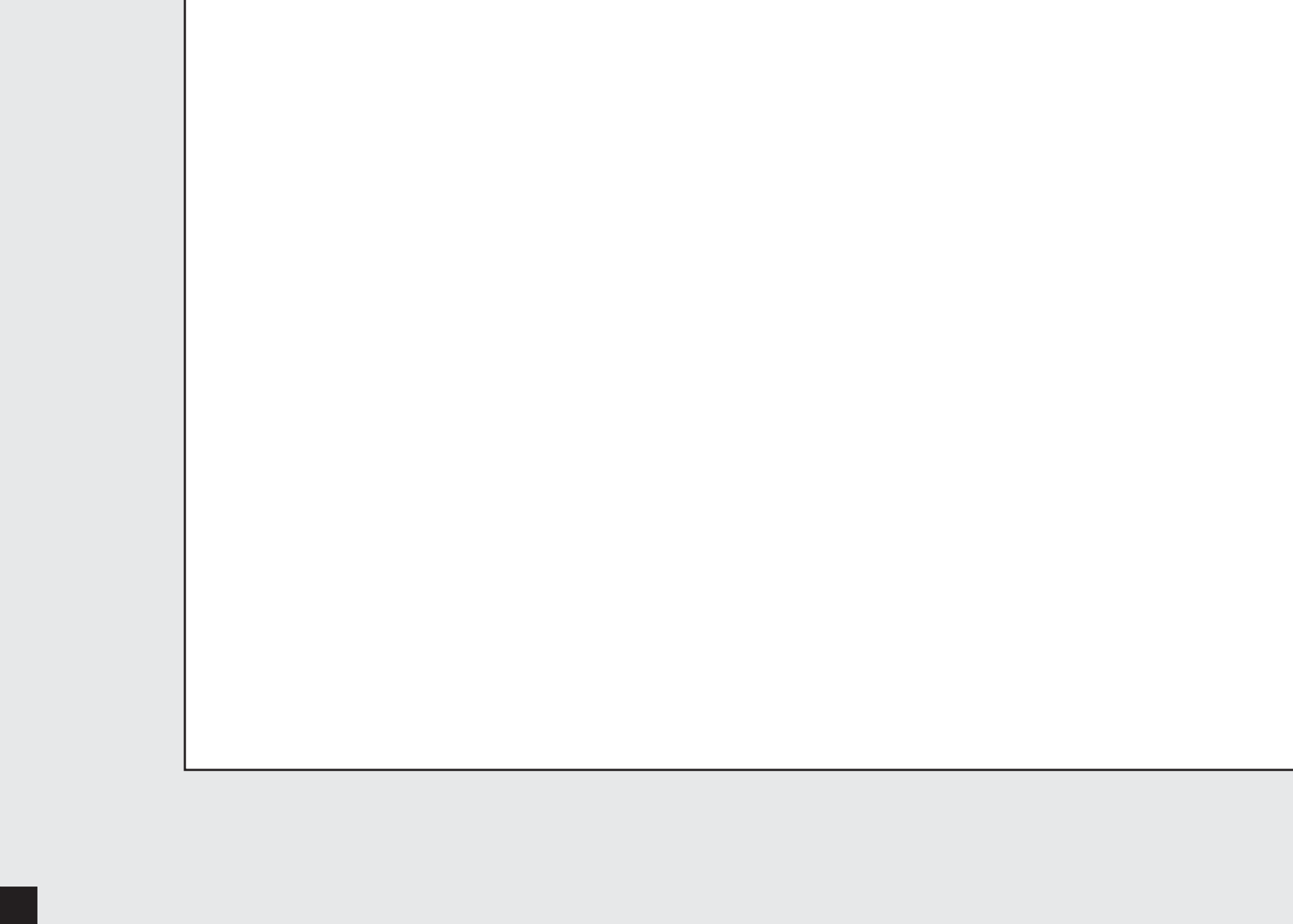
Without salt there is no life. It is a mine of substances that our body needs and to produce it are enough sea, sun, wind and the work of man, always the same since centuries.

Wind that assists the evaporation, impermeable lands, pure and rich in salt sea water, hot and dry climate and a low lying and flat coast make Trapani the salt Capital, the most important in Europe because of product quality and reachness.

