Sale italiano, fra economia e cucina

written by Rivista di Agraria.org | 30 novembre 2018

Un prodotto naturale grezzo dalla potenzialità enorme. Non disperdiamo e puntiamo a distretti

Patrimonio nazionale unico e strategico che deve restare italiano. Un bene pubblico motore dello sviluppo economico per diversi Distretti Produttivi Turistici.

di Giampietro Comolli

Mulino a vento nelle Saline di Trapani

"Che fortuna sarebbe avere diversi Sali italiani dop, igp, stg, tipici a brand italiano…" all'unisono dicono i grandi cuochi nazionali, anche e soprattutto quelli all'estero. "Avremmo un plus in più, un po' come è già per l'aceto balsamico tradizionale o il marchio per la pizza!". E' vero che il sale, marino o di roccia, prodotto che si estrae o si lavora partendo da una materia grezza che si può considerare "uguale" tra virgolette un po' in tutte le zone dove si produce, dalla salina marina alla salina dell'estuario fluviale dell'oceano. E' vero anche che la salgemma o sale minerario o sale estratto dalla roccia è molto più delicato e meno ricco del sale di mare in iodio, cesio, sodio e magnesio … ma è più fine, più delicato che necessita di più lavorazioni di pulizia e di lavaggio per certe finalità commerciali o farmaceutiche o cosmetiche. Il sale marino o la salgemma – insieme al pepe ed altre erbe – ha consentito di trovare il modo di far durare e conservare alimenti fondamentali per l'alimentazione umana, soprattutto quelli che rientrano nella dieta mediterranea, alimenti anche salutistici e benefici per l'organismo umano come il pesce, le verdure, gli ortaggi. Senza salatura il merluzzo non darebbe lo stoccafisso e baccalà, la famosa saracca (arringa di fiume e di lago) di san Colombano, la carne salada, i prosciutti e gli ossocollo, il culatello e il fiocco non stagionerebbero a lungo, ma anche il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano forse non ci sarebbero. Per non dimenticare tutte le conserve e le confetture che grazie alla salatura, salamoia possiamo gustare anni dopo: il sale deve conservare e non modificare sapori, gusti, aromi. Ecco che il sale delicato, diverso dal sale forte "iodato" ha una sua funzione. Non per niente le salgemme (ex siti marini in ere passate, oggi miniere millenarie sotto terra) di Volterra, di Petralia, di Agrigento, di Salsominore e Salsomaggiore – per citarne solo alcune – sono vicino ai distretti produttivi tradizionali dei salami toscani, dei formaggi di fossa, dei salumi emiliani come Pancetta, salame Felino e di Varzi, Coppa Piacentina, Mariola e Zibello, Parma ecc. Il sale ha consentito di salvare alimenti, diventando cibo duraturo che ha dato da mangiare a viandanti, pellegrini lungo le antiche strade dal nord al sud Europa, da Londra a Roma. *"Il sale è legato alla nostra storia e cultura alimentare è l'emblema dell'incrocio fra dieta mediterranea e dieta continentale in cui l'Italia primeggia su tutti grazie alla grande cucina "mista" piemontese, lombarda, emiliana, toscana, veneta."* Ma non dimentichiamo anche la salamoia, o salatura, di tante verdure e ortaggi che non potremmo oggi gustare fuori dalla loro stagionalità: cetrioli, cipolle, pomodori, olive. "*Non è piacevole gustare e assaggiare una oliva fresca e intera e sana e ancora verde-scuro della varietà taggiasca o frantoio a giugno dell'anno dopo, oltre 8 mesi dalla raccolta?* ". Il sale grezzo, marino o di roccia, ha una base comune; è vero che nella mentalità diffusa non c'è una conoscenza delle diversità, peculiarità che fanno poi la differenza sostanziale fra un sale della Camargue e il sale italiano di Margherita di Savoia, Cervia, trapani, Volterra, Sant'Antiaco. Ma se ogni sale italiano avesse una chiara indicazione geografica e disciplinare potrebbe essere un plus in più per la identità della stessa cucina italiana nel mondo. E i dati economici possono essere un valido sostegno alla tesi. In Italia si potrebbero produrre circa 4-5 mio/ton di sale grezzo anno, attualmente dopo un calo importante negli ultimi anni causa l'arrivo di Sali esteri competitivi nel prezzo ma senza chiara origine e/o composizione, si commercializzano 2-2,4 mio di tonnellate, di cui circa 1 mio/ton per l'industria soprattutto stradale (sale antigelo dal basso valore aggiunto, basso valore dell'area di produzione, seppur importante ma molto variabile e in balia come mercato e come volumi dalla formazione "ghiaccio" e dal perdurare del freddo invernale); circa 1 mio/ton per uso prettamente industriale e di trasformazione chimica; circa 260.000 tonnellate solo per uso alimentare, farmaceutico, medicinale e cosmetico (perché il sale marino più o meno iodato, il salgemma, il sale integrale o fiore, colorato o bianchissimo… hanno diverse finalità d'uso). Il sale italiano è prodotto e estratto da circa 10 siti marini e da 5 siti minerari. Ecco il primo punto dolente del sistema: di questi

