

LA COLTIVAZIONE DEL SALE*

Sin dai tempi antichi i lavori di preparazione per la coltivazione del sale avevano inizio nella seconda decade di Marzo, anzi, come ricordano alcuni vecchi salinai, il giorno dopo San Giuseppe. Il primo lavoro consisteva nello svuotare le vasche di tutte le acque che si erano accumulate durante i mesi invernali.

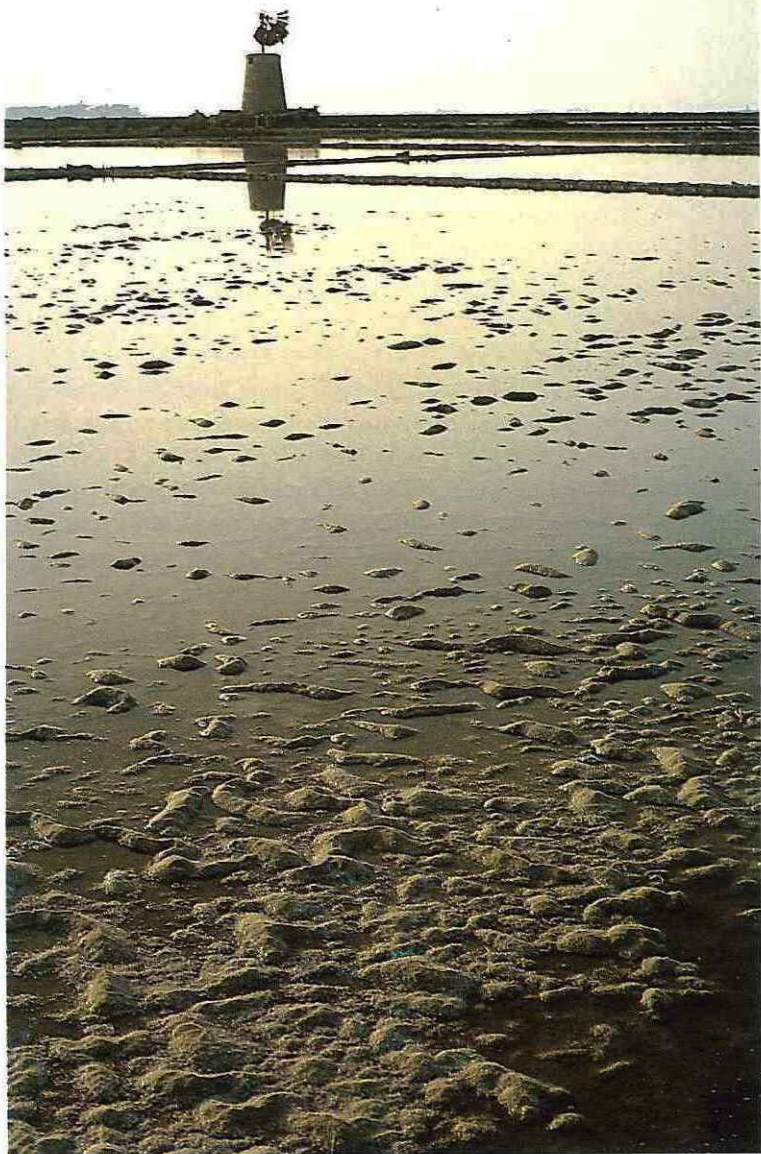
L'operazione di prosciugamento prendeva il nome di «**assumari a salina**» e veniva fatta mediante l'utilizzo di pompe o spire azionate dai mulini.

Per fare ciò, i salinai isolavano le vasche dal mare, inserendo le chiuse di legno nella **traversa**.

La prima vasca che si puliva era la «fridda», essendo la più vicina al mare, la quale veniva immediatamente riempita di acqua marina: iniziava così quel processo di evaporazione e di travaso dell'acqua da una vasca all'altra, essenziale per la cristallizzazione del sale.

Successivamente veniva fatta defluire l'acqua, tramite canali, dal «vasu cultivu», dove, come si è già detto, era stata conservata l'acqua madre della precedente raccolta, e dalle vasche intermedie. Il «vasu cultivu» veniva svuotato parzialmente, in quanto solo l'acqua piovana veniva fatta defluire, mentre l'acqua madre, di peso specifico più elevato, restava al fondo. Intanto alcuni operai, presi a giornata, procedevano alla riparazione delle parti in muratura: venivano sistemati gli argini e riparate o rifatte le parti in legno che durante il periodo invernale avevano subito dei danni.

