



**IL LIBRO**  
**La famiglia Messeri in cucina**

280 ricette inedite sono il piatto forte di *Una famiglia in cucina la mia* (Vallardi, pag. 260, 15,90 euro) di Luisanna Messeri, la popolare cuoca toscana amata dal pubblico televisivo del Club delle cuoche su Alice

# Consigli ai VIAGGIATORI



IRENE CABIATI

**A**zzurro, turchese, verde, grigio, rosa, arancio: sono questi i colori che dipingono il paesaggio delle saline concerto di tonalità in perenne mutazione. L'autore della tavolozza salmastra è il tempo che, attraverso l'azione del vento e del sole, prosciuga l'acqua e scolpisce i cristalli. Il processo avviene nelle vasche inondate con un sistema di canalizzazione che ne governa i livelli. Con la prima evaporazione si formano i fiori di sale, minuscoli cristalli che coprono la superficie delle vasche: i salinari li prelevano per togliere quel velo che rallenterebbe il processo di evaporazione. Dopo più di un mese si formerà una consistente la crosta di sale destinato alla raffinazione.

Assistere a questo processo di trasformazione può diventare un'esperienza mistica che riconduce ai primordi, quando il sale veniva grattato dalle cavità rocciose delle scogliere o ricavato per ebollizione a latitudini più fredde. Serviva per conservare la cacciagione e il pescato, preziosissimi-

**In provincia di Trapani  
spiccano i mulini a vento  
in Romagna si celebrano  
i riti dei salinari**

mo quindi, e per questo trasformato in mezzo di pagamento, cagione di guerre, merce di contrabbando, pretesto di ribellione, come il Satyagraha del sale, la marcia di Gandhi contro la prepotenza britannica, nel 1930.

Il viaggio nelle saline del Mediterraneo ci ricorda che furono fenici, etruschi e romani a migliorare la tecnica per ricavare il sale che ancora oggi segue gli stessi principi pur essendosi evoluta con la meccanizzazione. L'esplorazione ci insegnerà che quasi tutte le zone salanti sono adiacenti o immerse in parchi, riserve, zone umide attrezzate per accogliere il turista e accompagnarlo (a piedi, in barca, sui 4x4 o in bicicletta) alla scoperta di due ambienti completamente diversi: l'abbacinante palcoscenico delle saline e il brulicante intrico di paludi, habitat preferito soprattutto da uccelli migratori. E non manca mai il pretesto per solleticare la curiosità del palato con le varietà di sale al naturale o aromatizzati con erbe e agru-



**Margherita di Savoia**

Stabilimento dellavorazione del sale a Margherita di Savoia (Puglia). L'area è una zona umida prediletta dagli uccelli migratori che trovano riposo e nutrimento prima di dirigersi in Africa.  
Foto di Diego Mariani



**Les Aigues Mortes in Camargue**

La raccolta dei fiori di sale alle Aigues Mortes: il colore rosato dell'acqua è dovuto alla presenza di alghe e crostacei, anelli fondamentali della catena alimentare delle saline, che hanno sviluppato ottimi espedienti per adattarsi ai cicli delle saline



**La rimessa del sale a Cervia**

La rievocazione della «Rimessa del sale» è un evento che richiama ogni anno migliaia di persone alla Festa del Sale di Cervia: nella foto il salinario trasporta il carico di sale sulla «burchiella», la tipica chiatte cervese, verso i magazzini

## Alla ricerca degli orizzonti di sale

Da Mozia a Cervia, dalla Puglia alla Camargue il fascino delle antiche saline e dei loro paesaggi lunari attrae un pubblico che ama mete inusuali



**Il mulino d'Inferna**

Sulla piana delle saline fra Trapani e Marsala emergono i caratteristici mulini a vento, il più spettacolare è il mulino d'Inferna che viene messo in funzione durante le visite guidate... se non c'è troppo vento.  
Foto di Franca Chiono

ta Maria, Isola Grande, Mozia) è animato dalla fauna e dalla flora dei canneti che incorniciano le dune di sale, su cui il sole graffia ombre e liquefa i colori. Spiccano sulla quiete salmastra i mulini a vento delle saline Ettore e Inferna. Quello che ospita il Museo del Sale ha più di 500 anni e viene azionato per mostrare ai turisti la macinatura del sale: i salinari armano le tele sulle pale e le regolano per assecondare il vento, come si fa sulle barche a vela. Le saline si visitano tutto l'anno (da novembre a marzo su prenotazione) e sono previste degustazioni guidate (tel. 0923/733003).

In questa stagione è consigliabile andare in Camargue, nel sud della Francia, per la particolarità del paesaggio che, in verità, riserva sorprese tutto l'anno, ma a fine estate è particolarmente interessante anche per il transito di uccelli migratori e per il cambio d'abito stagionale della palude. La salina d'Aigues Mortes, gestita dal Groupe Salins Aigues-Mortes, si affaccia sul parco naturale della Camargue. Aperta al pubblico fino al 3 novembre, organizza visite alle saline su 4x4 e trenino con soste per assistere alla lavorazione: molto suggestiva la raccolta dei fiori di sale da giugno ad agosto. (www.visite-salinaiguesmortes.fr)

Al fascino delle saline del Mediterraneo è dedicato il libro *Bagliori di sale* (diventato anche una mostra) della fotografa Feanca Chiono.

mi da abbinare alle specialità locali.

A Cervia (Ravenna) si celebra a settembre la festa "Sapore di sale". Il culmine dell'evento, contornato da mostre ed eventi enogastronomici con chef pluristellati, è la rievocazione della "Rimessa del sale" con cui si celebrava la conclusione del lavoro dei salinari: il sale veniva trasportato sulle tipiche chiatte, le burchielle, verso i magazzini. Il ricordo della tradizione è mantenuto

vivo dal Gruppo culturale Civiltà Salinara che cura il museo del sale e la salina Camillone. Da fine marzo a inizio novembre sono previste visite alle saline e al parco Regionale del Delta del Po (tel. 0544 973040).

In Puglia la natura intorno alle Saline Margherita di Savoia, fra le più importanti d'Europa, è meno lussureggiante, ma non meno spettacolare con gli specchi d'acqua che riflettono gli

umori del cielo e sono coronati dal serpeggiare dell'umile salicornia, l'asparago di mare, che insaporisce molte ricette. Qui vale la pena provare anche le proprietà "estetiche" delle saline alle Terme (www.termemargherita.it) con i trattamenti a base di acque madri, fanghi e terapie inalatorie.

Nella Riserva dello Stagnone, fra Trapani e Marsala, il paesaggio, modulato dal profilo delle isole (Schola, San-