

PARTE PRIMA

Cenni storici - Il salmarino e la sua produzione -
Il salgemma e la sua estrazione - Produzione
e commercio del sale in Italia e nel suo Impero.



CENNI STORICI

Il sale è una delle sostanze fondamentali per il nostro organismo, nel quale esso è connesso ad importanti funzioni e costituisce uno dei componenti del sangue e dei tessuti. L'uomo perciò, sin dalle epoche preistoriche, è stato indotto a procurarsi questo prezioso prodotto, e la necessità aumentò in lui con l'uso dei cibi bolliti, occorrendo ridare ad essi il sale che viene asportato nella cottura delle vivande.

La prima fonte a cui gli antichi attinsero il sale fu naturalmente il mare che lo contiene nella misura da 20 a 40 chilogrammi per metro cubo. Si scoprirono anche i giacimenti di salgemma, che, come è noto, derivano da depositi di acque marine formati in antichissime epoche geologiche, e le acque salate del sottosuolo.

L'acqua del mare fu utilizzata per l'estrazione del sale facendola evaporare mediante il calore solare e l'azione del vento e raccogliendo, in appositi bacini, la porzione del sale che si deposita quando l'acqua ha raggiunto una certa concentrazione.

In Italia la produzione del sale ha avuto sin dai tempi antichissimi una importanza notevole, dato il suo sviluppo costiero e le favorevoli condizioni climatiche, specie nelle zone meridionali ed insulari.

Tralasciando le sporadiche ed incomplete citazioni di estrazioni saline nei periodi più antichi, è nel periodo Romano che troviamo una utilizzazione organizzata industrialmente e commercialmente, in modo sempre più completo, come dalle principali testimonianze che ci vengono fornite da Livio, da Plinio, da Rutilio Namaziano, da Dioscoride, ecc. (*).

(*) La documentazione romana è stata raccolta a cura del dott. Carlo Pietrangeli, ispettore delle antichità e belle arti del Governatorato di Roma.

Iscrizione trilingue in latino, greco e punico.
Trovata a Pauli Gerrei in Sardegna; ora a Torino R. Museo
Archeologico. Si può datare intorno al 150 a.C.



GLEDNE SALARIO SERVO DELLA SOCIETÀ PER LO SFRUTTAMENTO DELLE SALI-
NE AD ESCULAPIO MERRE DIEDE IN DONO DI BUON GRADO SPONTANEAMEN-
TE PERCHÉ LO AVEVA MERITATO.

1 — Iscrizione dedicatoria ad Esculapio posta da un addetto alle saline sarde.

I Romani si applicarono alla estrazione del sale sia dalle saline marittime che essi installarono a Ostia (1), a Cervia (2), a Ercolano (3), presso Barletta (4), a Taranto (5), a Volterra (6) e in varie località dell'Impero Romano, sia dai giacimenti minerari che essi utilizzarono quali, ad esempio, a Santa Severi-

- (1) « Usque ad mare imperium prolatum et in ora Tiberis Ostia urbs condita, salinae circa factae ».
Liv., 1, 33, 2.

— Il dominio fu esteso fino al mare, fu fondata Ostia alle foci del Tevere e intorno furono fatte le saline.

- (2) « Quando quidem in massas quasdam (sal) coacervari solet ut in Romanis salinis ad Ostiam videre est, et in Agro Ravennati ad Cervium vocatam, ibi enim salis acervi collium instar construuntur ».

MERCATI, p. 33.

— Poichè (il sale) suole accumularsi in ammassi, come si può vedere nelle saline romane presso Ostia e in un luogo dell'Agro ravennate chiamato « ad cervium » (Cervia): qui infatti i mucchi di sale si accumulano a somiglianza di colline.

- (3) « dulcis Pompeia palus vicina salinis Herculeis... ».

COLUMELLA, *De re rust.*, lib. 10, 135.

— La palude d'acqua dolce di Pompei vicino alle saline di Ercolano.

- (4) Torre delle saline sulle coste delle Puglie presso Barletta. Cfr. Tab. pent. 5.; It. Ant. 314, 7.

- (5) « de stagnis tarentinus sal (maxime laudatur) ».

PLIN., *Nat. Hist.*, XXXI, 84.

— Tra le qualità di sale di palude quello di Taranto è assai lodato.

— « Siccatur in lacu tarentino aestivis solibus, totumque stagnum in salem abit, modicum alioqui altitudine genua non excedens... ».

PLIN., *Nat. Hist.*, XXXI, 73.