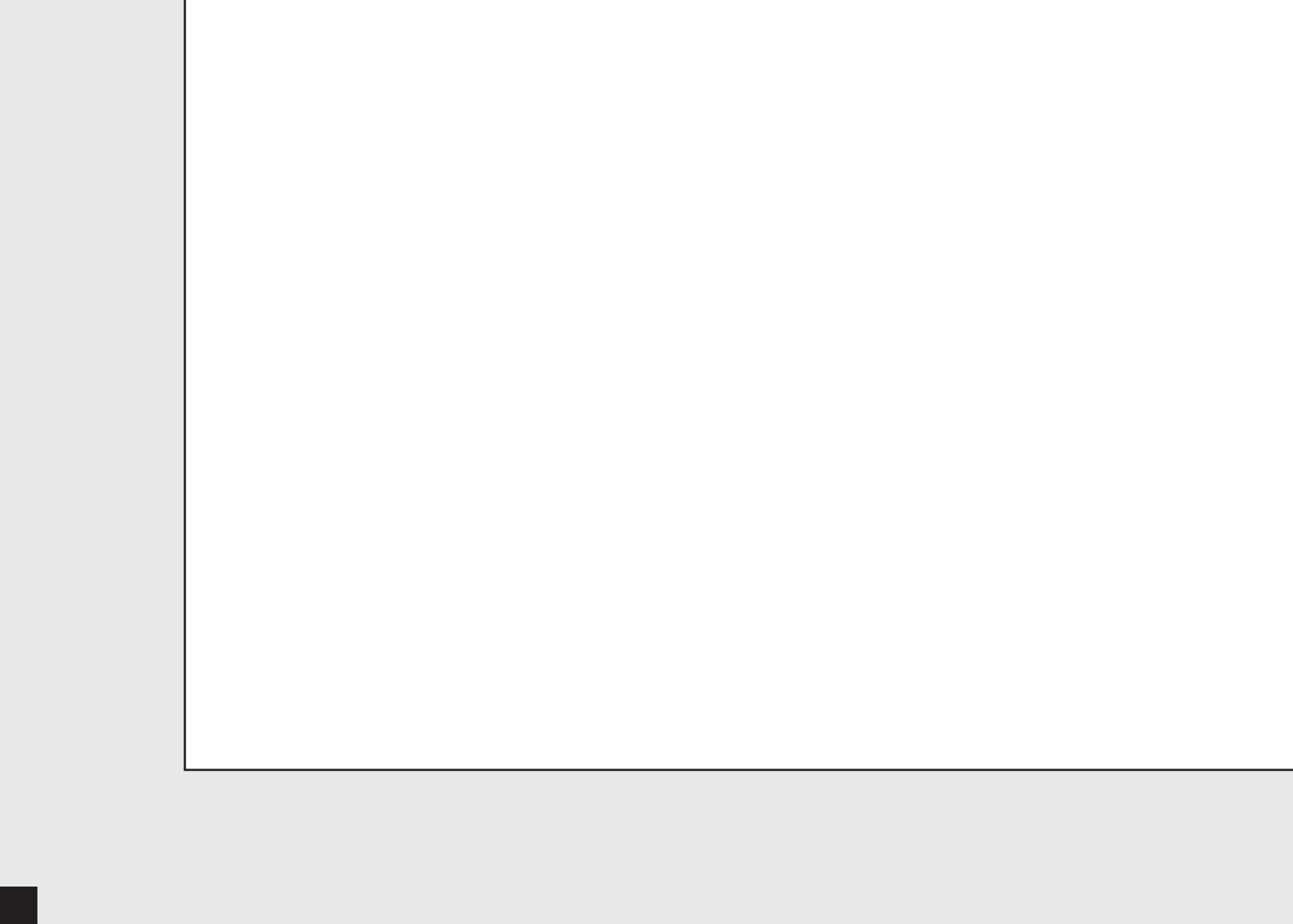
All This is inserted into a beautiful location, with a great landscape, ecologically balanced, with a unique environment, where the technology, the innovative productive cycle and the millenary work of the man haven't altered at all the salt pans ecosystem, but indeed have preserved it, exalting it by the perfect matching of the solar energy together with wind power. Salt history is ancient and has marked the human history since centuries, going through economy, social and political arguments, habits and customs, myths and legends, civilizations and cultures, and becoming leading power of the commerce and main industry concept. That's why Salt is Life.

