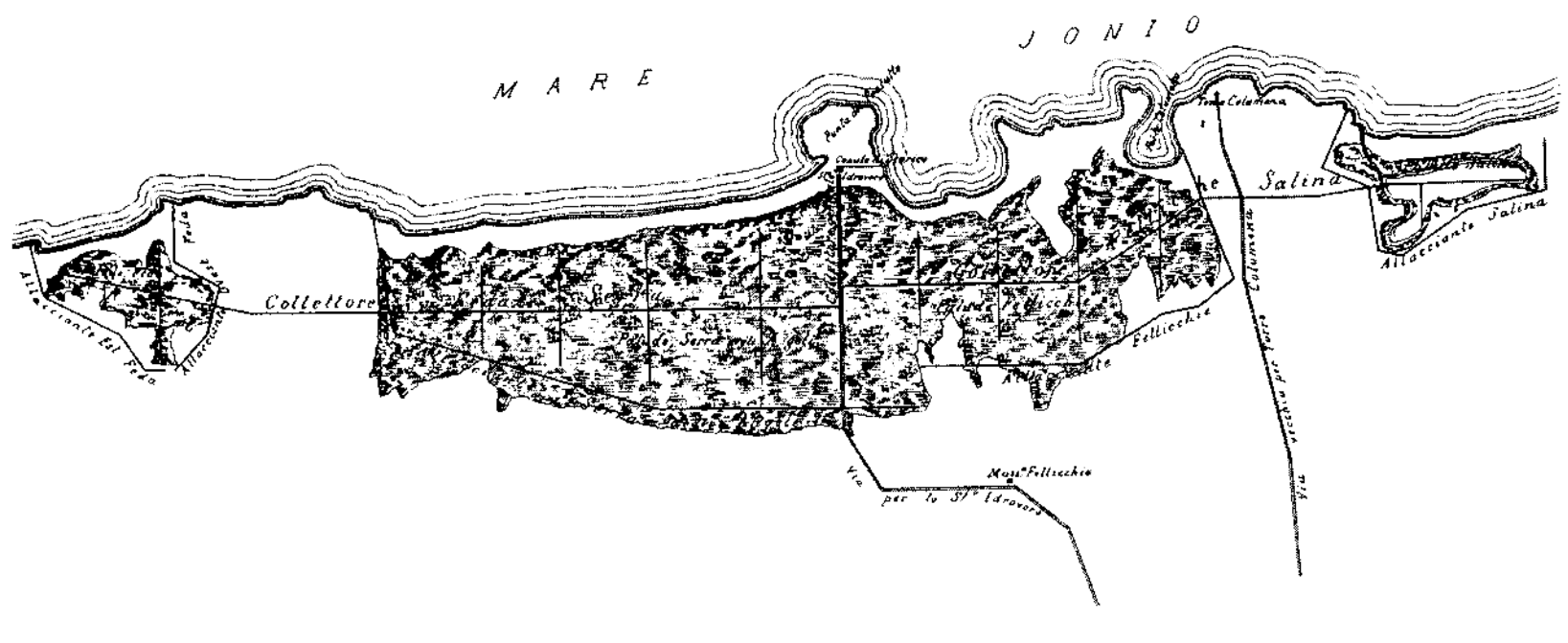


PALUDI DI PORTO COLUMENA

RAPPORTO 1:20000



Nella relazione tecnica di Luigi Libertini e Gactano e Giulio Bernardini del 1901, la "Palude Salina" è attraversata e perimetrata dai canali per il deflusso delle acque a mare. La bonifica della laguna salsa rientrava nel più ampio comprensorio di depaludamento di Porto Columena, che abbracciava le paludi "Fellicchie", "Serra degli Angeli" e "Feda", poste in territorio di Nardò e Manduria.

fra Gallipoli e Taranto pensarono bene di raccogliere le acque alte della nostra salina mediante un unico canale allacciante.⁵⁰

Terminò così – del tutto – l'esistenza produttiva del bacino litoraneo. Il prosciugamento del posto lasciò mute le uniche presenze di pietra dell'ambiente lagunare. *Come statue di sale, avvolte nel torpore dell'assenza*, i magazzini per il deposito della materia marina (la cosiddetta "Torre delle Saline")⁵¹ ben presto furono aggrediti dal trascorrere del tempo. Stessa sorte toccò alla vicina cappella della "Madonna del Carmelo", eretta per assicurare il culto divino ai numerosi addetti ai lavori salinari. Nel 1883 il tempietto risulta privo dell'officiante.⁵² Conclusasi, allora, la vita laboriosa dello specchio acqueo, venne meno pure il conforto della fede per i poveri salinai disoccupati.