— Quando l'acqua del lago di Taranto è disseccata dal sole estivo, tutta la palude, che è del resto poco profonda poichè l'acqua non giunge al ginocchio, si muta in sale.

- (6) « Subicetas villae vacat aspectare salinas;
Namque hoc censetur nomine salsa palus,
Qua mare terrenis declive canalibus intrat
Multifidosque lacus parvula fossa rigat.
Ast ubi flagrantem admovit Sirius ignem,
Cum pallent herbae, cum sitit omnis ager

na (7) in Calabria, a Centuripe (8) e ad Agrigento (9) in Sicilia e in altre località.

L'organizzazione della produzione e del commercio saliniero si fa risalire ad Anco Marcio che s'impadronì delle saline di Ostia, già largamente sfruttate, sin dai tempi remoti, dai Veienti (10).

Nella prima organizzazione le saline erano date in appalto contro la corresponsione di un canone di affitto, «vectigal salinarum» (11).

In seguito, durante la Repubblica, le saline erano gestite da ap-

Tum cataractarum claustris excluditur aequor
Ut fixos latices torrida duret humus.
Concipiant acrem nativa coagula Phoebum
Et gravis aestivo crusta calore coit... »

RUTIL. NAMA, *De reditu suo*, 475-484.

— Ai piedi della villa io scorgo a mio agio le saline. Si indica infatti con questo nome una palude salata in cui l'acqua marina penetra attraverso canali scavati in pendenza nel suolo e piccole fosse alimentano cisterne dagli innumerevoli compartimenti. Quando Sirio arriva coi suoi raggi brucianti, quando l'erba si secca e la campagna è dovunque assetata, allora si sbarrano le chiuse, il mare non entra più e così l'acqua, divenuta stagnante, si solidifica sotto il sole cocente; sotto il vivido influsso di Febo gli elementi formano una crosta spessa...

(7) « In Calabria penes Santa Severina sal copiosus eruitur ».

ALDROVANDI, p. 307.

— In Calabria presso Santa Severina si estrae sale in abbondanza.

(8) (Sale) Centuripis purpureus ».

PLIN., *Nat. Hist.* XXXI, 86.

— Il sale di Centuripe è color porpora.

(9) « Salem agrigentinum si igni iunxeris, dissolvitur ustione; cui si liquor aquae proximaverit erepitat veluti torreatur ».

SOLIN., 5, 18.

— Se metti il sale di Agrigento a contatto col fuoco si dissolve per il calore; se invece lo metti nell'acqua erepita come se fosse abbrustolito.

(10) « Ancus Marcius rex... salinas primus instituit ».

PLIN., *Nat. Hist.* XXXI, 89.

— Il re Anco Marcio istituì per primo le saline.

(11) « (Ancus Marcius) salinarum vectigal instituit ».

AUR. VICT., *De vir. ill.*, 5.

— (Anco Marcio) istituì il canone di affitto per le saline.

paltatori detti « conductores salinarum » che erano obbligati a vendere il sale al prezzo stabilito dai Censori (12).

Il sale era trasportato dai « saccari salari » lungo il Tevere fino ai magazzini demaniali, situati ai piedi dell'Aventino a porta Trigemina e nel Clivo Publicio.

La distribuzione era fatta da rivenditori detti « salinatores aerari ».

La via Salaria servì da tempo antichissimo per trasportare il sale dal litorale ostiense ai territori del retroterra (13).

Varie erano le qualità del sale usato dai Romani e esse venivano preparate mescolandolo con diversi ingredienti in rapporto al vario impiego.

È da ricordare che nell'antichità il sale fu sempre considerato, per il suo potere di conservazione dei cibi, simbolo dell'incorruzione e della perpetuità, e per la sua virtù purificatrice esso era anche usato in modo particolare dai Romani nei sacrifici, nei quali, prima di uccidere la vittima, ne cospargevano il capo di una mescolanza di sale e farro (« mola salsa ») (14).

Nel lungo periodo della decadenza e del Medio Evo scompare la documentazione dell'attività saliniera organizzata industrialmente e commercialmente e solo si trovano qua e là, segnalate nelle storie regionali e comunali, notizie di importazione e di esportazione di sale, di appalti e di vendite, di tributi e di gabelle del sale. Signorotti e Comuni attinsero, in forma più o meno organizzata, allo sfruttamento delle antiche saline romane ed è poi verso il Rinascimento che riappaiono più complete documentazioni dell'attività saliniera.

Nell'opera « De Re metallica » di Agricola (1556) si trovano de-

(12) « Vectigal etiam novum ex salaria annona statuerunt (censores) ».