Giuseppe Bica
*Assessore alle Attività Produttive e allo Sviluppo Economico
della Provincia Regionale di Trapani*

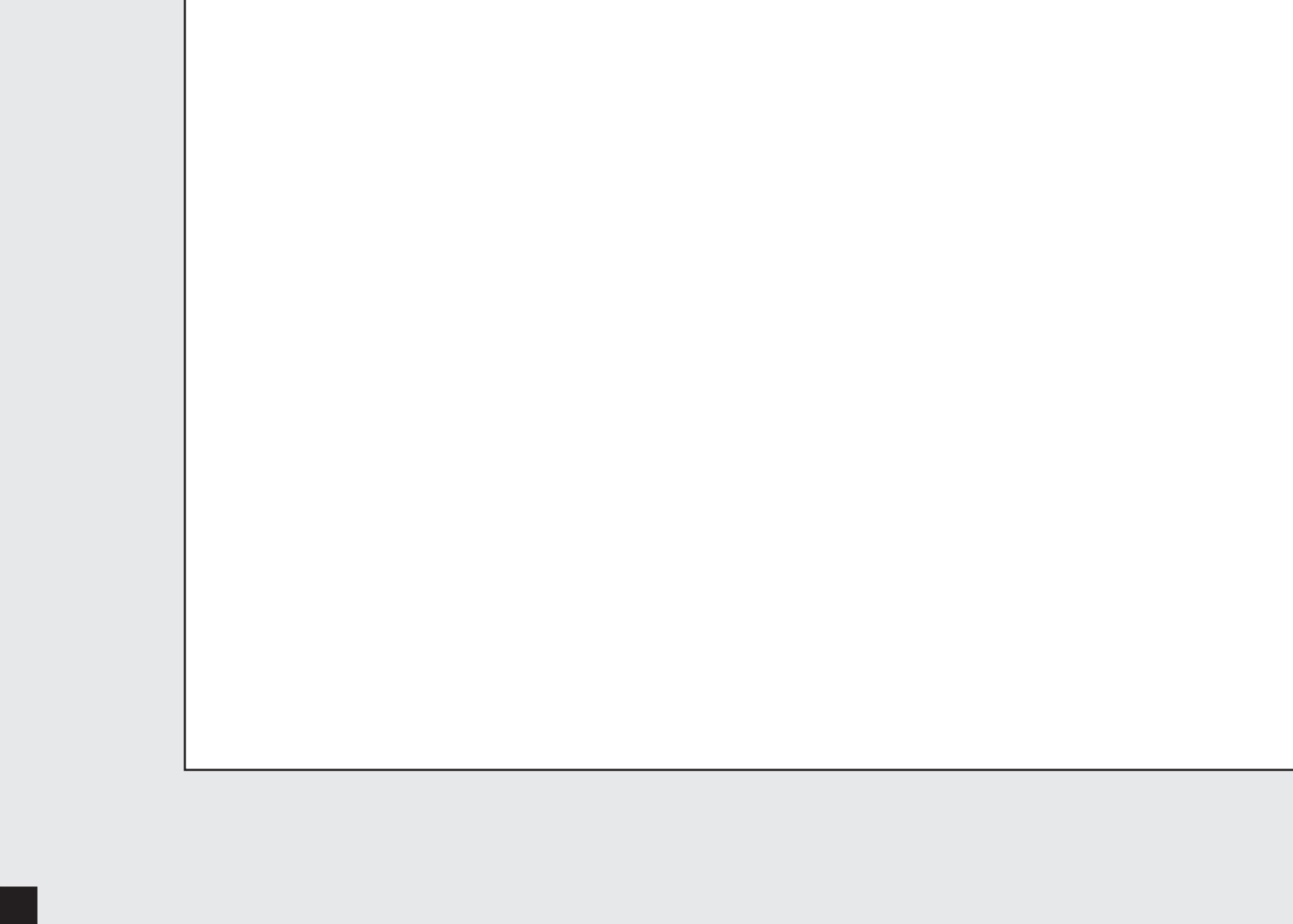
"L'UOMO
È IL SALE"
"MAN AND SALT"