volumi totali circa il 30% è importato, di cui un 10% destinato al retail, al consumatore finale, alla ristorazione, alla tavola, alle nostre cucine come sale alimentare! Una parte anche per il sale farmaceutico e medicinale. Il mercato italiano (cioè il prodotto nazionale e importato) conta su un valore all'origine di circa 125-135 mio/euro/anno per un fatturato globale di 165-180 mio/euro (che diventano 235-250 mio/euro con il sale importato). Come appare agli occhi di tutti, un sistema con un bassissimo valore aggiunto, spesso con il maggior guadagno per chi detiene i passaggi diretti all'utilizzatore. Un valore non riconosciuto soprattutto nei distretti produttivi, per le maestranze qualificate, per una certa stagionalità d'uso di grandi masse, per una cura molto mass-market, per una perdita di dettaglio e di identità. Il sale italiano ha sempre più avuto negli anni un destino da commodity, sempre più meccanizzazione lungo il processo produttivo, sempre più un prodotto confezionato con bassissima qualificazione anche di immagine e di comunicazione. Solo 10-12 etichette poi sono presenti nel retail delle migliori insegne della distribuzione organizzata, cioè quelle che arrivano direttamente al consumatore finale, e portati sulle tavole... mentre la gran parte è venduta con nomi generici, marchi occasionali, marchi delle insegne. E anche il consumatore è potato a dire e considerare: "un sale vale un altro!". Errore, e forse anche per questa anonimia o genericità o non considerazione del #saleitaliano, che vengono proposti e venduti, soprattutto via online e in piattaforme di e-commerce, Sali esteri con storie e miti, come è il caso del sale rosa himalaiano o quello blu persiano o quello nero hawaiano o il sale rosso americano ricco di ferro, tutti promossi per le dichiarazioni miracolose, medicamentose per ogni malanno. Potere del sale a denominazione d'origine straniera! Mentre il #saleitaliano ha delle particolarità eccezionali, in primis è un prodotto del nostro sud Italia su cui è possibile ragionare e puntare: le saline marine e di miniera di Sicilia, poi quelle di Sardegna, quelle Pugliesi da sole producono all'anno circa 750/850mila tonnellate di sale e la salina di Margherita di Savoia, in Puglia, nel meraviglioso golfo di Manfredonia con 4000 ettari a parco naturale, è la salina marina più grande d'Europa. Un vanto nazionale, un vanto per il "SaledelSud", un prodotto che può essere una risorsa economica. L'Italia esporta sale in Svizzera, Francia, Germania, Cina e Giappone prevalentemente in piccole quantità e con Sali da industria, mentre importa da India e Francia maggiori quantità. Una bilancia dei pagamenti quasi dimezzato negli ultimi 20 anni. *"Bisogna recuperare una posizione preminente e principale, ma non sui volumi, bensì sul valore aggiunto, sulla tracciabilità, sulla creazione di brand di nicchia, guardare alla salubrità e alla co-terapia sanitaria, da promuovere e diffondere in tutte le cucine italiane nel mondo."*

