

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL SALE MARINO ARTIGIANALE DI TRAPANI

PRESIDIO SLOW FOOD

ART.1

Nome del prodotto

Il presente disciplinare regola la produzione del "Sale marino artigianale di Trapani".

ART.2

Zona geografica

Le saline, già incluse tra le riserve naturali della *Regione Siciliana*, si concentrano principalmente in prossimità della città di Trapani e Paceco. Il territorio dove avviene la produzione appartiene ai comuni di: Trapani e Paceco. (provincia di Trapani).

ART.3

Riferimenti storici

La costa bassa dei litorali trapanesi ed il clima estremamente favorevole suggerirono ai Fenici (VIII sec. a.c.) l'impianto delle prime saline che la storia ricordi.

Ma solo nei sec. XV e XVI si ha uno sviluppo notevole delle attività di estrazione del sale. Nel XVII e nel XVIII secolo le saline rappresentano una risorsa fondamentale dell'economia della città, assieme all'arte del corallo e alla pesca, di portata tale da far diventare il porto di Trapani uno dei più importanti del Mediterraneo e d'Europa. Ancora oggi alcune saline sono pienamente attive, definitivamente salvate dal degrado grazie alla sensibilità di privati, dal WWF e dalla azienda per il turismo di Trapani che ha recuperato alcuni mulini a vento, come documenti di archeologia industriale inseriti in una realtà naturalistica resa intelligentemente produttiva.

Uno dei mulini a vento, quello in contrada Nubia (Paceco – Trapani), è sede del Museo del Sale, un luogo dove vengono conservati gli attrezzi da lavoro dei salinai e nel quale si ritrovano i segni di una cultura materiale il cui patrimonio etno-antropologico è di inestimabile valore. Le Saline di Trapani, oggi Riserva Naturale, costituiscono un habitat unico che si offre al visitatore come un museo en plein air.

Fino agli anni '60 la coltivazione del sale era in piena attività e il prodotto veniva esportato in tutta Europa fino in Norvegia. Il secondo dopoguerra ne ha segnato un temporaneo declino legato alla concorrenza del salgemma, all'elevato costo dei trasporti e ai danni provocati dall'alluvione degli anni '60, che ha trasportato milioni di metri cubi di acqua nelle saline, determinandone l'interramento e l'abbandono dei bagli.

Solo dopo il 1973, anno dell'abolizione del Monopolio di Stato, si registrano segnali di ripresa.

Il sale, alimento così "normale" e necessario, è quasi un elemento della nostra quotidianità e della nostra identità socio-culturale. Tuttavia il suo uso non ha limiti geografici, il valore attribuitogli non è legato a luoghi o ad abitudini alimentari bensì alla sua indispensabilità. Per questa ragione fu annoverato tra i primitivi mezzi di scambio, tra quelle merci che, come l'oro ed i generi di prima necessità, rappresentavano un valore costante ed erano comunemente accettate. La sua necessità ed il conseguente valore intrinseco favorirono e determinarono la sua coltura attraverso il complesso impianto delle saline e dei mulini per l'allagamento del territorio e la prima lavorazione del sale. L'organismo abbisogna dell'apporto di sale, anche se ogni alimento contiene una quantità di sali; le medie statistiche attestano intorno ai sette chilogrammi annui pro-capite il consumo di questo alimento nelle aree economicamente sviluppate. Il sale, oltre al cloruro di sodio di cui si controverte, apporta alla dieta cloruro di potassio, che entra tra i suoi componenti e che è prezioso, assieme al sodio, agli scambi osmotici ed all'equilibrio acidobase del plasma sanguigno.

Inoltre l'uso del sale marino è determinante per il mantenimento del sapore dei cibi, rispetto al salgemma non perfettamente idoneo all'uso alimentare, può essere usato in quantità ridotta perché è il doppio più solubile del salgemma che, non sciogliendosi a bassa temperatura, a volte viene ingerito senza alcun vantaggio. Il sale prodotto dalle saline di Trapani essendo tra i più ricchi di magnesio, annovera tra le qualità che possiede la massima solubilità.