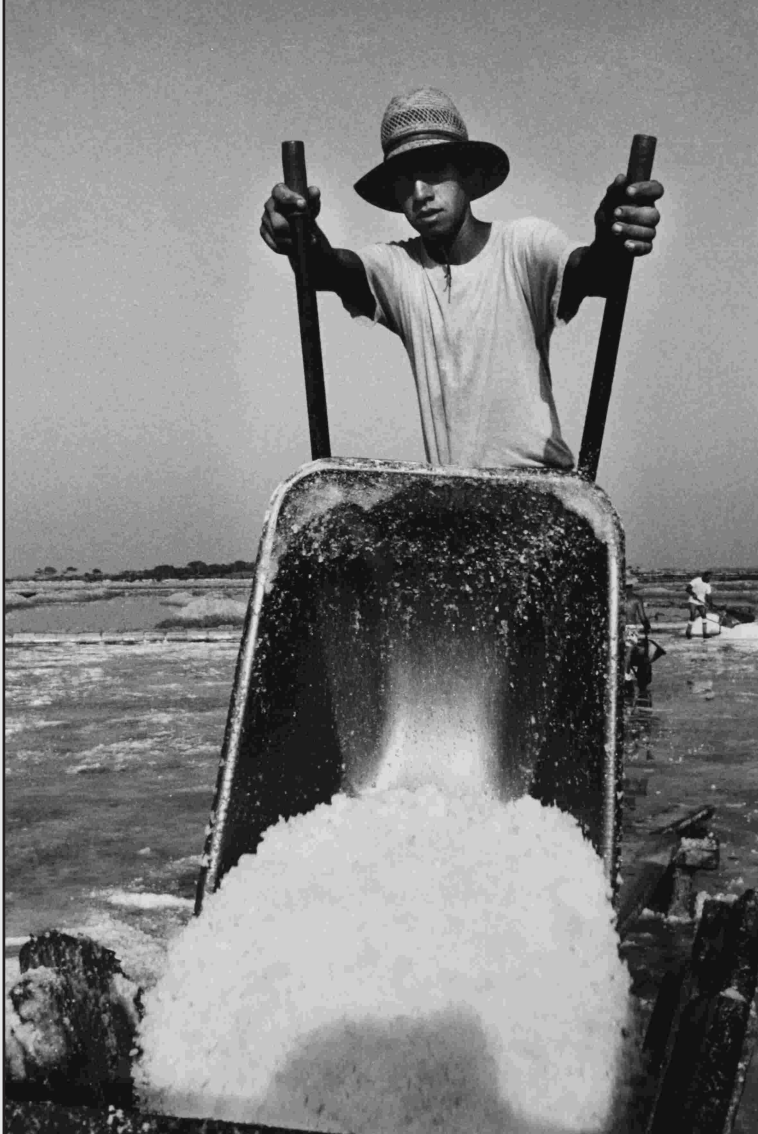




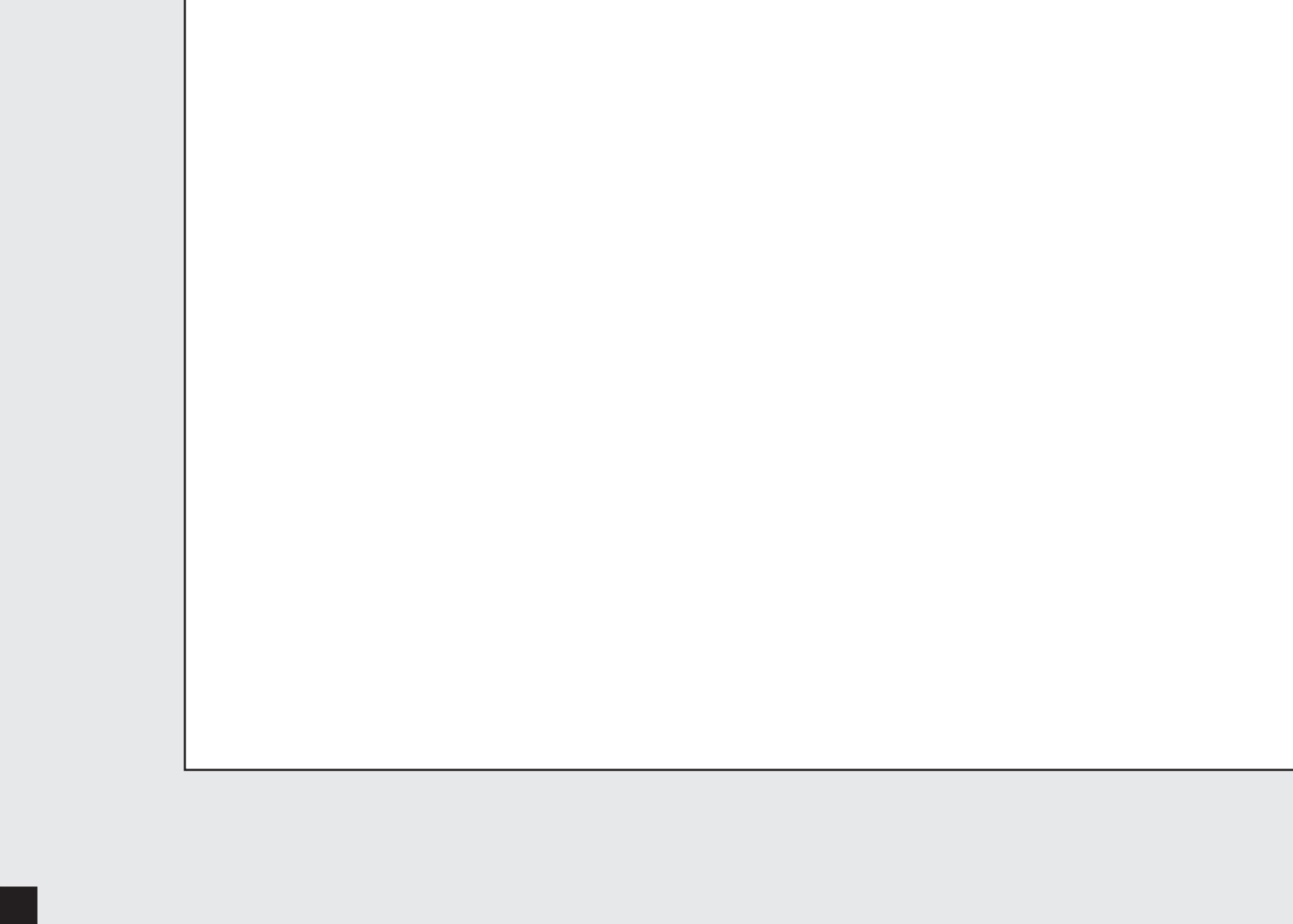








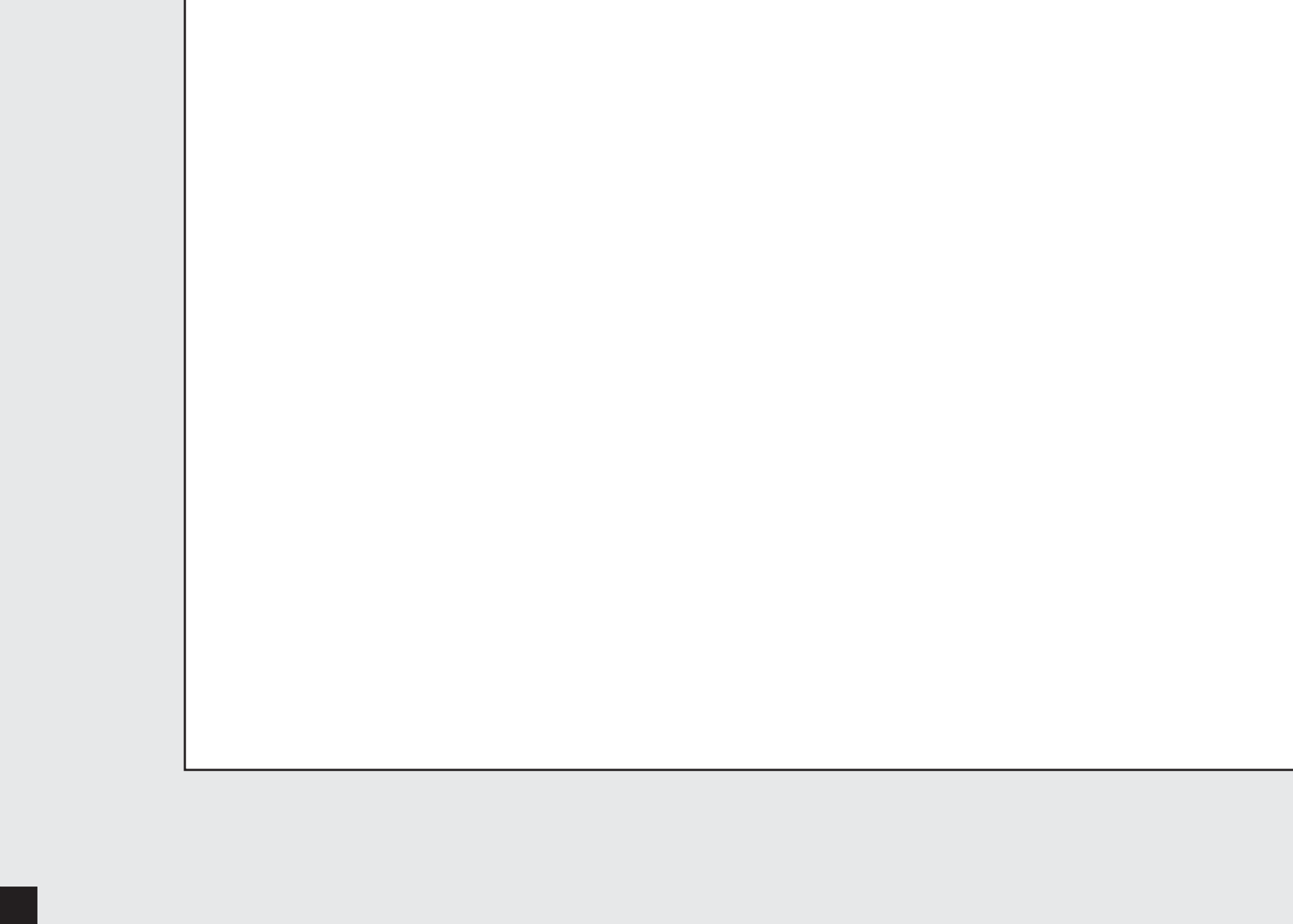




