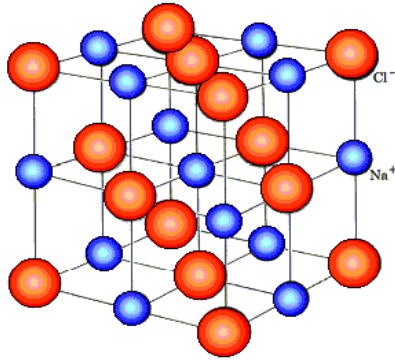


Una storia salata!.....

Flavia Cellerino

NaCl. Cloruro di sodio. Sale

Avvio liquido di un suono che si fa improvvisamente duro, rivela la sua natura cristallina, diventa pietra, e da pietra montagna.



Infatti a temperatura ambiente il sale si presenta come un solido cristallino incolore, con un odore e un sapore caratteristico. I suoi cristalli hanno un reticolo cubico ai cui vertici si alternano ioni sodio Na^+ e ioni cloruro Cl^- .

Questa elegante simmetria chimica, che origina una molecola stabile, genera una parte di storia umana importante e complessa, legata alla produzione, all'utilizzo e al commercio del sale.

1

Il sale è “scoperta” preistorica, ma allo stato attuale delle ricerche rimane comunque difficile stabilire in maniera univoca il suo uso, generalizzandolo e uniformandolo per tutte le popolazioni preistoriche.

A seconda delle abitudini alimentari, dei luoghi di insediamento, dei livelli di mobilità si riscontra una diversa necessità e attitudine nei confronti di questa materia prima, comunque fondamentale.

Si può tuttavia affermare che già dal Neolitico, circa 10.000 anni fa, il sale fosse prodotto e utilizzato, sia per l'alimentazione umana che per quella animale.

Problematica la ricostruzione dettagliata della “tecnologia” connessa con la produzione del sale: peraltro i riscontri archeologici ci confermano che essa si basava sulla cottura di acque salate, sulla loro naturale evaporazione e sulla escavazione nelle miniere.

E' noto che in alcune circostanze il sale è stato dinamico motore di alcune civiltà molto antiche: si pensi alla cosiddetta **cultura di Hallstatt** dell'Europa centrale dell'età del bronzo e degli inizi dell'età del ferro. Essa prende nome dalla cittadina di Hallstatt, nei pressi di Salisburgo (Salzkammergut), ove esisteva (ed esiste) una vasta miniera di salgemma, la cui distribuzione coinvolse un areale molto vasto, comprendente il bacino del Reno, del Danubio e di una parte dell'Italia del Nord.

L'uso del sale nelle civiltà passate, e in parte sino ai nostri

giorni, non era finalizzato a rendere più sapidi i cibi, quanto piuttosto a conservarli per lunghi periodi, mantenendoli commestibili e trasportabili: la salagione delle carni e del pesce, che insieme all'affumicatura, garantì approvvigionamenti di scorte di proteiche a vasto raggio.

Inoltre la salatura era necessaria per la concia delle pelli. Il cuoio era materiale fondamentale per

Figura 1 Saline di Trapani



la realizzazione di oggetti funzionali alla vita quotidiana e di norma si cercava di recuperare ogni parte dell'animale ucciso.

La salagione (o salatura) sfrutta il naturale potere igroscopico del sale, ossia la sua capacità di penetrare lentamente nelle cellule dell'alimento espellendone il contenuto in acqua. Ciò evita il processo di putrefazione, limitando la proliferazione di batteri.

Vista l'importanza strategica ed economica di questo minerale è chiaro che, in tutto il mondo e in tutte le civiltà il sale sia stato considerato un bene raro e prezioso, tanto da essere talvolta utilizzato come moneta di scambio.

In queste brevi note ci limiteremo a riprendere alcune informazioni sulla storia del sale in ambito europeo.

