

Produrre sale come nell'antichità

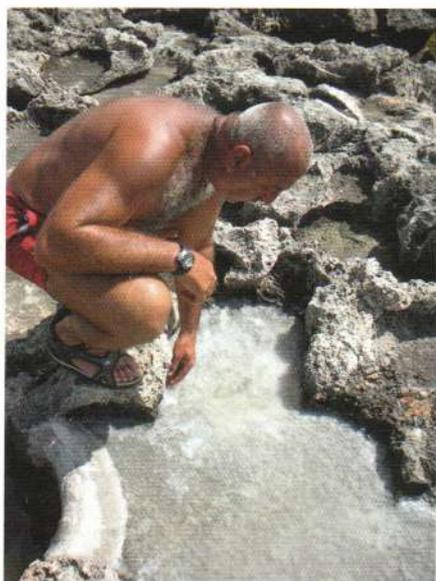
di Riccardo di Leva

Sia raccogliendolo direttamente là dove si forma, sia estraendolo dai giacimenti del sottosuolo, il sale è un elemento importantissimo e prezioso per l'uomo, tanto da essere stato adoperato per millenni come moneta (il termine salario, infatti, deriva dal compenso rappresentato da un sacchetto di sale dato giornalmente ai soldati romani).

Le fasi di lavorazione per produrre il sale sono rimaste inalterate dall'antichità sino ai nostri giorni, tramandate di padre in figlio e affinate grazie alle nuove tecnologie.

Nel bacino del Mediterraneo i metodi di produzione del sale da cucina (cloruro di sodio) prevedono l'evaporazione dell'acqua salata e la raccolta dei cristalli depositati nelle vasche naturali o artificiali costiere; tale lavorazione è assimilabile a un ciclo di raccolta che la rende simile a quelle di tipo agricolo.

All'interno delle insenature strette e profonde della scogliera, in zone inadatte alla balneazione e scomode da raggiungere, i



■ LA RACCOLTA DEL SALE

Per ottenere un buon raccolto di sale è necessario un lavoro abile e paziente in grado di combinare acqua di mare, sole, vento e pioggia: la cristallizzazione, infatti, è una fase delicata poiché nell'acqua di mare sono disciolti, oltre al cloruro di sodio, anche altri sali che conferiscono sapori sgradevoli e avere effetti fastidiosi se assimilati. Per ottenere un sale puro è necessario raggiungere un livello di "maturazione" specifico della soluzione salina, cosa che il salinero di un tempo, senza strumentazione, doveva saper gestire, "governando" l'acqua grazie al sole, al vento e alle proprie energie.

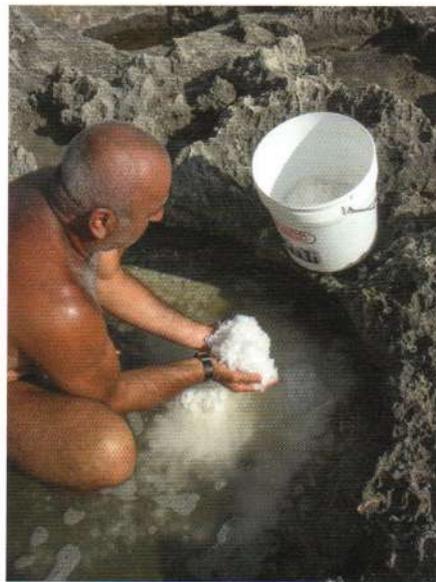


pescatori hanno prodotto il loro sale utilizzando le conche naturali "di proprietà" di ogni clan familiare, secondo una pratica che negli ultimi tempi si è andata lentamente perdendo e che si articola in quattro fasi.

La prima fase comincia con la preparazione delle vasche di raccolta dove, grazie alle mareggiate invernali e primaverili, si accumula acqua salata. Questa è lasciata ristagnare nelle conche più grandi fino all'arrivo delle giornate estive soleggiate, ventilate e con alte temperature. Insieme a queste conche sono approntate vasche di decantazione più ridotte entro le quali, insieme alla precipitazione dei sali, decanteranno anche eventuali impurità. Queste

devono essere ampie e poco profonde (massimo 5 centimetri), con fondo piatto privo di asperità e cavità, opportunamente ripulite con una spazzola di setole dure o di saggina.

La seconda fase prevede il controllo della salamoia che, dalle conche di raccolta, è trasferita per in quelle di decantazione. L'alta temperatura estiva accelera il processo di deposizione dei sali che si completa nel giro di 3-4 giorni se la ventilazione è fresca e secca (i venti caldi e umidi tendono, infatti, a rallentare la precipitazione del sale). Tale controllo per la pre-



cipitazione del solo sale da cucina avviene immergendo una piccola patata: se il tubo tende ad affondare il processo non ha ancora raggiunto il punto ottimale, mentre se galleggia lo si è raggiunto. A questo punto la salamoia è prelevata, filtrata in secchi puliti per escludere le ultime impurità e riversata nelle vasche di sedimentazione in modo che ricopra l'intera superficie fino all'orlo delle cavità, permettendo alle eventuali acque di pioggia, più leggere perché dolci, di galleggiare e defluire oltre l'orlo delle stesse.

La terza fase è rappresentata dalla raccolta del sale, effettuata a mani nude o utilizzando guanti di gomma protettivi, deposto all'interno di sacchi porosi per far defluire il liquido in eccesso, quindi trasferito in sacchi di iuta e collocato in ambienti freschi, ventilati e ombreggiati per l'asciugatura. Alla fine della "stagionatura" il sale naturale, in scagliette e grani molto piccoli di un bianco brillante, è collocato in sacchetti di plastica o di stoffa, puro o aromatizzato con l'utilizzo di essenze fresche (mortella, origano e salvia). Una sola raccolta rende poco meno di un quintale di sale da cucina, bastevole per il fabbisogno annuale di un nucleo familiare. 