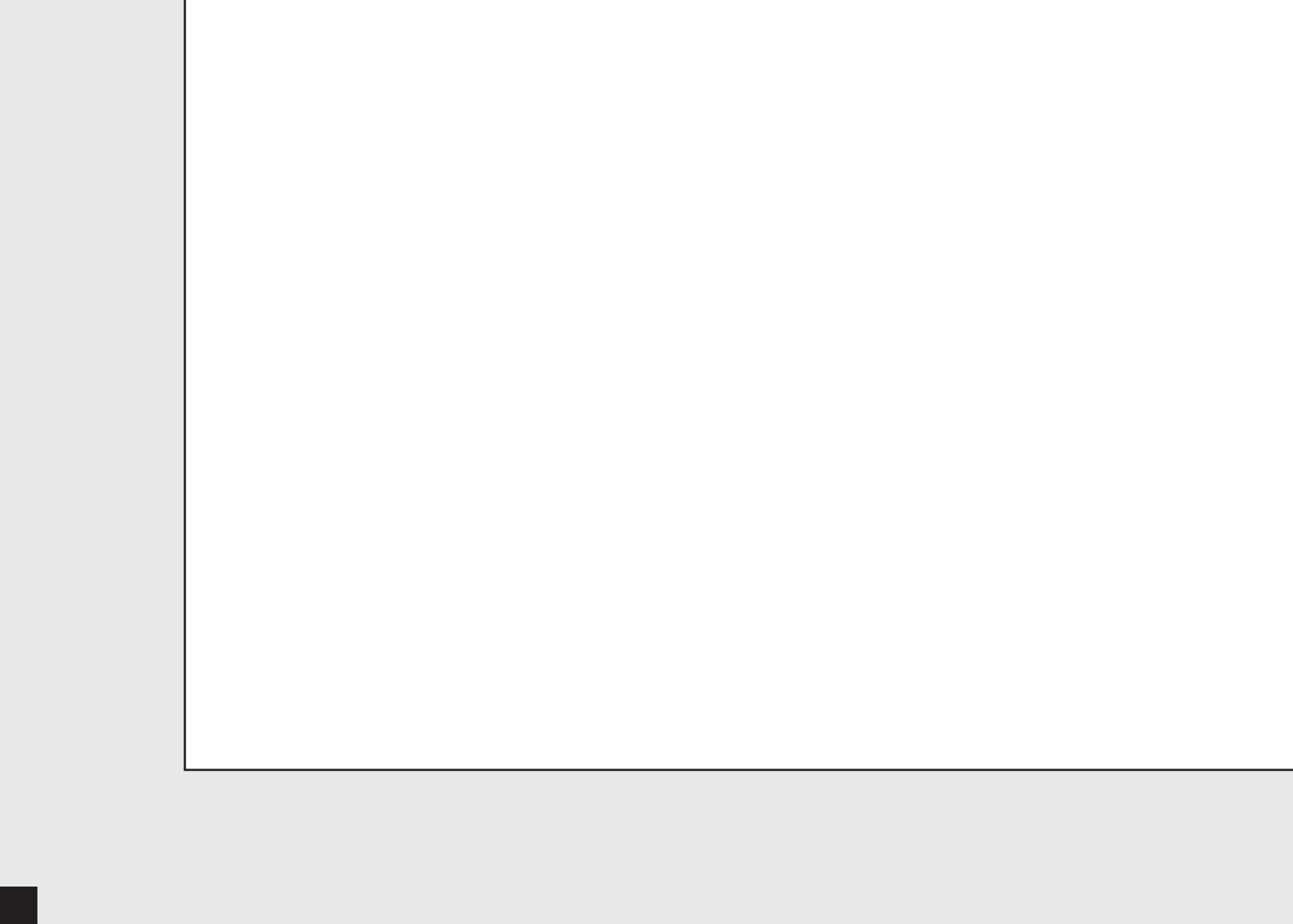












Istituita dalla Regione Siciliana con decreto dell'Assessore Territorio e Ambiente n.257 dell'11 maggio 1995, la Riserva Naturale Orientata "Saline di Trapani e Paceco" È stata affidata in gestione all'Associazione Italiana per il WWF.