La presenza di saline marine è attestata precocemente: essa determina una lenta e progressiva trasformazione del paesaggio, conquistato da vasche, canali per le acque, poi mulini a vento e entri di raccolta e smistamento del sale. Il territorio presso Ostia, lungo il litorale tirrenico, oppure l'area di Mozia nel trapanese, o ancora il territorio di Comacchio, furono radicalmente ridisegnati dall'insediamento di saline in età romana. Gli scavi archeologici condotti nell'Ostiense mettono, tra l'altro in evidenza, una continuità d'uso lungo i secoli. Alcuni magazzini del sale di Ostia, costruiti in età imperiale, attraverso rimaneggiamenti e trasformazioni continuarono ad assolvere la stessa funzione nel Rinascimento e sino a tutto l'Ottocento, in relazione allo scalo portuale.

Analogamente, in prossimità delle miniere di salgemma, il livello di disboscamento e la compromissione dell'ambiente era altrettanto rilevante.

Il “ciclo del sale in salina”

Il sale marino si ottiene dall'evaporazione dell'acqua del mare in una serie di vasche. L'acqua entra nella prima vasca e poi passa da una all'altra con un flusso che un tempo era regolato dalle mani sapienti dell'uomo.

Il passaggio da una vasca all'altra (il numero delle vasche varia in base



Figura 2 Vasche antiche saline Cagliari

all'astensione della salina) e l'effetto dell'evaporazione,

dovuta al sole e al vento, determinano un aumento della concentrazione salina, fin quando si arriva in una vasca servitrice dove l'acqua diventa satura, ossia pronta ad essere immersa nelle vasche salanti, per depositare il sale marino. Il ciclo dura, normalmente, da giugno a settembre. Tempo permettendo, il primo raccolto si fa dopo circa 50 giorni dall'inizio della “coltivazione,” il secondo dopo 30 giorni. Viene raccolto a mano dagli operai con pala e carriola, e si fanno cumuli di sale negli arioni, ossia negli spazi davanti alle vasche salanti. Talvolta l'acqua è fatta defluire mediante l'impiego di mulini a vento.

Sale e antica Roma

L'efficace organizzazione politica ed economica del mondo romano non poteva che coinvolgere anche la produzione e lo smistamento del sale. Ancora oggi il termine “salario” indica la

retribuzione pattuita per prestazioni di lavoro, e un tempo era l'indennità per l'acquisto di sale concessa a funzionari delle diverse magistrature e dell'esercito.



Ulteriore riprova del ruolo fondamentale del sale nell'origine stessa di Roma e del suo sviluppo è la Via Salaria, unica tra le vie consolari a non portare il nome del console che la realizzò, ma ad essere identificata per la materia che lungo essa transitava prevalentemente in direzione appenninica, da e verso l'Adriatico, nel territorio abitato dai Sabini.

Nell'alimentazione romana è attestato l'uso della salamoia come tecnica conservativa: olive e pesce in salamoia erano abitualmente consumati, insieme ad una salsa particolare, detta garum, prodotta con interiora di pesce e sale, adatta a condire molte pietanze.

La produzione del garum era concentrata proprio in prossimità delle saline. Una volta versato in anfore sigillate era trasportato ovunque, raggiungendo anche località molto molto lontane.

Non mancano risvolti religiosi. I Romani infatti utilizzavano il sale nelle offerte votive fatte agli dei. Le vestali preparavano una salamoia per salare la mola sacrificale (una focaccia di farro).. Sempre a Roma l'ottavo giorno dopo la nascita di un bambino si passava sulle labbra un pezzetto di sale come atto di purificazione e per tenere lontani da lui i demoni e i geni del male.

Tra Medioevo ed Età Moderna

La rottura degli equilibri strutturali alla fine dell'Impero romano non cancella, ovviamente la necessita di produrre e distribuire il sale.