Vasche nelle Saline Margherita di Savoia

"Sali Igp o Stg, ma anche Presidi...italiani" non è un sogno, non è impossibile, basta crederci e puntare su alcuni fattori e parametri qualificanti che differenzino l'origine italiana dagli altri, e che ognuno abbia una "disciplinarietà" di produzione che lo renda sicuro, unico e inconfondibile al consumatore finale sia un grande cuoco oppure la signora Maria. Bene l'Igp di Trapani, il Presidio Paceco-Nubia, benissimo il presidio Slow Food del Sale di Cervia, ma il mare mediterraneo e le miniere di sale in Italia potrebbero fornire una dozzina almeno di sali riconosciuti, disciplinati e certificati, ognuno con una sua caratteristica di colore, di contenuti minimi e massimi, di concentrazione, di purezza... ed avere anche un range sensoriale determinato per ogni sale al fine di fornire una indicazione di sapore e all'inizio anche di abbinamento. Non è possibile che 1 kg di sale del sud di Londra fra i più richiesti nei grandi ristoranti senza una certificazione e una tracciabilità pubblica riconosciuta costi al consumatore mediamente intorno ai 40 euro, mentre 1 kg del sale di Cervia, il fior fiore come si dice, costi intorno a 7 euro? Una differenza eccessiva che non ha fondamento qualitativo, ma forse ha solo una strategia imprenditoriale di comunicazione e di informazione. Ma chi ha formato realmente i consumatori. La ricerca fatta da Ceves, il centro studi economici vino-cibo-salute, dimostra – analisi sensoriali e chimico-fisiche comprese – che esistono decine e decine di sali diversi nel mondo, non solo marini o di miniera, integrali o trattati...parlando sempre di quelli senza aggiunta di aromi e altre spezie, così detti aromatizzati. Sarebbe opportuno – e urgente – che si formasse una opinione condivisa, una pratica operativa sarebbe meglio, ricercatori e buongustai, difensori e tutelanti i giacimenti alimentari e gastronomici italiani con diverse istituzioni, come Coldiretti e Ministero Agricoltura in primis. Per la prima volta istituzioni, produttori, consumatori che chiedono certificazione e tracciabilità del #saleitaliano in modo di dare certezze, ma anche un valore aggiunto e una risorsa economica in più, e collettive, al distretto territoriale che produce quel sale tipico, tradizionale, protetto visto che il sale è un bene collettivo, una proprietà dello Stato,