LIV., XXIX, 37, 3.

— (I Censori) stabilirono un nuovo canone d'affitto nell'entrata annuale del sale.

(13) « Salaria via Romae appellata quia per eam Sabini sal mari deferebant ».

— La via Salaria a Roma è così chiamata poichè per suo mezzo i Sabini trasportavano il sale dal mare.

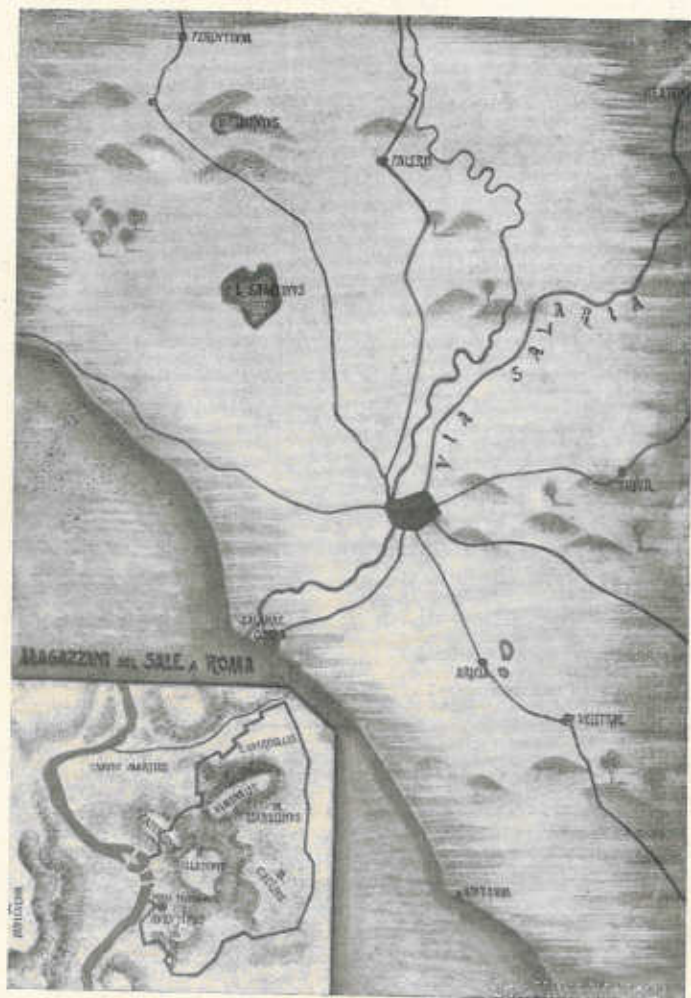
(14) « Maxime tamen in sacris intellegitur auctoritas, quando nulla conficiuntur sine mola salsa ».

— Tuttavia si comprende il potere che aveva il sale soprattutto nelle cerimonie religiose poichè non se ne faceva alcuna senza il tritello salato.

PLIN., Nat. Hist. XXXI, 39.

scrizioni abbastanza dettagliate dei metodi di produzione del sale marino e dell'estrazione del salgemma.

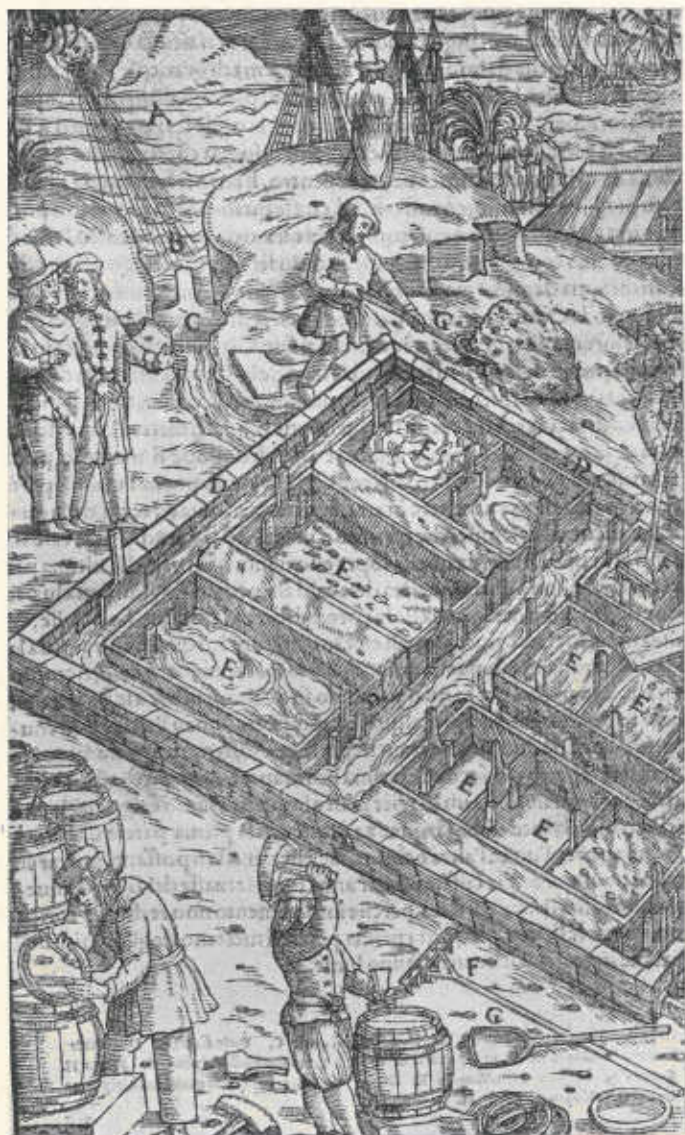
I produttori del sale e gli studiosi dell'arte salinaresca applica-