Tutte le ricerche mettono in evidenza quasi ovunque i tentativi locali di mantenere i centri di produzione, di riorganizzarli, di continuare a regolare e gestire il flusso del sale verso le aree che ne erano prive. Ad esempio nel 715, i longobardi ratificano un contratto con gli abitanti di Comacchio che raggiungono per via fluviale il portus di Pavia. In tale documento la parte relativa al commercio del sale e dei prodotti derivati (garum) è decisamente preponderante, indice di una vitalità economica dell'area adriatica e di necessità di consumo dall'altra. Nel documento viene fissata l'entità dei tributi – corrisposti quasi unicamente in natura – dovuti dai *militēs Comaclensis* per l'esercizio di attività commerciali. Ad ogni scalo dovevano pagare annualmente un quantitativo in sale che variava da porto a porto.

Carlo Magno nella riorganizzazione delle strutture istituzionali, politiche, economiche e religiose del ricostituendo impero considera ripetutamente la produzione e lo smercio del sale. Numerose, nei suoi documenti, le citazioni di saline: da Saulnois nella regione della Mosella sino a Salsomaggiore. Si evince così che le saline e il loro sfruttamento sono pertinenze imperiali, e come tali ribadite dai successori di Carlo Magno fino al documento redatto a Roncaglia nel 1158, per volere di Federico Barbarossa. In teoria, pertanto, ogni comunità che voglia costruire o sfruttare saline deve ricevere autorizzazione e concessione dall'Imperatore.

Nella realtà le cose erano molto diverse. Città, vescovi, abati e feudatari cercarono spesso si imporre monopoli sul sale che è prodotto o transita sui territorio di loro competenza.

Emblematico in questo senso, il confronto tra Comacchio e Venezia. Nell'854 i Veneziani, che appetivano quella terra a causa delle sue saline, l'assediarono e la devastarono. Nacque così, tra Venezia e Comacchio, un dissidio insanabile, che si risolse nella distruzione di Comacchio l'anno 946.

Dal X secolo Venezia organizzò nell'Adriatico campi salini di 20-25 ettari: la raccolta era stagionale ma l'attività durava tutto l'anno con rilevante impiego di manodopera e alti ricavi. Grandi vasche ben pulite venivano colmate dalla debole marea adriatica e, raggiunto il livello ideale, chiuse in attesa dell'evaporazione; la comunità dei *salinari* coltivava in estate la salina, d'inverno riparava e ripuliva le vasche; continuamente avvenivano controlli e spedizioni. Sulle navi veneziane il sale era caricato come zavorra, computata sul volume complessivo delle merci, in prossimità degli scali e dei depositi. Veniva quindi smerciato lungo il Po e lungo le coste africane, poi ricaricato nuovamente in ogni punto del circuito mediterraneo e approdava così ai magazzini della laguna.

Tra XII e XIII secolo Venezia consolida il suo potere commerciale grazie soprattutto ad una politica monopolistica sul sale, che sfruttava le saline lagunari ma anche tutto il sale importato via mare, allargando sempre più l'areale interessato e istituendo il Magistrato al Sal.

Le imposizioni fiscali legate al sale erano tanto significative da rappresentare una fonte essenziale per la politica militare e per la pianificazione del debito pubblico di Venezia, che elaborò una strategia di contenimento di ogni possibile concorrente sul mercato. Ad esempio il sale di Hall in Tirolo o delle saline di Salisburgo, commerciato dal conte del Tirolo era in antagonismo con quello veicolato da Venezia.

Di tutte le produzioni agricole il sale era quella maggiormente soggetta alle variazioni dovute alle intemperie: l'umidità dell'aria impediva l'evaporazione estiva e gli allagamenti invernali distruggevano le scorte immagazzinate ai piani terra dei salaria. Fra Salimbene scriveva nella sua cronaca che la mattina del 21 dicembre del 1284 ci fu a Venezia un violentissimo temporale con tuoni e inondazioni dal mare e dai fiumi; battelli affondarono, uomini perirono annegati e le merci che non erano ai primi piani furono perdute. E proseguiva: "simili sventure colpirono Chioggia che si trova nelle lagune del mare, lì dove si produce il sale". Probabilmente tutto il raccolto dell'estate fu perduto e la Serenissima fu portata a sviluppare nuove azioni, rinforzando il controllo sul

