

## LA COLTIVAZIONE DEL SALE

I lavori di preparazione per la coltivazione del sale iniziano nel mese di marzo<sup>1</sup>.

Il primo lavoro che i salinai fanno è il prosciugamento della salina, attuato mediante l'utilizzazione di pompe o *spire*.

L'ultima acqua del *vasu coltivu* viene conservata, per poi essere distribuita nelle vasche all'inizio della produzione.

Ultimata l'operazione di prosciugamento, i salinai riparano le parti in muratura che hanno subito dei danni durante il periodo invernale e iniziano a pulire i canali di distribuzione delle acque e le vasche.

L'operazione di pulitura delle vasche prende il nome di *tirari a piaia*; per far ciò il salinaio usa attrezzi diversi: le *caseddri*, che hanno una base più dura, vengono pulite con i *rasteddri di lignu* e i *cauri*, che hanno una base fangosa, con i *paluneddra*, speciali pale in ferro.

Il fango estratto dai *cauri* prende il nome di *manma-caura*. Essa, disposta a forma di *pisciteddru* nel centro della vasca, verrà lasciata asciugare e, quindi, trasportata sull'*ariuni*.

In alcune saline con il suolo fangoso si effettua un ulteriore lavoro di compattazione, stendendo uno strato di *manma-caura* che viene compattata con il rullo di pietra (*ruzzulu*).

---

<sup>1</sup> Sento il dovere di ringraziare i signori Culcasi A., Culcasi G., Culcasi S., Culcasi V., Ales S., Buscaino G., D'Antoni G., Salerno A., che gentilmente mi hanno fornito le notizie riguardanti la produzione del sale e la coltivazione del pesce.

Nel mese di maggio i lavori di preparazione delle saline hanno termine e la salina è pronta per ricevere le acque, e iniziare la produzione vera e propria del sale (operazione che prende il nome di *ittari a funnu a salina*).

Il passaggio da una vasca all'altra avviene gradatamente: l'acqua viene lasciata evaporare nel *vasu coltivu* fino a raggiungere i 12 °Bè e dopo si fa pervenire, adottando i sistemi di canalizzazione, nelle vasche intermedie, sfruttando la pendenza naturale del terreno, fino ad arrivare nelle *sintine* e nei *cauri* con una forte percentuale di salinità.

Quando l'acqua oltrepassa i 16 °Bè di salinità, si sviluppano nelle vasche dei microrganismi. Questi, con l'aumentare della percentuale di salinità, muoiono sprigionando un caratteristico odore e, nello stesso tempo, colorando le acque di rosso, creando ai bordi delle vasche una schiuma molto soffice.

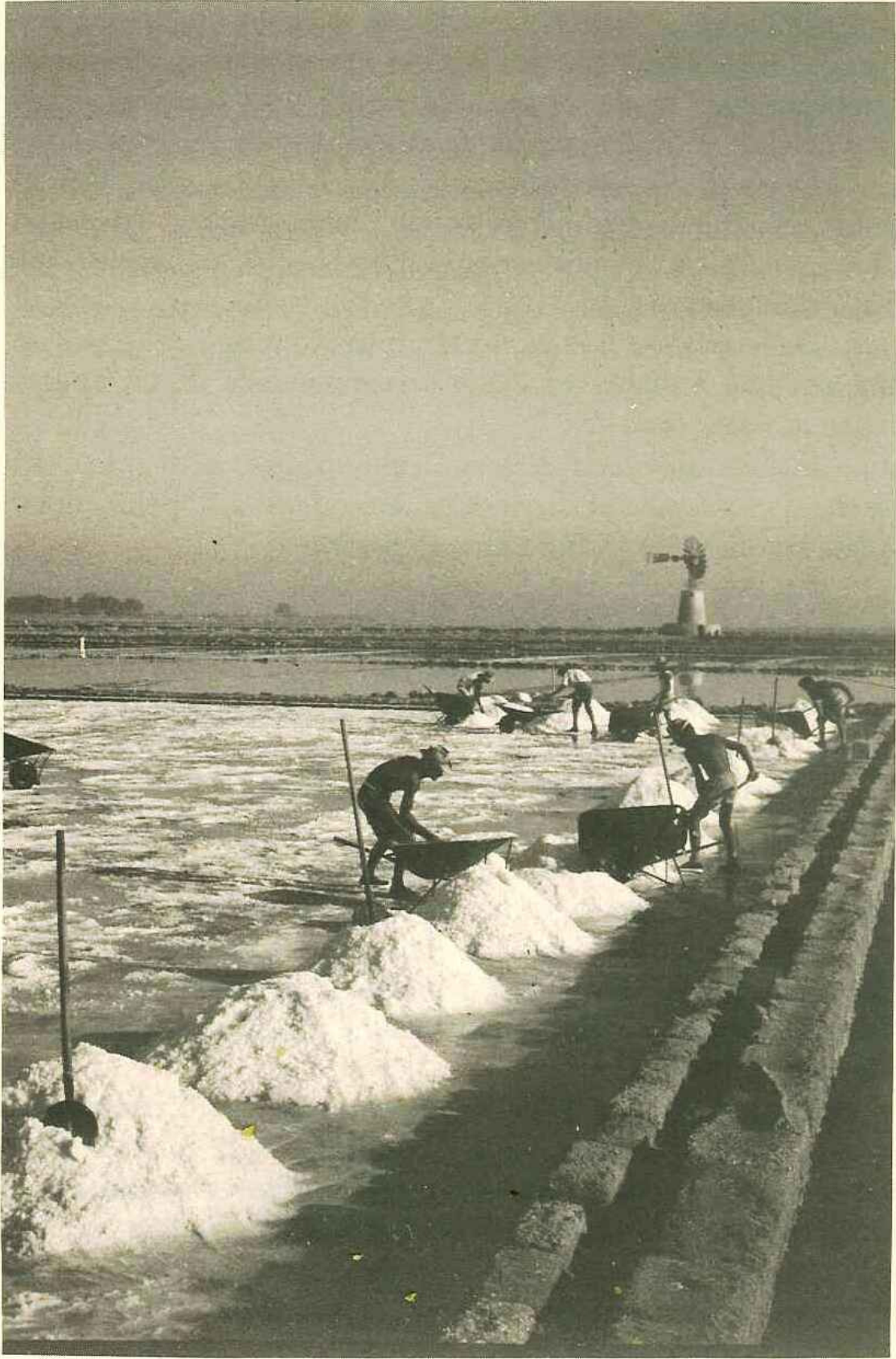
Quando l'acqua raggiunge i 26 °Bè viene detta *fatta* e serve ad alimentare le *caseddri*, dove avverrà la concrezione del sale.

