



## **ABBAGLIANTI MONTAGNE DI SALE E FENICOTTERI ROSA**

# **LE SALINE DI MARGHERITA DI SAVOIA**

**Il biancore abbagliante delle montagne di sale si stempera nel blu del mare e del cielo in nell'atmosfera quasi irreale del vasto territorio lagunare, le cui origini si perdono nella notte dei tempi. Le saline più estese d'Italia si trovano in una zona umida di 4500 ettari, di cui oltre l'85% costituisce una Riserva Naturale Protetta di valore internazionale, il cui orgoglio e simbolo sono le colonie di fenicotteri rosa, nidificanti e stanziali presso queste acque basse e ricche di buon cibo.**

## LA STORIA DELLE SALINE

La storia di Margherita di Savoia vive da sempre in perfetta simbiosi con la storia della sua salina, fonte di guadagno per chi ne ha gestito le sorti, più che per i salinari soggetti al durissimo lavoro di produzione del sale. Le sue proprietà terapeutiche sono già note agli Illiri qui stanziatisi nel III sec. a. C provenienti dalla Dalmazia, i quali rendono fiorente questa zona favorendo il commercio con l'Oriente. Le Saline sono territorio di dominio dei Romani che si insediano attorno al lago Salpi (lago salato) e attirano anche Annibale, che si ferma presso Salapium, città oggi scomparsa a circa 4 km dall'attuale Margherita di Savoia, per ritemperarsi dalle fatiche della guerra. L'enorme ricchezza del casale di Sancta Maria de' Salinis, un tempo al centro della Via Salaria, una delle principali arterie commerciali dell'epoca romana, nell'alto Medioevo viene sfruttata dai potenti vescovi-conti che ne hanno l'esclusiva proprietà. Sin dal tempo dei Romani in questo territorio viene raccolto il sale che si forma naturalmente, senza alcun intervento dell'uomo: l'acqua del mare, entrata nelle zone basse del lago di Salpi durante l'alta marea, evapora, depositando il sale. Nel XVIII e XIX sec. i Borbone riorganizzano l'intero complesso: scavano i canali per far entrare l'acqua dal mare e le vasche per far evaporare l'acqua e depositare il sale, creando la base delle strutture che ancora oggi esistono. Nel 1879 il nome della località diviene Margherita di Savoia, in onore della prima Regina d'Italia. Ma si devono aspettare gli anni Sessanta del XX sec. per essere testimoni di una vera e propria rivoluzione tecnologica all'interno della salina, allorché si passa dalla lavorazione artigianale a quella industriale: aumenta la produzione e il Saliniere, da operaio manovale-contadino, si trasforma in operaio specializzato.

Le bonifiche che si sono succedute negli anni, trasformano il paese di Margherita di Savoia, un nastro tra le saline e la costa sabbiosa dell'Adriatico, in un moderno centro balneare e termale, molto frequentato nelle lunghe stagioni estive.

## LE TERME DI MARGHERITA DI SAVOIA

L'utilizzo razionale delle proprietà curative delle acque dei bacini salanti va fatto risalire alla fine del Luglio 1930, ma l'uso empirico delle acque madri per scopi curativi si confonde con l'evoluzione stessa del paese, tanto da far risalire l'utilizzo allo stesso Annibale (210 a C).

Lo stabilimento termale utilizza i fanghi e le acque madri contenute nei bacini per l'estrazione del sale. I fanghi vengono mineralizzati a contatto con le acque madri. all'aperto L'acqua madre utilizzata all'interno dello stabilimento termale insieme ai fanghi, proviene dalle vasche salanti dove è avvenuta la precipitazione del cloruro di sodio.

I fanghi vengono inoltre arricchiti, sempre in modo naturale, dalle componenti organiche fornite dalle microalghe e dai piccoli crostacei contenuti nei bacini. Data l'estensione della salina, l'approvvigionamento per le Terme di fanghi naturali non costituisce un problema.

Nelle cure termali, invece, è previsto che si provveda a diluire con acqua di mare riscaldata le acque madri a questa gradazione, in modo tale da consentirne un uso terapeutico più razionale; ciò perché temperatura, grado di concentrazione e tempi di immersione sono diversi a seconda delle patologie sulle quali intervenire.

Stesso discorso viene fatto anche per i fanghi, che vengono depositati in apposite vasche e lì amalgamati.

Dal modesto impianto del 1930 si è passati poi nel 1947 ad uno in muratura, sostituito poi nel 1988 da uno ancora più moderno ed efficiente, che copre una superficie di circa 15.000 metri quadri.

Vi sono compresi i reparti di fangobalneoterapia, ginecologia, riabilitazione della funzione motoria, ventilazione polmonare, cure inalatorie ed altri per la cura di malattie che vanno da reumatismi alle affezioni nasali (riniti), delle orecchie (otiti) e della gola (tracheiti) ed ancora: insufficienza venosa, colecisti, stipsi, piorrea alveolare, eczemi, dermatiti.