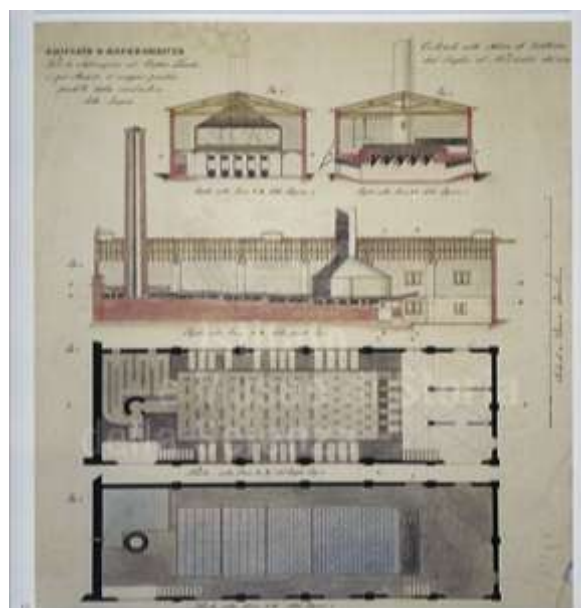


Figura 3 Saline Ottocentesche di Volterra

sale di Cervia e costringendo i mercanti a importare sale mediterraneo. La minaccia delle intemperie poteva farsi sentire d'inverno come d'estate, sia ostacolando il raccolto sia annientando le scorte.

Le prime notizie documentate sull'esistenza di una dogana del sale a Siena risalgono al sec. XIII. In quest'epoca, infatti, la vendita del sale era monopolio del comune e costituiva una discreta fonte di reddito. Il comune imponeva ai cittadini e alle comunità soggette la quantità di sale da acquistare ad un prezzo prefissato che poteva variare da luogo a luogo. Nel 1323 fu istituito un organo denominato "Monte e sale" che era allo stesso tempo un monopolio e una banca. Alla fine del sec. XIV il comune, non essendo in grado di far fronte al debito pubblico, stabilì che si corrispondesse ai creditori una rendita annua sul capitale prestato tratta dai proventi del sale. Per offrire, poi, maggiori garanzie al debito pubblico furono unite insieme le amministrazioni del sale, dei paschi e del biado. L'unione fra queste tre magistrature fu però temporanea e già nel 1519 esse risultano separate. In Francia la gabella sul sale, istituita nella prima metà del XIV secolo, era la più applicate e la più odiata tra le tasse imposte dal re, che ne disponeva la soppressione o l'esenzione per garantirsi fedeltà e riconoscenza. E non mancarono rivolte violente che si opponevano al rincaro di questa tassa.



Figura 4 i magazzini del Sale a Lubecca

I magazzini del sale (*Salzspeicher*) che si affacciano sul fiume Trave a Lubecca, città facente parte della lega Anseatica, testimoniano l'importanza dello stoccaggio e del commercio del sale nel nord della Germania, connesso con la produzione e lo smercio di pesce salato che dall'Atlantico raggiungeva il Mediterraneo grazie agli accordi economici tra città del nord e sud Europa. Il monopolio del sale una prova diretta della forza sempre più strutturata che lo stato in età moderna viene ad esercitare sulle

collettività. A margine del potere si collocano sistemi che cercano di sfuggire al monopolio del sale, sviluppando reti alternative di trasporto, soprattutto nelle aree montane, sfruttando poteri locali che si oppongono a quello centrale, giocando sulla latitanza delle istituzioni o su territori frammentati giuridicamente. Storie di contrabbando e di elusioni fiscali, di resistenze e di brigantaggio si accompagnano alla storia ufficiale del sale. Nelle città di antico regime i magazzini del sale si impongono architettonicamente e urbanisticamente.