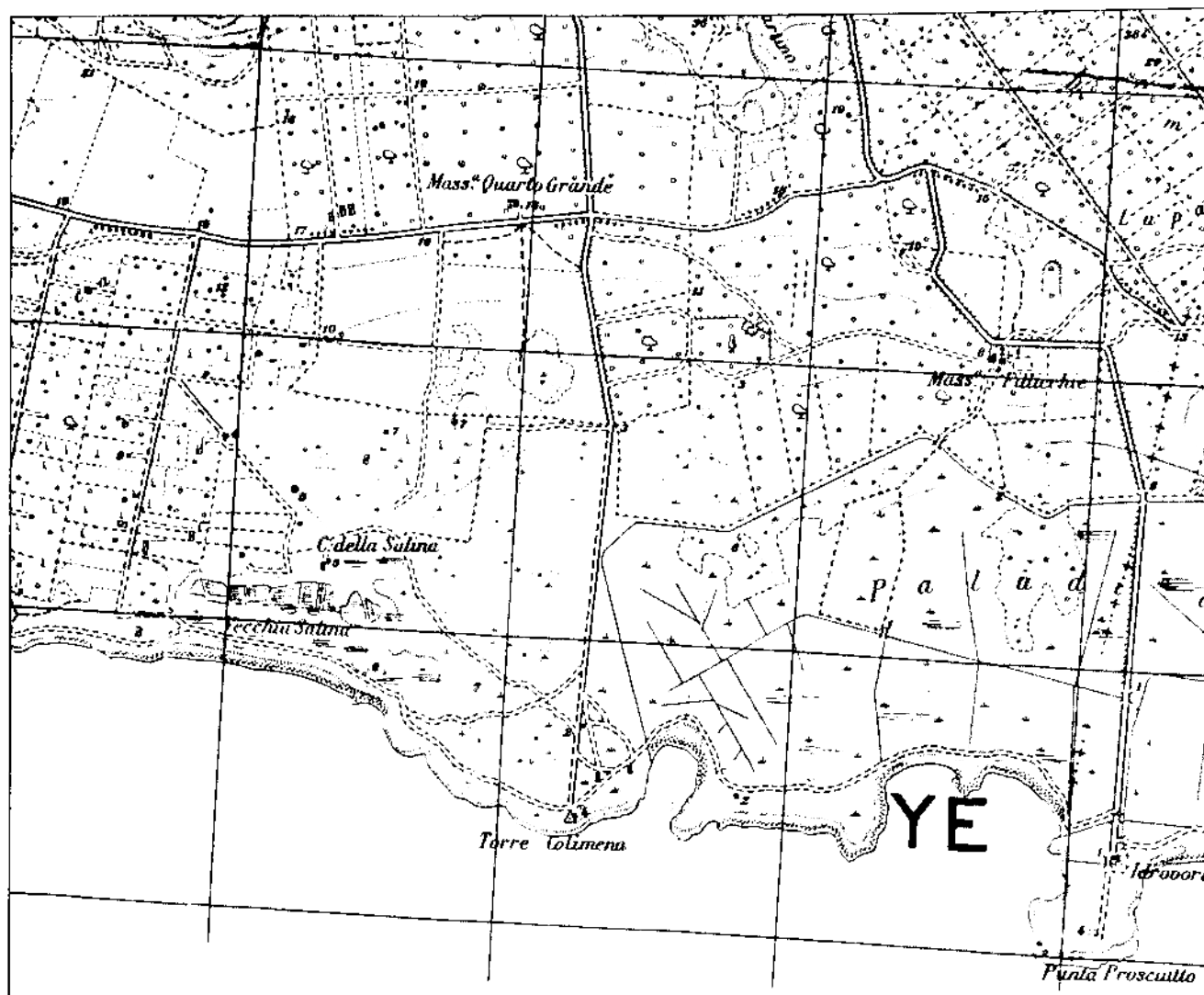
Essi più non ebbero a faticare in quei siti caldissimi e fangosi ove le acque salse andavano a marcire in pozzanghere paludose nei mesi vernini in attesa dei fluidi rigeneratori. Si perse irrimediabilmente una manodopera preziosa,⁵³ depositaria di saperi tecnici, figli sia dell'uni-