La Riserva si estende su quasi mille ettari, suddivisi in zona A di Riserva (707 ha) e zona B di Pre-Riserva (278,75 ha). Il sito, riconosciuto anche "Sito di Importanza Comunitaria" e "Zona di Protezione Speciale" sulla base delle direttive comunitarie, costituisce una delle più importanti aree umide costiere della Sicilia occidentale; occupato in gran parte da saline coltivate in maniera tradizionale, con stagni temporanei e campi coltivati in aree marginali, le sue valenze biologiche sono plurime, interessando aspetti faunistici (uccelli, pesci, artropodi), floristici, vegetazionali. A queste valenze si aggiungono quelle paesaggistiche, etno-antropologiche, architettoniche, storiche.

I bacini utilizzati per l'estrazione del sale, date le tecniche utilizzate (che sono quelle tradizionali in uso da secoli) e la particolare geomorfologia della costa (che vedeva la presenza di lagune e pantani costieri), costituiscono un ambiente che seppure in gran parte artificiale, ospita una grande diversità biologica, dal livello microscopico dei batteri a quello macroscopico degli uccelli. Si tratta di organismi estremamente specializzati per questo ambiente, e per i vari gradi di salinità presenti nelle differenti vasche, oppure (come nel caso degli uccelli) che trovano in questo ambiente sosta e cibo durante le migrazioni. Ben 208 le specie di uccelli censite (tra cui sempre più numerosi fenicotteri, avocette, aironi, spatole e cavalieri d'Italia), cui si sommano oltre 475 specie di piante vascolari e la ricca fauna "minore" di insetti ed altri invertebrati.

Angelo Troia
Direttore Riserva

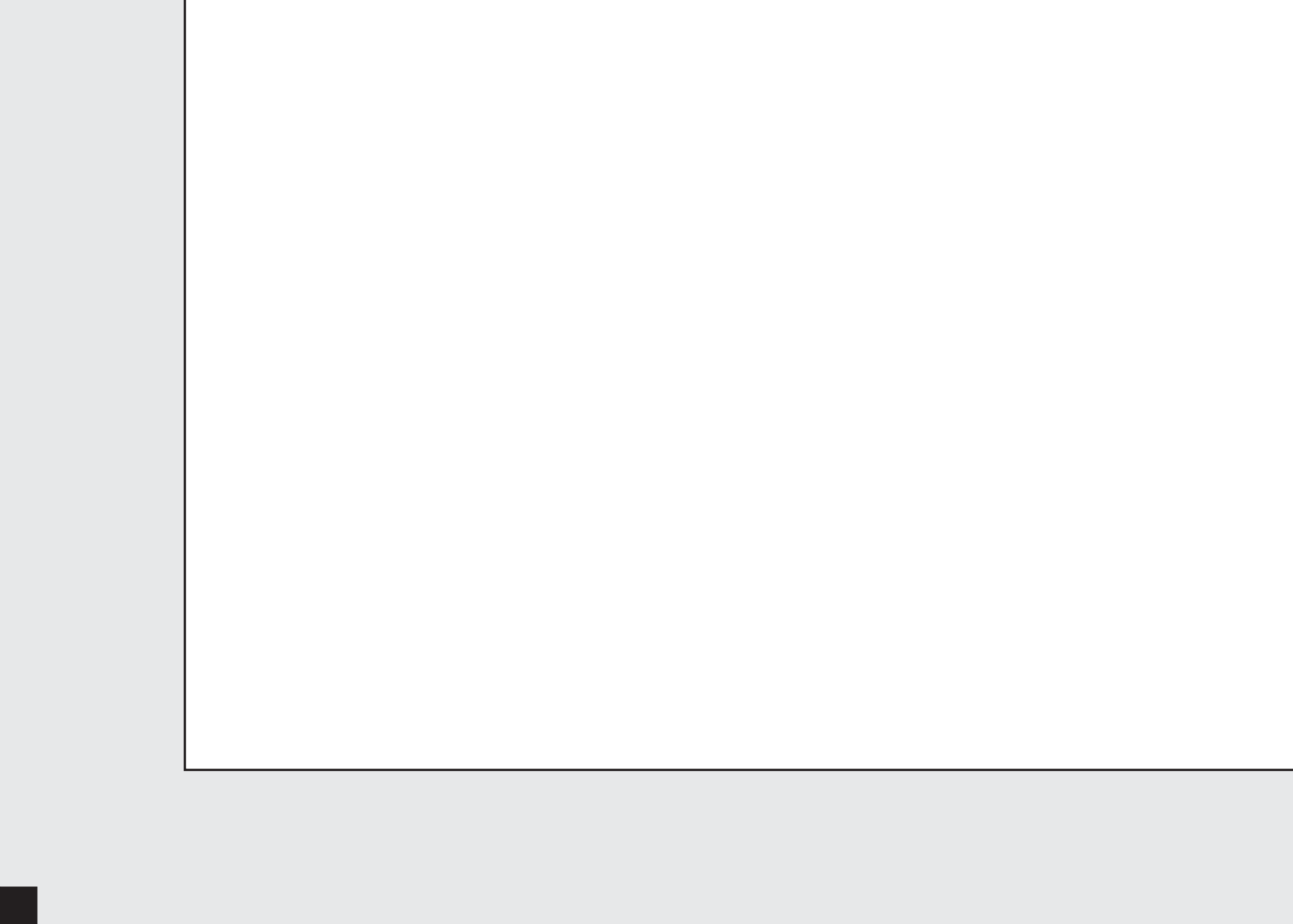
Founded by Regione Sicilia by act 257 of the 11th of May on the 1995 from Territory and Environment Alderman, the Oriented Natural Reserve ì Saline di Trapani e Pacecoî is now under the care of the WWF.