A Venezia i magazzini del sale furono edificati nel Quattrocento, con notevoli dimensioni, lungo le fondamenta delle Zattere, sul Canale delle Giudecca.



Figura 5 Magazzini del Sale di Cervia

A Empoli i magazzini del sale, ancora visibili in città, furono costruiti nel 1365. Il sale proveniva in gran parte dalle saline di Volterra trasportato su animali da soma che, dopo aver percorso la via Maestra o Salaiola, proveniente da Gambassi, entravano dalla Porta Giudea o dei Cappuccini e, infine, percorrevano la via degli Asini fino al Magazzino dove il prodotto veniva scaricato, ammassato e distribuito.

Di considerevoli dimensioni i magazzini del sale di Cervia, che si specchiano ancora nelle acque circostanti. A Pistoia i magazzini erano (e sono) in prossimità del Palazzo del Comune.

In Francia i magazzini del sale sono chiamati "Grenier à sel" e si trovano ancora in parecchi centri storici:

Le vie del sale

Con il termine vie del sale si indica un complesso e articolato sistema di collegamento a mulattiere e sentieri che dalla costa ligure (e in realtà da qualunque area costiera) risalendo l'Appennino o i primi contrafforti alpini di Ponente raggiungeva la pianura padana. Per estensione alcuni percorsi che coinvolgevano l'immediata area provenzale e il retroterra alpino rientrano nello stesso sistema di collegamenti.

Possiamo pertanto affermare che non esiste una unica via del sale, ma che ogni percorso storico costa- montagna-pianura padana è legittimamente ascrivibile alla categoria delle "Vie del sale".

Certo alcuni tra questi itinerari hanno avuto maggiore utilizzo, importanza e persistenza d'uso, a seconda della facilità del percorso, della sua brevità, delle destinazioni e dei periodi.

Schematizzando a partire da levante:



Figura 6 vie del sale "emiliane"

La vie del sale "tosco-emiliane" percorrevano la val Trebbia e la val di Taro ed altre valli parallele, con un andamento a treccia sulla quale si innestava, tra l'altro l'importante via francigena.

Da Chiavari risalendo la valle Fontanabuona, con innesto in prossimità del passo della Scoffera sulla diramazione principale proveniente dalla costa nel tratto da Rapallo a Nervi, una variante della via del sale guadagnava già l'interno appenninico, mescolandosi alla via dell'ardesia.

Dalla Scoffera la direttrice puntava a Nord in direzione di Torrighia, del Monte Antola, del

Carmo, del Lesima e del Monte Penice, per poi piegare verso Varzi e quindi Pavia. Anche in questo caso le varianti erano infinite, soggette ad eventi bellici, climatici, sanitari e di varia natura. Tale percorso, una volta raggiunta la linea di crinale era comunque il più veloce in assoluto, anche se d'inverno soggetto a livelli di innevamento significativi.

Il percorso si innestava un importante collegamento che proveniva direttamente dal porto di Genova, seguendo la displuviale Bisagno Polcevera, all'altezza dei piani di Creto. Qui esso piegava decisamente a ovest nord-ovest, passando permettendo di raggiungere lo snodo del passo dei Giovi, per immettersi lungo la valle Scrivia sul percorso che risaliva direttamente dalla Polcevera.

Un altro itinerario che a ventaglio piegava verso ovest era quello passante per le Capanne di Marcarolo, dopo aver risalito la Polcevera fino a raggiungere san Martino di Paravanico e svalicare i Piani di Praglia. Dalle Capanne di Marcarolo si guadagnava Gavi o Ovada e quindi la pianura piemontese.

Ancora più numerosi i percorsi a ponente, dove la Repubblica di Genova, detentrica del monopolio del sale, confliggeva con gli interessi di signori locali, soprattutto nell'area piemontese. Qui le vie del sale sfruttavano i passi alpini e il fondo valle, aggirando spesso i vincoli imposti dalla Superba, con la complicità dei poteri feudali che cercavano di arginare la pervasiva influenza della Dominante.