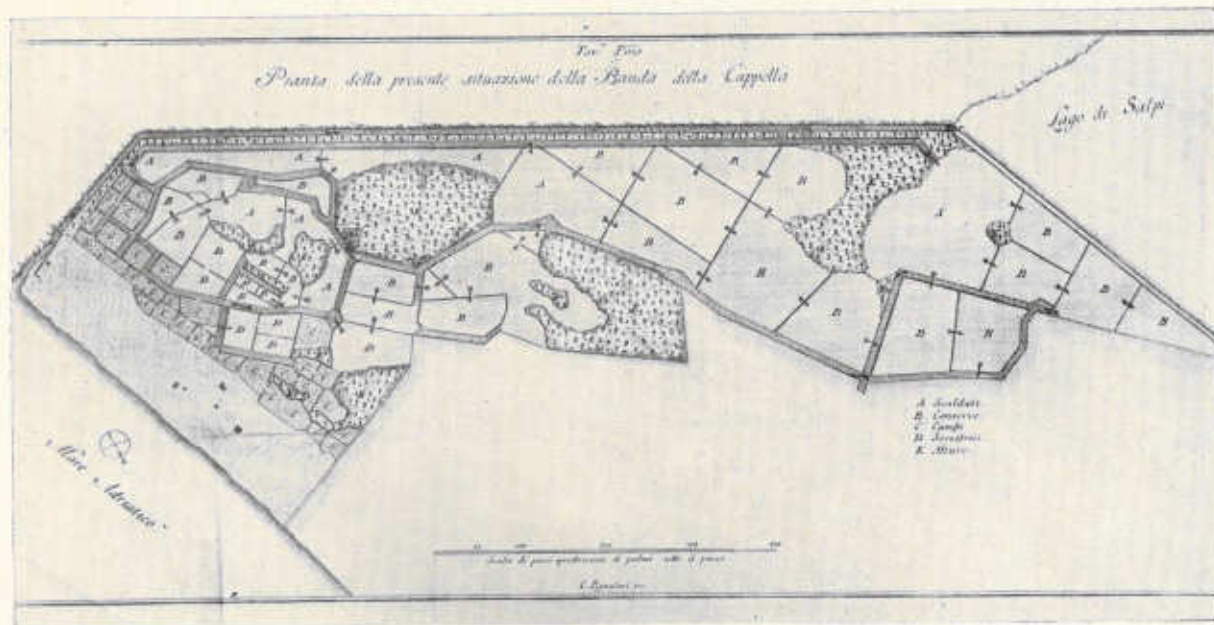
2 — Le saline di Ostia, i magazzini di sale a Roma e la via Salaria.

rono perfezionamenti sempre più razionali, sia nella tecnica delle saline marittime e nei mezzi per i movimenti delle acque, che nei sistemi di utilizzazione del sale del sottosuolo.