⁵⁰ Il bacino idrografico della "Salina" misurava 248 ettari, di cui 206,48 di terreni alti, 32,52 di bassi e palustri e 9 di spiagge e dune. Cfr. L. LIBERTINI, G. BERNARDINI, Giulio BERNARDINI, *Relazione sul progetto di bonificazione delle paludi Fedà, Serra piccola, Serra degli Angeli, Salina e piccoli stagni fra Gallipoli e Taranto e paludi Mascia, Belvedere e Burago (Legge 18 giugno 1899, Tab. III, N. 49)*, Lecce, Tipografia del giornale *La Provincia di Lecce*, 1901, pp. 39-40.

⁵¹ L'edificio è rappresentato simbolicamente in diverse carte corografiche. Si componeva di vasti ambienti a piano terra per il deposito del sale e di altri locali superiori tutti di proprietà – prima della vendita al Comune di Avetrana – dell'Amministrazione Generale delle Gabelle.

⁵² Apprendiamo che la chiesetta era gestita direttamente dal Capitolo avetranese. La presenza della religione, in quegli spazi ostici di confine tra terra e mare, non era relegata alla torre della salina; poco più a nord della stessa, a ridosso dell'edificio turrito della "Colimena" (prima sede di un presidio anticorsaro e poi "sentinella" dei dazieri), un'altra cappelluccia intitolata all'"Annunciazione" accoglieva quei non pochi fedeli che, per esigenze di lavoro, frequentavano le lande malariche ma produttive della costa di Casalnuovo (cfr. M. SPINOSA e altri, *Avetrana...*, cit., pp. 43-45).

⁵³ I salinari rappresentavano una categoria di lavoratori atipici, specializzati al punto che erano esonerati dal prestare il servizio militare. Cfr. G. NEBBIA, *Tecniche di produzione nelle saline dell'Adriatico*, in AA. VV., *Sale e saline...*, cit., p. 29.



Istituto geografico militare, 1948, Foglio 213 della Carta d'Italia, *tavoletta* "Torre Colimena": la conca che un tempo muoveva l'economia della costa conserva solo nel nome - peraltro debitamente "segnalatore" di una produttività trascorsa - il riferimento all'estrazione del sale marino. La "Vecchia Salina", per l'appunto, è diventata un'area dismessa, una depressione del terreno neanche più paludosa. I coltivi che vi si avvicinano sono il segno di una colonizzazione agraria incipiente.

verso delle prime macchine sia dei ritmi e delle precauzioni dei lavori agricoli. Non per niente si è sempre parlato di “raccolta” della bianca sostanza perché l’attenzione prestata agli eventi meteorologici (la pioggia è nemica del sale in quanto diluisce l’acqua già concentrata e dilava la greggia materia dai mucchi già formati) ha avvicinato i qualificati operai ai contadini, vigili come loro alle “dinamiche del cielo”.⁵⁴

Le antiche fasi della presa del “luccicante frutto” ci introducono nel vivo e colorato spettro delle vasche comunicanti; ci fanno “annusare” gli odori del paesaggio bianco e pungente, aperto al gioco dei venti, invaso dalla calura e intriso di una fiaccante salsedine. Le vecchie descrizioni dei lavori nella salina avetranese icasticamente avvicinano alle scene della durezza, tra argini rimossi per la ricarica delle acque e palizzate incarceranti fluidi morti.

Per muovere il letto ne’ tempi di Verno, e per raccorre i Sali nella fine della State, accorrevano a fatigare in dette Saline da *due, o trecento operarij*, così de’ feudi del Marchese [di Oria, della schiatta degli Imperiale] come stranieri. I quali prima d’ogni altro attendevano a raccorre *il fior del Sale*, ivi volgarmente detto la *Farinella*, che era quello per appunto, che vedevasi nella parte superficiale ed a tutto l’altro sovrastava, che poteva giungere a *venti, trenta, quaranta, o cinquanta tomoli* in circa. Compita tal ri-