La guerra ai contrabbandieri del sale ha infiammato per secoli i sentieri fra il Ducato di Savoia e la Repubblica di Genova. Troppo alte le gabelle imposte dai due Stati sul commercio del prezioso minerale. Anche la quantità e la qualità dispensata era motivo di malcontento. Non furono poche le interpellanze al Magistrato da parte dei pescatori che imploravano un prodotto migliore «per salare le anciue». Non servirono nemmeno le sommosse e tutto ciò rese inevitabile il traffico clandestino anche a costo della vita e persino della deportazione. Per evitare i posti di blocco e valicare le montagne con i muli, gli «sfrojadui» scavarono sentieri collaterali e nascondigli: in alcuni casi, il sale veniva depresso nelle arnie. La fitta rete di mulattiere copriva tutto l'arco della cornice dei monti liguri, ma è soprattutto sui valichi di Ponente per raggiungere Limone o altre località piemontesi che si concentrava l'attenzione dei soldati armati di archibugi.

Un percorso che Nico Orengo ha ben raccontato nel suo «il Salto dell'acciuga», dove i sapori di mare si mescolano agli umori delle terre bagnate dalle brume d'ottobre. Una tra le tante direttrici è da Oneglia passante per Monte Grande - Passo della Mezzaluna - Andagna - Collardente - Briga - Colle di Tenda.

Lungo le mulattiere e i sentieri gli uomini trasportavano per una percorrenza di circa 25 chilometri al massimo 20 chilogrammi. L'utilizzo di animali da soma aumentò la capacità dei carichi: per gli asini sino a 100 Kg. per i muli oltre 150 Kg.

Ne consegue che i mulattieri e le popolazioni di muli rivestivano un ruolo fondamentale per il trasporto di qualsivoglia bene. Ciò è attestato e confermato dalla nascita delle corporazioni di carrettieri e mulattieri e dalle normative statutarie di molte città della costa che regolavano la presenza e i flussi delle carovane.

Per saperne di più

La presente bibliografia ha carattere orientativo e non può né intende esaurire la vastità degli argomenti in questo testo semplicemente accennati.

Maurice Godelier, *La moneta di sale. Economia simbolica e del dono presso gli indigeni Baruya della Nuova Guinea*, Milano 2013.

Simona Pannuzi, *La laguna di Ostia: produzione del sale e trasformazione del paesaggio dall'età antica all'età moderna*, in *Cittadinanza e disuguaglianze economiche: le origini storiche di un problema europeo (XIII-XVI secolo)*, *Mèlange de l'école française de Rome, Moyen Age* 125 (2), 2013.

Tommaso Di Fraia, *Aggiornamenti e riflessioni sul problema del sale nella preistoria e nella protostoria in Preistoria e protostoria in Etruria l'alba dell'Etruria. Fenomeni di continuità e trasformazione nei secoli XII-VIII a.C. Ricerche e scavi*. Atti del nono incontro di studi. Centro studi di preistoria e archeologia, Milano, A cura di Nuccia Negroni Catacchio, Milano 2010, pp. 597-606.

Sauro Gelichi, *Alla fine di una transizione? L'Italia settentrionale nel primo Alto Medioevo tra città, villaggi e economie*, in *Territorio, Sociedad y Poder, Anejo n. 2*, 2009, pp. 143-158

Piero Gualtieri, *Gli Ordinamenti sulla gabella del sale dell'aprile 1318: Un esempio della produzione legislativa fiorentina*, in *Annali di Storia di Firenze*, II 2007, pp. 209-231.

Pierre Laslo, *Storia del sale. Miti, cammini e saperi*, Roma 2004.

Giovanna Alvino, *Antiche strade, Lazio. Via Salaria*, Roma 2004.

Fabrizio Capecechi, *Le vie del sale e altri percorsi*, Pavia 2000:

Jean-Claude Hocquet, *Il sale e la fortuna di Venezia*, Roma 1990.



Artesulcammino