Tutte queste indicazioni sono inoltre favorite da numerosi fattori climatici marini: l'elemento solare benefico, l'aerosol marino sulla battigia, il nuoto, nonché l'azione del moto ondoso sono definiti talassoterapia naturale o all'aperto.

## LA SALINA DI MARGHERITA DI SAVOIA

L'attuale Salina di Margherita di Savoia, situata nella parte settentrionale della Puglia, si estende parallelamente alla costa per circa 20 chilometri tra i Comuni di Zapponeta, Cerignola, Trinitapoli e Margherita di Savoia. Essa si spinge all'interno per una profondità massima di circa 5 km., là dove fino a metà Ottocento sorgevano le capanne in paglia dei salinari, operai impiegati nella dura attività di estrazione del sale. Le Saline di Margherita di Savoia si trovano proprio su quello che un tempo era il lago Salpi, oggi bonificato, ma che dal lago mantengono la toponomastica: Salpi I°, Salpi Nuovo, Salpi Vecchio e Salpi IV°. Il complesso delle saline costituisce oggi un raro esempio di integrazione tra habitat naturale e attività umana di produzione del sale. La superficie totale è di circa 4500 ettari, la superficie utile coperta dalle acque è di circa 4000 ettari e la produzione media annua è di circa 6 milioni di quintali. Il ciclo di produzione del Sale avviene in un arco di tempo che va da un minimo di 3 anni fino a 4-5 anni, a seconda delle esigenze del mercato. Questo tipo di produzione, detta "pluriennale" dura ormai da 20 anni. Attraverso sei idrovore, la prima delle quali è l'idrovora Aloisa, l'acqua presa direttamente dal mare viene portata nella prima zona evaporante, detta dell'Alma

Dannata, originariamente una palude, epicentro storico della malaria. Grazie a pendenze e profondità differenti, scende poi lentamente verso Sud, evaporando e depurandosi, fino ad arrivare ai grandi riquadri salanti dove, durante le calde giornate estive, si trasforma in una distesa abbacinante di sale purissimo, poi raccolto e accumulato in bianche montagne. La superficie evaporante serve a portare le acque del mare a saturazione rispetto al cloruro di sodio (che si raggiunge ad una densità di 25,7 Baumè - unità di misura della densità salina), mentre la salante costituisce la zona nella quale si ha a disposizione il sale. Nel corso del tempo, i sistemi di raccolta e di trasporto del sale si sono più volte modificati, fino ad arrivare all'ultimo sistema di raccolta, che avviene in qualsiasi periodo dell'anno, con fase continuativa. Il sale, ieri come oggi, è un bene universale e indispensabile sia per gli uomini, che per le bestie. Ha avuto da sempre molteplici fondamentali utilizzi: usato soprattutto come principale mezzo per la conservazione dei cibi, ha acquistato spesso una pregnante valenza apotropaica certamente mutuata dal Medioevo, periodo in cui il sale presso alcune culture contadine assume, per esempio, il valore di esorcismo del male. Oggi il sale viene utilizzato, oltre che per usi alimentari, per la pastorizia, per l'insaccaggione, per la concia delle pelli, per disseminarlo lungo le strade ed autostrade dove grande è il rischio di neviccate, ecc.

## RISERVA NATURALE PROTETTA DELLE SALINE

Nel vasto territorio lagunare di Margherita di Savoia si è costituito un ecosistema di eccellenza. In base alla convenzione di Ramsar (1971), che tutela a livello mondiale le zone umide come habitat primario per gli uccelli acquatici, nel 1979 una vasta parte delle Saline di Margherita di Savoia è stata dichiarata area protetta di valore internazionale.

Questa zona umida si trova proprio su quello che un tempo era il lago Salpi, oggi bonificato.

Lo scenario è davvero incantato: l'acqua degli stagni è immobile, ferma come uno specchio cangiante a seconda dell'orario e dell'altezza del sole.

All'alba le trasparenze sono lattee, al tramonto corrusche e trafitte da bagliori inquietanti. Raro esempio di integrazione tra habitat naturale e attività umana, questa è una delle zone umide più preziose d'Italia per l'aviofauna, che l'ha eletta luogo di sosta lungo le rotte migratorie.

Se l'orgoglio e il simbolo della Riserva sono le colonie di fenicotteri rosa (circa un migliaio di individui che ogni anno nidificano e proliferano in sicurezza), più di 30.000 sono in generale gli esemplari di uccelli che qui si rifugiano, alcune specie a rischio di estinzione. Nelle Saline, ecosistema dinamico e complesso, proliferano microrganismi, tra cui gli alobatteri responsabili della colorazione rossa delle acque e le artemie saline, minuscoli crostacei endemici e preziosissimi alla base della catena alimentare di numerosi uccelli, primi tra tutti proprio i fenicotteri rosa.