⁵⁴ *Ivi*, p. 27. L’industria salinaria venne considerata per lo più come un’attività agricola, alla stregua di una vera e propria monocoltura. «Essa infatti ha un ritmo stagionale simile a quello dei lavori campestri: nell’autunno e nell’inverno si lavora e si adatta il terreno riparando le vasche, gli argini che le dividono, i canali di afflusso e preparando opportunamente il fondo delle caselle salanti, che viene uguagliato e rullato. [...] In primavera poi, l’introduzione dell’acqua di mare nella salina si può ben paragonare alla semina, e la concentrazione progressiva delle acque richiama la germinazione e l’accrescimento delle piante. E finalmente nell’estate si svolge, anche per la nostra industria, il raccolto, durante il quale nella salina si svolge un’attività così intensa che la mano d’opera abituale non basta più e bisogna ricorrere in misura notevole a quella stagionale» (A. MORI, *Le saline della Sardegna*, in Consiglio Nazionale delle Ricerche, Centro di Studi per la Geografia economica presso l’Istituto di Geografia della Università di Napoli, *Memorie di Geografia economica*, 1950, vol. III, pp. 7-8).

colta incessantemente gli operarj si studiavano di trarne il Sale più bianco, ed a parte riponendolo per lo più *cinque o seicento tomoli* ne raccoglievano...⁵⁵

4. La salina: una ingegnosa macchina idraulica

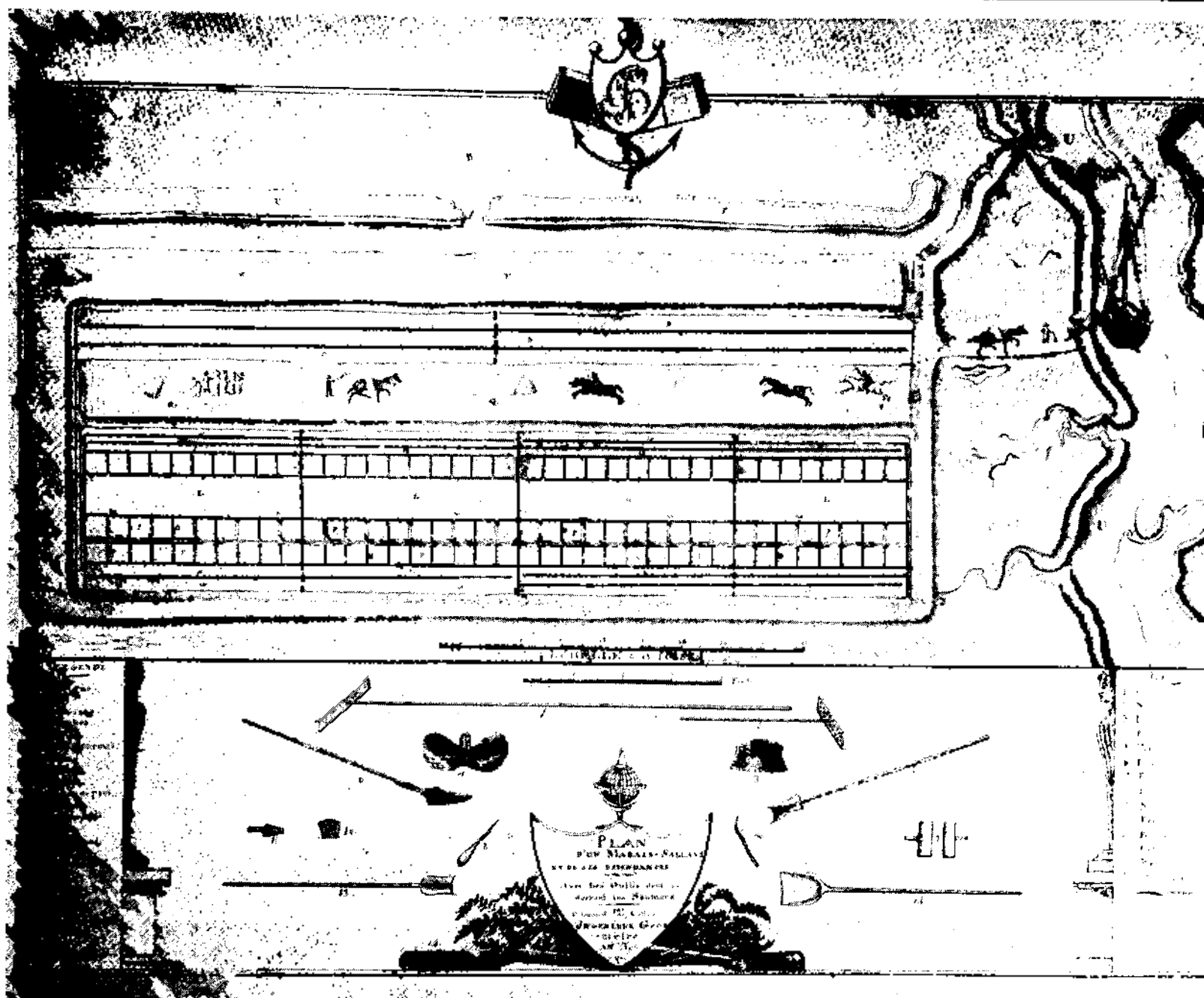
Il sito della salina di Avetrana ha in sé tutte le caratteristiche geomorfologiche e climatiche necessarie ad una proficua produzione. Le sue condizioni fisico-ambientali hanno favorito l'attività salinaria nel corso dei secoli. Invero, ivi sono appieno rispettati i fattori di localizzazione di una superficie destinata ad ospitare esclusivamente bacini evaporanti e salanti⁵⁶ (o di cristallizzazione).