I sistemi di produzione si trasmisero di padre in figlio, di secolo

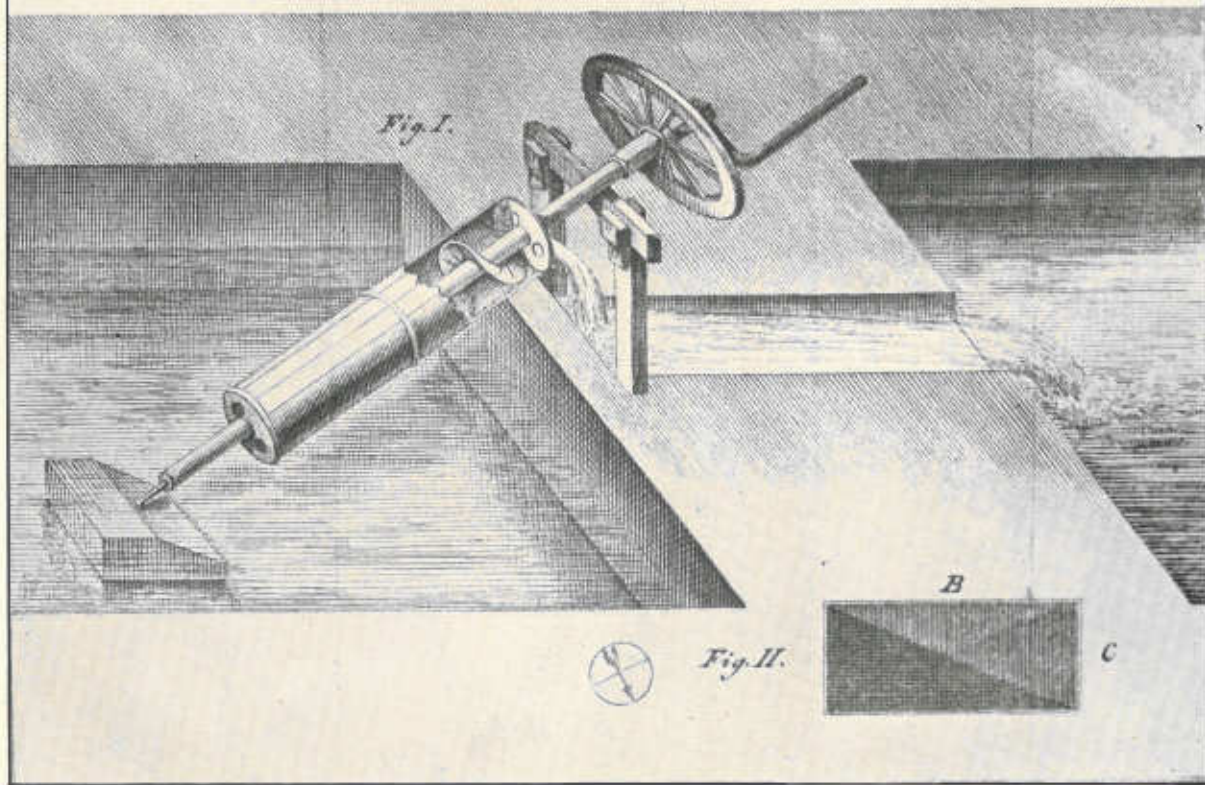


3 — Disegno di salina antica (Da «De re Metallica» di G. Agricola, 1556).



4 — Pianta della R. Salina di Barletta. (Napoli, MDCCLXXXIV).

Tav. III.



5 — Vite d'Archimede (Napoli, MDCCLXXXIV).

in secolo, perfezionandosi sempre più e costituendo in alcune regioni una vera e propria tradizione saliniera.

Ognuno degli Stati compresi nella nostra penisola, prima ancora dell'unità d'Italia, cercò di assicurarsi una produzione propria di sale e si determinarono perciò molti centri di produzione, sia di sale marino che di sale minerale, disseminati in varie zone d'Italia.

Già prima del 1860 infatti esistevano le gabelle che erano riscosse in varia misura secondo i regolamenti della Toscana, della Provincia Napolitana e secondo le Privative del Piemonte, della Lombardia, delle Marche e dell'Umbria.

Con la proclamazione del Regno d'Italia fu emanata la legge generale delle Privative del Regno con la quale lo Stato ha riservato a sé la produzione ed il commercio del sale nel continente e ne ha vietata la importazione nel territorio continentale (Legge 13 luglio 1862 n. 710 e Legge 15 giugno 1865 n. 2396). Rimasero libere da tale regime la Sicilia, la Sardegna e Zara.

Spogliato dai magici poteri attribuiti al sale dagli antichi popoli, la civiltà moderna ha elevato il suo valore commerciale ad un livello sconosciuto e insospettabile dagli antichi stessi affermandone l'importanza per la vita dell'uomo e per le sue notevoli industrie; oggi perciò, più che nell'antico, il sale è fonte di importanti risorse sia per l'industria e per il commercio, che per gli Stati, i quali lo hanno monopolizzato.

(1) la Terra : idrosfera + atmosfera
Volume 1083 milioni di metri cubi !
20