* In questo e negli altri due capitoli successivi ho preferito la descrizione al passato, in quanto nelle saline ancora attive la coltivazione e la raccolta del sale vengono ormai effettuate con criteri e processi meccanizzati, che hanno notevolmente trasformato il sistema produttivo che vigeva fino ad alcuni decenni fa. D'altra parte, è proprio questo sistema tradizionale, con gli aspetti culturali ed umani ad esso connessi, che intendo far rivivere in queste pagine.



12. Marsala. Salina Infera: fondo fangoso di una vasca

Ultimati i lavori di riparazione, si procedeva alla pulitura delle vasche, operazione che veniva detta **tirari a piaia**.

Questo lavoro richiedeva una grande perizia, perché le vasche di cristallizzazione, dette **caseddri**, avendo un fondo più compatto, venivano pulite con rastrelli di legno, mentre i «cauri», il cui fondo risultava fangoso, si pulivano con i **paluneddra**, speciali piccole pale di ferro.

Il fango misto a sale, detto **mammacaura**, veniva ammucchiato a forma di pesce dentro gli stessi invasi e lasciato ad asciugare (da qui l'espressione **pisciteddru di mammacaura**). Quando poi era ben asciutto, veniva steso sopra l'argine, per livellarlo e colmare le buche prodottesi durante il periodo invernale per le piogge.

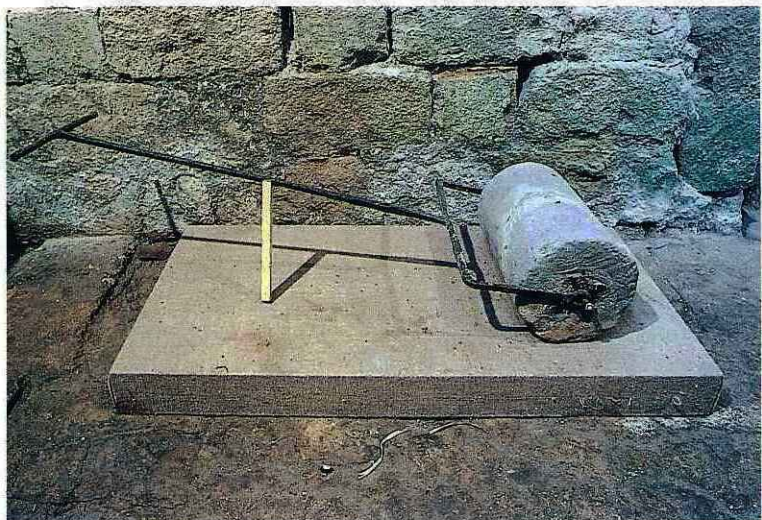
Altro uso della «mammacaura» era quello di stenderla sul fondo delle vasche (**cauri e caseddri**), per compattarle e renderle impermeabili.

I salinai, dopo avere steso il materiale sul fondo, lo compattavano utilizzando un rullo di pietra d'argenteria.

Ultimati i lavori di sistemazione delle vasche, che procedevano fino a metà maggio, la salina era pronta per iniziare il ciclo produttivo.



13. Nubia. Salina Vecchia: pulitura delle vasche



14. Nubia. Museo del Sale: «ruzzolo» per compattare il fondo delle vasche

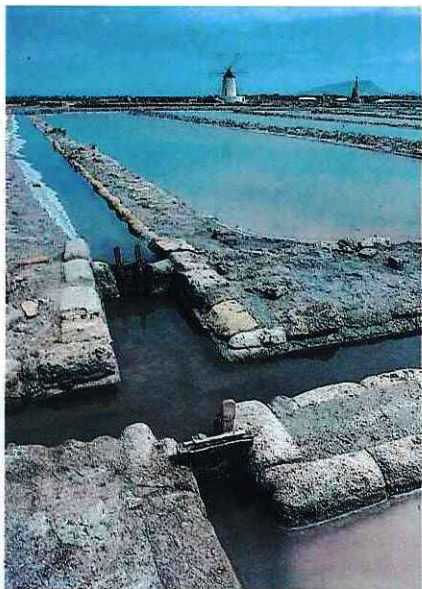
Con l'espressione **ittari 'n funnu a salina** i salinai intendevano un complesso di operazioni per l'immissione dell'acqua nelle vasche, che dava inizio alla coltivazione vera e propria.

