

Come viene prodotto il sale da cucina?

La salina è un impianto destinato alla produzione di sale marino a seguito di evaporazione naturale dell'acqua di mare, costituito da vasche comunicanti tra loro e con il mare, disposte con un leggero naturale dislivello.

Nelle stagioni più soleggiate e meno piovose, l'acqua di mare viene fatta defluire in vasche molto grandi (vasche evaporanti), all'interno delle quali l'acqua, esposta alle radiazioni solari, evapora, rendendo man mano il sistema sempre più ricco in sale e quindi sempre più concentrato.

Quando l'acqua di mare viene trasferita nelle vasche salanti, dalle dimensioni più ridotte, l'acqua di mare è stata talmente concentrata a seguito della massiccia evaporazione di acqua da indurre la precipitazione del cloruro di sodio in essa contenuto. In queste condizioni di elevatissima salinità, l'alga *Dulianella salina* può proliferare. Essendo dotata di un pigmento rosso intenso, il manifestarsi di questa colorazione è indice dell'avvenuta precipitazione del cloruro di sodio, che può così essere raccolto e sistemato nei grandi mucchi che rendono peculiare il paesaggio delle saline. Il sale marino ricavato contiene elevatissime percentuali di cloruro di sodio (NaCl) e quantità minori di altri sali. Non essendo raffinato come il sale comune, conserva le sue naturali proprietà apportando notevoli

benefici al nostro organismo. Le acque madri residue contengono numerosi sali di potassio, magnesio e di altri elementi, sotto forma di cloruri e solfati.

Una parte di esse viene immessa nuovamente in mare; un'altra viene destinata a scopi curativi dato l'elevato valore terapeutico dei sali disciolti.

La salina di Margherita di Savoia

La riserva naturale Salina di Margherita di Savoia è un'area naturale protetta istituita nel 1977. È un luogo unico al mondo grazie:

- al suo valore storico, ecologico e naturale;
- alla singolare bellezza delle sue piramidi di sale;
- al patrimonio di biodiversità che vanta.

Con la sua superficie totale di circa 4500 ettari e una produzione annua di circa sei milioni di quintali di sale, la Salina di Margherita di Savoia costituisce la più grande riserva di sale marino in Europa e la seconda a livello mondiale. La presenza di vasche a crescente salinità e differente profondità ne fanno ormai da tempo habitat naturale per la sosta, lo svernamento e lo stanziamento di centinaia di specie di uccelli, tra cui i meravigliosi fenicotteri rosa, che proprio qui hanno insediato una delle più numerose popolazioni europee di questa specie.

Per saperne di più, visita le pagine

<https://www.salinamargheritadisavoia.it/>

<https://ilmanifesto.it/breve-storia-del-sale-dalla-raccolta-alla-tavola/>

▼ Vista dall'alto della Salina di Margherita di Savoia (BT - Foto di Salvatore Giannino).