Per ottenere il sale – tutti sappiamo – l'acqua marina deve evaporare, da qui l'estrema importanza dello stato atmosferico dei luoghi prescelti. Le situazioni ottimali si hanno, ovviamente, quando siamo in presenza di un tipo di clima spiccatamente mediterraneo con una stagione estiva decisamente lunga (da maggio a ottobre), opportunamente calda, ventilata e pochissimo piovosa. Per essere redditizia, quindi, una salina deve insistere in un posto nel quale perdurino per un numero notevole di settimane le suaccennate condizioni climatiche. Occorre, altresì, che le stesse con subiscano variazioni nel tempo in modo da assicurare una elevata e regolare produzione annua.

La costa avetranese è, dunque, un'area di minima precipitazione e detiene un elevato indice di aridità associato ad un regime eolico favorevole alla ventilazione dei bacini salanti. Sono, questi, caratteri di estrema rilevanza, poiché risulta indubbio che un apporto anche mo-

⁵⁵ M. SPINOSA e altri, *Avetrana...*, cit., p. 19.

⁵⁶ Per un esame geografico dei fattori localizzativi degli specchi salanti, cfr. L. CANDIDA, *Saline adriatiche (Margherita di Savoia, Cervia e Comacchio)*, in Consiglio Nazionale delle Ricerche, Centro di Studi per la Geografia economica presso l'Istituto di Geografia della Università di Napoli, *Memoria di Geografia economica*, 1951, vol. V.



PL. II. — PLAN DE MARAIS SALANT AVEC SCÈNE DE CHARGEMENT DU SEL,
PAR E. VALLÉE, 1899.

(Collection de M^r Ranson, Marennes.)

J. A. F30527.

La tavola raffigura icasticamente scene di caricamento del sale. Sono rappresentati gli attrezzi per il lavoro salinario. Il disegno schematizza (didascalizzando) la morfologia di una salina con la serie regolare delle vasche evaporanti e salanti. È tratto dal citato testo di Delafosse e Laveau.

derato di piogge danneggia (e comunque ostacola) l'andamento della campagna salifera.

Oltre alle situazioni dell'aria (la pressione del vapore dev'essere bassa) e del mare, pure quelle terrestri devono fornire le tessere di un mosaico geografico organico. La morfologia agisce spingendo il perimetro localizzativo delle saline «soprattutto lì dove esistono adeguati spazi pianeggianti, meglio se con depressioni (spesso occupate da stagni costieri) che consentono l'ingresso delle acque marine nelle vasche evaporanti per naturale dislivello, o anche in adatte insenature, di cui risulti facile la chiusura con argini».⁵⁷

C'è da dire che il nostro tratto di costa rispetta in pieno il dettato della geografia che vuole una salina posta in un ambiente sufficientemente seccagno, tabulare e, in aggiunta, geologicamente idoneo (con rocce impermeabili, quali le argille, onde evitare l'infiltrazione e, quindi, la perdita dei fluidi nel fondo).

L'industria salifera avetraneese possiamo ritenerla in tutto simile nel funzionamento – ma non nelle proporzioni – a quella di Antico Regime delle più dotate saline siciliane (Marsala e Trapani).