Verso la fine di giugno il sale comincia a cristallizzarsi, ma, affinché non superi i 30 °Bè di salinità, livello in cui si mescolerebbero al cloruro di sodio altri cloruri, come il cloruro di magnesio e di potassio, il salinaio immette nelle caselle *acqua fatta*, per diminuire la salinità delle *acque madri*.

Nei *cauri* la salinità raggiungerà i 24-26 °Bè, mentre il massimo, cioè 28 °Bè, si avrà nelle caselle.

Nelle saline che sono prive di *sintine* l'*acqua fatta* presa dai *cauri* viene messa nelle caselle ogni otto giorni, operazione che prende il nome di *ittari a facciu*, mentre nelle saline provviste di *sintine* l'*acqua fatta* viene immessa nelle caselle a giorni alterni, perché in questo caso i *cauri* saranno nuovamente riforniti di acqua ad alta salinità presa dalle *sintine*.

Verso la metà di giugno il sale raggiunge lo spessore massimo; i salinai allora iniziano i preparativi per la raccolta del sale.



Salinai al lavoro

Dopo aver isolato le caselle dal resto della salina ed aver versato nelle calde le acque madri in sovrappiù, cominciano a praticare con *u palu pi rumpiri* dei tagli sulla superficie indurita del sale, facendo con l'attrezzo dei movimenti rotatori.

Dopo di che mettono la *caseddra in curria*, cioè vi praticano una canalizzazione principale detta *spiatura*, dove confluiranno altre canalizzazioni minori che raccoglieranno l'acqua deposta dal sale.

Dalla *spiatura* l'acqua verrà aspirata tramite delle *spiriceddri* azionate a mano mediante una manovella da un operaio detto *assumma vasu*.

Il sale dopo tale fase viene ammucchiato dentro la casella tramite una pala in ferro detta *paluneddru*: gli operai addetti a tale lavoro prendono il nome di *partitara*.

La fase successiva è quella di trasportare il sale al di fuori della casella; per far ciò, si opera con carriole che vengono riempite con una speciale pala detta *pala di caricaturi*; nei tempi passati il trasporto avveniva a spalla con ceste (*catteddri*) in lamiera zincata.

L'insieme degli operai, circa 20 uomini addetti alla raccolta ed al trasporto del sale, prende il nome di *venna*.

Una salma di sale è costituita da 24 *cesti di caricatu*; all'atto della vendita la salma era costituita da 16 ceste.

Il controllo del sale raccolto negli anni passati veniva fatto dal *signaturi*, uomo di fiducia del proprietario, che segnava nella *tagghia* il numero delle salme di sale trasportate sull'*ariuni*.

Oggi il sale viene, come abbiamo già detto, trasportato con le carriole, ed una salma è costituita da 12 carriole quando si raccoglie, da 8 quando viene venduto. La differenza, detta *resa*, rimane a beneficio del padrone della salina.

Il sale raccolto viene ammucchiato sopra l'*ariuni*; un cumulo, detto *munzeddru*, è di circa 500 salme (una salma di sale corrisponde a 450 chili).

Per proteggerlo dalle intemperie, il salinaio ricopre i cumuli con tegole di terracotta dette *sciaramire*.

Una volta finita la prima raccolta, iniziano i lavori di preparazione per la raccolta successiva, che si avrà verso la metà di agosto; e a questa seguirà, permettendo la stagione, la terza produzione alla fine di settembre.

Quando iniziano le prime piogge autunnali, i salinai tolgono le saracinesche, facendo comunicare tutte le vasche della salina. Fatto questo, si conservano gli attrezzi nei *mala-seni* e si attenderà l'arrivo del mese di marzo per iniziare un nuovo ciclo produttivo.