Reserve is extended on over 1000 hectares, divided in A zone: Reserve of 707 hectares; B zone: Pre-reserve of 278,75 hectares. The area, identified even as ìArea of Community Relevanceî and ìArea of Special Preservationî based on the E.U. acts, is one of the most important coast humid areas in western Sicily. Mostly filled with saltpans raised traditionally within temporary ponds and fields cultivated in marginal areas, its biological values are many both phauna and vegetation. Together with this great ecological esteem, there are view ethno-anthropological, architecture and historical values. Basins used for the salt extraction because of the ancient and traditional technic they still use nowadays, and the peculiar coast geomorphology which have had ponds and pools on the coast, build up an amazing area what, even if artificial, is a land of great and beautiful biological life. We are talking about beings extremely suitable for this land and for the main different salt levels we find in these pools. We can also think about the birds that find in these fields rest and food during the migrations.

In one of the latest census, they found out over 208 species of birds (heron, flamingosÖ) and over 475 species ponds plants and the rich minor phauna of insects and other invertebrates.

Angelo Troia
Direttore Riserva





Arturo Safina, fotoreporter trapanese, nasce a Trapani nel 1958, inizia a fotografare nel 1983. Ha collaborato per diversi anni con l'agenzia fotografica REALY EASY STAR e con la cooperativa fotografica Asadin di Palermo. Ha seguito diversi corsi fotografici come assistente con Mauro Galligani, Romano Cagnoni, Enzo Cei. Le sue immagini sono state pubblicate su alcune riviste nazionali quali: Dove - Piacere Italia - Vera - Bell'Italia - Viaggio nel Pianeta Terra (Rai-Oasi) - Venerdì di Repubblica etc. Ultime mostre personali, nel 2005 *l'uomo e il sale* a Trapani, all'interno del Chiostro del Palazzo di Finanza, in occasione dell'Americas Cup - Louis Vuitton acts 8&9, nel 2006 mostra personale *Il Misteri* al Museo della fotografia a Caltagirone (CT).

Arturo Safina, photographer, was born in Trapani in 1958. He begins photographing in the 1983. For several years he has collaborated with the photographic agency REALY EASY STAR and photographic corporation of Palermo Asadin. He took part to several exposure courses as assistant together with Mauro Galligani, Romano Cagnoni, Enzo Cei. His own works have been published on national magazines such as: Dove ñ Piacere Italia - Vera - Bell'Italia - Viaggio nel Pianeta Terra (Rai ñ Oasi) ñ Venerd' di Repubblica.

Some of the latest exhibition on the 2005 ì Liuomo e il saleî (ì Man and saltî) in Trapani into the Cloister of the Palazzo di Finanza. On the occasion of the Americaís Cup - Louis Vuitton Acts 8&9. On the 2006, at the photography museum of Caltagirone (CT), personal exhibition called ì I Misteriî (ì The mysteriesî).



Fermare il tempo attraverso un'immagine, significa essere partecipe della vita che ci scorre, ci ricorda della fatica e della gioia che ci circonda, per non dimenticare il percorso dell'essere uomo.

Arrest time by an image means being part of the life that flows away. It reminds us the weariness and the joy that is all around so that won't be forgotten the path of human being.



I colori della Vita
associazione