Il Comando del Corpo Forestale dello Stato di Margherita di Savoia, è preposto alla sorveglianza e alla tutela ambientale della Riserva naturale delle Saline.

## LA FLORA

Ancora fortemente minacciati per la drastica riduzione subita negli ultimi sessant'anni in seguito alla bonifica, sono da tempo all'attenzione degli organi di conservazione ed oggetto di convenzioni e trattati internazionali. In gran parte situati nelle zone costiere in corrispondenza degli ultimi tratti di fiumi e torrenti, sono in genere caratterizzati da una ricca composizione floristica idrofila ed acquatica, che varia a seconda del grado di salinità. Tra le specie tipiche di questi habitat troviamo la Canna di palude, la Mazze sorde, il Giunco e la Tamerice. I cosiddetti "terreni salsi", suoli prossimi alle paludi costiere salmastre e quindi ricchi di sale, se non danneggiati dall'uomo danno origine ad una interessante formazione vegetale: il Salicornieto. Riconosciuto dalla Comunità Europea come habitat prioritario, è un tipo di prateria molto particolare, costituita da specie alofile con una dominanza della Salicornia, frutice con rami carnosì, un tempo utilizzati anche per l'alimentazione.

## RISERVA NATURALE PROTETTA DELLE SALINE

**Avocetta.** *Uccello davvero elegante, indossa un abito di piume come un vero e proprio smoking: il bianco puro domina e la testa è coperta dal piumaggio nero, a mo' di cappello. Le zampe palmate consentono un perfetto equilibrio anche in ambienti melmosi. Abita le rive degli specchi d'acqua salati o salmastri, le lagune costiere e gli stagni salmastri.*

**Fenicottero rosa.** *La scelta dei fenicotteri di nidificare o meno in una data area non è sempre facile da capire, ma spesso dipende da fattori climatici e ambientali, quali il livello dell'acqua, il disturbo, la presenza di isole adatte, la predazione, ecc. Oltre che in questa zona umida della Puglia, i fenicotteri nidificano anche in Camargue, l'ampia area formata dal delta del Rodano, nella Francia meridionale.*

**Volpoca.** *Grossa anatra dai vistosi colori in entrambi i sessi: becco e zampe rosse, testa e collo verde scuro e corpo in gran parte bianco.*

*Volta come le oche e come la volpe e i conigli nidifica in tane sotterranee.*

**Cavaliere d'Italia.** *Uccello socievole che vive in piccoli gruppi, ha zampe rosse e lunghissime, la parte inferiore del corpo bianca, il dorso e le ali neri.*

*Cammina con passo leggero ed elegante e, durante il periodo degli amori, la sua voce acuta risuona nel silenzio della campagna.*

## *A tavola*

La cucina dispone di piatti appetitosi, freschi e saporiti, che vanno dai primi di pasta fatti a mano, ai secondi a base dell'ottimo pescato locale, tra cui spiccano, per sapore e freschezza, molluschi e crostacei. Decisamente famosi nella zona sono gli ortaggi, noti in tutta Europa per la qualità e il sapore. Gli arenili, nati a seguito della bonifica della palude salsa all'interno del cordone delle dune, sono infatti terreni facili da lavorare, che con razionali concimazioni diventano molto fertili e adatti a un tipo di coltivazione intensiva. Proprio qui, sugli arenili che si estendono per 30 km. in lunghezza e 2 in larghezza da Zapponeta a Margherita di Savoia, notiamo una distesa di fertili campi livellati dove, grazie anche alle favorevoli condizioni climatiche, prosperano colture ortive irrigue.

Si ottengono due ricchi raccolti l'anno: patate, cipolle, carote e produzione varia di pomodori, angurie, cetrioli, legumi, ecc. Sono particolarmente apprezzate le cipolle bianche, dolci e dalla perfetta forma tondeggianti, predilette dalla Casa Reale inglese.

## *Come raggiungerci*

**In auto o pulman:** Autostrada Bari-Napoli o Bari-Bologna, uscita Andria-Barletta da sud, Cerignola da nord.

**In treno:** Stazione di Barletta.

**In aereo:** Aeroporto Bari Palese.

### **UFFICIO TURISMO - Palazzo di Città**

Via duca degli Abruzzi, 1  
71044 - Margherita di Savoia (FG) - Tel. 0883.659108  
ufficioturismo@comune.margheritadisavoia.fg.it  
www.comune.margheritadisavoia.fg.it

### **Atisale**

Salina di Margherita di Savoia (FG)  
Tel. 0883 654005  
e-mail: margherita@atisale.com  
www.atisale.com

### **Terme di Margherita di Savoia**

P.zza Libertà, 1  
Margherita di Savoia (FG)  
Tel. 0883 655402  
e-mail info@termemargherita.it

### **I.A.T.**

Via Gargano, 8  
Margherita di Savoia (FG)  
Tel. 0883 654012