Si mettevano, quindi, in funzione i grandi mulini a vento **a stiddra** o meglio, negli anni più recenti, i **mulini americani**, che azionavano una grossa spira che faceva defluire l'acqua dal «vasu cultivu» nelle vasche intermedie (**ruffiana** e **ruffianedra**).

Il mulino era collocato subito dopo il primo ordine di vasche, poiché in queste (**fridda e vasi**) l'acqua del mare veniva immessa sfruttando le maree, mentre per il riempimento degli invasi interni, che si trovavano alla stessa quota, bisognava introdurre l'acqua con l'ausilio delle spire.

Dal «vasu cultivu» l'acqua usciva con una salinità di 12° Bé; quindi, manovrando le chiuse di legno (i **puttidruzza**), il salinaio travasava le acque nelle vasche intermedie dove la salinità raggiungeva i 16°-18° Bé.

Verso la fine di maggio, per effetto del caldo, l'acqua cominciava ad evaporare più rapidamente: questa evaporazione faceva aumentare la salinità, per cui si formavano i primi cristalli di sale. Il salinaio esperto, tramite un canale detto d'**acqua crura**,



15. Marsala. Salina Ettore: canalizzazione e chiusa di legno

introduceva altra acqua a bassa salinità nelle vasche salanti, in genere due volte durante il ciclo di produzione.

Questa operazione si rendeva necessaria per ottenere una maggiore quantità di sale e un prodotto qualitativamente migliore.

Così facendo si giungeva al mese di giugno, in cui si dava inizio alla produzione del sale, detta in gergo **muddrari a salina** (mollare la salina).

Con l'alto grado di salinità raggiunto nelle vasche intermedie, si sviluppavano

dei microrganismi che, con l'aumento della salinità, morivano e la loro decomposizione sprigionava un caratteristico odore, acre e pungente; inoltre le acque assumevano un colore rossastro e ai bordi delle vasche si veniva a formare una schiuma soffice (**rabbui**) che il vento spazzava via.

La misurazione del grado di salinità oggi viene effettuata con l'ausilio dell'aerometro di Baumé (**pisasale**), mentre nei tempi passati essa veniva affidata all'esperienza dei salinai, ed in particolar modo del curatolo, che sapevano riconoscere il grado di salinità dalla fluidità, dalla untuosità, dal colore cangiante delle acque. Il salinaro o il curatolo sapevano cogliere il momento in cui l'acqua diventava oleosa (**filiava**) e quindi la travasava nella vasca successiva.

Dalle vasche intermedie l'acqua veniva fatta defluire nelle «sintine»: qui si raggiungevano i 22 gradi di salinità e si abbassava il livello dell'acqua (**l'acqua stringi**). A questo punto si travasava l'**acqua fatta** nelle vasche salanti, operazione che veniva effettuata verso la fine di giugno.

Nelle vasche salanti (**cauri**) la salinità raggiungeva i 24°-26° Bé, grado che rappresenta l'optimum per iniziare la concrezione del sale puro.

Si mettevano, quindi, in funzione le chiuse in legno ed il liquido oleoso, per mezzo del canale d'**acqua fatta**, veniva immesso nelle vasche di cristallizzazione (**caseddri**), dove l'acqua raggiungeva i 28° Bé, cioè il massimo della salinità.

L'acqua veniva immessa nelle vasche di cristallizzazione a giorni alterni, in quanto le vasche salanti venivano immediatamente rifornite di «acqua fatta» proveniente dalle retrostanti **sintine**.

Alcune saline potevano essere sprovviste delle sintine: in questo caso l'immissione dell'**acqua fatta** nelle caselle di cristallizzazione veniva effettuata direttamente ogni otto giorni dalle vasche salanti.

Questa operazione prendeva il nome di **ittari a facciu**. Ai primi di luglio si cominciava a notare nelle vasche di cristallizzazione un ispessimento della crosta, che raggiungeva i 6-10 cm.

Era allora che i salinai iniziavano la raccolta, poiché oltre questo spessore avrebbero cominciato a depositarsi i composti di magnesio, che avrebbero intaccato la purezza del sale.



16. Marsala. Salina Ettore: vasca di cristallizzazione