Le tre fasi produttive erano le medesime: coltivazione della salina, raccolta del sale e trasporto della materia greggia e raffinata (dalla “carrozza” e dal carro alle imbarcazioni di piccola portata ai bastimenti ancorati nel porto o nella rada).

Variava il fruttato, cioè l'entità del prodotto, forse la conduzione (che nell'Isola oltre che direttamente, cioè in economia, poteva assumere la forma della cessione in gabella, ai gabellotti, che corrispondevano enfiteusicamente un canone), ma i procedimenti avetranesi non dovevano differire di molto dai siculi.⁵⁸

Il paesaggio lagunare conferiva similarità alle operazioni idrauli-

⁵⁷ A. A. BISSANTI, *Le Saline di Margherita di Savoia: localizzazione e cambiamenti nell'organizzazione del territorio*, in AA. VV., *Salte e saline...*, cit., p. 33.

⁵⁸ Nelle saline isolane c'era il “centimolo”, ossia il mulino azionato dalla forza animale per la molitura del sale (che prendeva il nome di “granito” se non macinato). Per ogni notizia sull'industria salinaria si veda lo specifico testo di O. CANCELLA, *Aspetti di un mercato siciliano. Trapani nei secoli XVII-XIX*, Caltanissetta-Roma, Salvatore Sciascia Editore, 1972. È utile, ancora, offrire un sintetico quadro descrittivo dell'ambiente produttivo isolano valido almeno sino alla prima

che consentivano di liberare le vasche dal deposito delle arene. Le chiuse in muratura (dette “siepi”), autentici sbarramenti, regolavano ovunque il flusso e il deflusso delle acque. Le collinette di sale configuravano uno schema uguale e antico frutto di un lavoro “quasi agricolo”, stagionale e qualificato.

Resta da ricordare che il principio operativo delle saline s'incentra – ieri come oggi – in un poliedrico gioco delle acque e del sole, in una successione biancheggiante di vasche ove le radiazioni sollecitano l'evaporazione. Negli speciali recipienti salanti s'assiste ad una colorazione rossastra dei liquidi che corrisponde alla formazione di tipici microrganismi che vivono solamente in acqua marina concentrata. Il cloruro sodico che si separa⁵⁹ è impuro e la soluzione sovrastante «contiene sali, soprattutto cloruri e solfati di potassio, magnesio e sodio. Tale soluzione prende il nome di “acque madri”». ⁶⁰

Sia pure lentamente, la salina funziona come una ingegnosa macchina idraulica, con un flusso continuo di acque marine in entrata e con un rigetto altrettanto ritmato di fluidi torbidi.

metà del secolo appena trascorso. «Nelle imprese siciliane le vasche, dette comunemente *caselle*, assumono denominazione diversa a seconda della loro funzione e del grado di concentrazione che in esse assumono successivamente le acque salate. Infatti il sistema per la produzione del sale marino consiste nel far subire all'acqua marina graduali aumenti di densità, in conseguenza dell'evaporazione, fino a che non si verifichi la cristallizzazione del cloruro di sodio». I bacini di evaporazione, nei quali precipitano prima le sostanze estranee (ossido di ferro, carbonato e solfato di calcio) e poi il cloruro sodico, di magnesio e così via, nel Trapanese prendono i nomi di: a) “acqua fredda”; b) “acqua cruda”; c) “acqua fatta”; d) “caselle messaggere” o “ruffiane” (perché servono da tramite tra le vasche “calde” e le superfici di cristallizzazione). Dalle “caselle servitrici”, le acque passano così nelle “salanti” dove si completa il processo lavorativo. I mucchi di sale, – disposti nelle aie – vengono coperti – dopo le prime piogge autunnali – con rozze tegole di terracotta, dette “ciaramire”. Cfr. quanto scrive Domenico Ruocco in *Le Saline della Sicilia con uno sguardo d'insieme sulla produzione del sale in Italia*, in Consiglio Nazionale delle Ricerche, Centro di Studi per la Geografia economica presso l'Istituto di Geografia della Università di Napoli, *Memorie di Geografia economica*, 1958, vol. XVIII, pp. 48 (citata) e 56, 58.

⁵⁹ Il cloruro di sodio viene dunque rimosso dal fondo delle vasche salanti dopo che le stesse sono state opportunamente svuotate dalle “acque madri”.

⁶⁰ G. NEBBIA, *Tecniche di produzione...*, cit., p. 26.