ART.4

Periodo e numero di estrazioni

Il ciclo intensivo della produzione si concentra soprattutto nel periodo delle stagioni più calde ed asciutte. Dall'inizio del mese di maggio fino a settembre inoltrato, tutte le vasche vengono rifornite con regolarità dell'acqua necessaria alla produzione che, prima di essere prelevata dal mare e durante i passaggi successivi all'interno della salina, viene sottoposta a severi controlli di qualità. Prima delle piogge autunnali, tutto il sale accumulatosi nelle *vasche cristallizzanti* verrà raccolto ed avviato alla lavorazione. Il particolare sistema di produzione e di lavorazione preservano, nel sale trapanese, la presenza degli oligoelementi contenuti nell'acqua marina da cui ha origine (potassio, magnesio, calcio, ferro, iodio).

ART.5

Vasche

Il venti per cento della superficie prima descritta è coperta dalle vasche denominate di *prima entrata*, vale a dire da quelle vasche in cui viene immessa direttamente l'acqua di mare a salinità naturale (3° Bè) . Il resto delle superfici è ricoperto dalle *vasche di servizio* e dalle *vasche cristallizzanti*. Queste vengono utilizzate, rispettivamente, per la preparazione dell'acqua al giusto gradiente di salinità (25° Bé), ottenuto grazie all'effetto dell'evaporazione prodotta dal sole e per la precipitazione del cloruro di sodio (NaCl).

ART.6

Ciclo di produzione

L'acqua di mare, con salinità pari a 35/1000 grammi in litri di acqua, entra nella vasca più esterna denominata " Fredda", colore verde chiaro, dove assume una salinità di 50 g. in 1000 litri, dopo passa nelle vasche denominate "Vasi", dove la salinità va aumentando di un grammo di vaso in vaso, arrivando nella vasca denominata " Vaso Coltivo", dove raggiunge una salinità di 100g. per 100 litri. Ulteriore passaggio nelle vasche denominate " Caure", colore rosso grazie ai batteri alofili, fino ad arrivare fino a 250g. e viene passata nella vasca "Sentina" e da questa passa nella vasca salante denominata "Casedda" dove avviene l'evaporazione finale con la cristallizzazione.

La pulizia delle vasche viene effettuata a marzo nelle Caure, con l'uso di pale vengono eliminati i depositi di solfato di calcio, ad aprile nelle Casedde, vengono asciugate e rastrellate con appositi rastrelli di legno. Si fanno asciugare e vengono rullate e livellate.

Il passaggio dell'acqua dal mare alle fredde avvengono con l'utilizzo di "spire di Archimede" con motore elettrico, dopo nelle vasche successive avviene per caduta da livelli più alti a più bassi.

A cristallizzazione avvenuta lo spessore del sale è di circa 6-8 centimetri.

Dal primo ingresso alla cristallizzazione finale passano circa 50-55 giorni, tutto naturalmente a seconda le temperature esterne e da eventuali piogge casuali.

ART.7

Estrazione, raccolta, asciugatura del sale

Durante la coltivazione nelle vasche salanti, in certe giornate ventose, si raccoglie lungo i bordi delle vasche il cosiddetto "sale scuma" tradotto in italiano " il fiore di sale". Prodotto più leggero con un contenuto di sodio inferiore ma più ricco di magnesio.

Il sale, dopo essere stato raccolto, viene depositato e coperto da tegole lungo le superfici poste accanto alle stesse *vasche cristallizzanti*.

ART.8

Processo di lavorazione per uso alimentare

Successivamente dopo una lunga asciugatura, nel periodo primaverile avviene la lavorazione del sale che consiste nella macinazione nelle categorie grosso intendendo i" cristalli di sale", medio e fine a seconda delle richieste e degli utilizzi che debbono esserne fatti.

ART.9

Commercializzazione

Il sale è commercializzato impacchettato in pacchetti di (carta, plastica) oppure sfuso.

ART.10

Etichettatura

Sull'imballaggio o sull'etichetta del sale alimentare, destinato al consumo diretto, oltre alle normali diciture richieste dalla legge, devono essere riportate:

1. denominazione di vendita "sale" integrata dalla specificazione "alimentare" oppure "per "uso alimentare" oppure "da cucina" oppure "da tavola";
2. il tipo di estrazione dal quale il sale proviene (acqua di mare);
3. la specificazione relativa alla forma di presentazione (fine, grosso) e all'eventuale processo di lavorazione.

ART.11

Controlli

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Reg. (UE) 852/853 del 2004.