ovvero di tutti noi. Negli ultimi tempi sembra ci sia un ritorno di interesse soprattutto attorno alle saline del sud Italia, come alcune testate giornalistiche propongono, a proposito delle saline di Trapani e Palermo in Sicilia, quelle di Agrigento, a Margherita di Savoia in Puglia, Volterra in Toscana, Sant'Antioco in Sardegna. Dalle informazioni diffuse si registra un forte calo produttivo, una difficoltà a gestire e ottimizzare la produzione, le maestranze (termine migliore per indicare i lavoratori esperti, i cavatori, i raccoglitori del sale nelle vasche salanti non ci può essere anche per indicare la "manualità" ancora necessaria per ottenere una grande qualità e una ricchezza di contenuti salutari e benefici) sempre più ridotto e anche in agitazione per la certezza del lavoro, un contesto integrato locale da sviluppare e arricchire, una difficoltà a creare valore aggiunto sul territorio produttivo, un minimo e insignificante valore aggiunto al prodotto base e tante altre problematiche. Visto che le più grandi saline e le più grandi aziende di produzione, ricordo che quella di Margherita di Savoia in Puglia è la più grande d'Europa con i suoi 500 ettari di estensione lavorativa, sono nel sud Italia ad eccezione di piccole realtà al Nord, bisognerebbe trovare un logo unico e un progetto unico attorno al #saleitaliano. "*Il sale marino e di miniera o grotta o cava, solo quello dedicato alla funzione alimentare e quello legato alla farmaceutica e al benessere generale della persona, può essere un motore, un veicolo per lo sviluppo dell'economia del SudItalia. Se ogni sito estrattivo diventasse un polo integrato, un grande distretto diffuso, si creerebbe una economia circolare di centinaia di milioni di euro di fatturato annuo fra l'Adriatico e il Tirreno, fra Margherita di Savoia e Volterra, fra Trapani e Cervia, fra Salsomaggiore e Cagliari."* Senza entrare nel merito di situazioni e problemi imprenditoriali e di gestione delle concessioni (anche se l'assegnazione degli usi e le destinazioni a terzi, la contrattualistica e i bilanci sono pur sempre una componente di organizzazione e di scelte di impresa collegate alle strategie e necessità del territorio, come molti Sindaci insegnano) che sono stati evidenziati dalla stampa locale e nazionale negli ultimi anni, è evidente che anche il Demanio e lo Stato , come unici proprietari, devono essere in primis coinvolti nella nuova visione di un #saleitaliano. Per questo Ministeri dello Sviluppo Economico e della Agricoltura Pesca Alimentazione, ma quello dei Trasporti e Navigazione devono essere i primi interlocutori ed essere i primi a volere una valorizzazione del bene indivisibile e inalienabile da parte dello Stato. In quanto proprietario ci sono diritti e dovere da evidenziare, sostenere ma anche farsi carico. Poi è l'impresa o le imprese private, senza oligopoli e monopoli, senza problemi di concorrenza e di trust, che devono essere innovative e proiettate non solo al famigerato business e reddito. "*Oggetto della concessione governativa è l'estrazione del primordiale bene naturale, il sale, fondamentale per destinazioni industriali, artigianali ed alimentari. Il Demanio è proprietario, imprese private sono gestori autorizzati, ma la assenza da anni di un piano industriale nazionale, non ha colto l'importanza distrettuale e integrato del sale per offrire opportunità, nuovi posti e imprese, diversificazione facendo squadra e sistema. Le saline sono viste molto come prodotto da raccogliere e commercializzare per volumi, quantità, spesso con una filiera di vendita lunga con molti rincari, spesso eliminabili. Poi ci sono eccezioni e localmente è successo qualcosa e ci sono delle azioni condivise di valorizzazione territoriale. Ma occorre un cambio di passo. Il Governo può fare molto con Regioni e comuni"*. Quindi la concessione del bene "salina" deve andare di pari passo con una integrazione e norma che sviluppi la risorsa a favore del distretto produttivo, dove risiedono i lavoratori, diventando una vera destinazione diffusa e integrata del turismo regionale. Ben venga implementare i musei già esistenti, ampliandoli e migliorandoli presentando piani di finanziamento direttamente in Europa. La UE su settori ambiente, mare, coesione sociale, mecenatismo, partecipanza ...ha grandi fondi disponibili che l'Italia negli ultimi 15 anni non ha mai sfruttato fino in fondo: non si arriva al 60% di quello che potremmo ottenere senza alcun sforzo perché già assegnato, basta avere progetti concreti, obiettivi precisi e un po' di investimento diretto. Basta fare un progetto concreto di sviluppo, magari coinvolgendo anche altre "saline" di mare o di roccia di altri paesi, come quelle sulla costa orientale dell'Adriatico, oppure rispolverando e ridando vigore e pregio alle prime saline "Fenicie" del mediterraneo orientale, come quelle dell'isola di Cipro o quella antichissima di Almyros in Grecia (1500 anni a. C.) nel golfo di Tessaglia, detta terra Magnesia...il tutto collegate con le sempre antiche origini fenicie delle saline storiche di Paceco e Nubia a Trapani già Presidio SF e unico sale Igp. Il Demanio e lo Stato Italiano possiedono un gioiello unico in tutta Europa che deve essere difeso con i denti e valorizzato al massimo, sia da solo che in un gruppo di eccellenze alimentari, sanitarie e da cucina di Sicilia e di Sardegna. In particolare, la salina di mare di Margherita di Savoia, affacciata al golfo di Manfredonia con sfondo il Gargano, avente una sua Riserva Parco già attiva, un sito termale spa-benessere molto importante, un museo da aprire ancor più al mondo, diversità tipologiche di sali naturali, un retroterra produttivo del tavoliere dell'alto salentino ricco di enogastronomia e di storia anche d'Italia, senza dimenticare il valore dei porti turistici del basso Adriatico e tutta la

flotta di pescherecci in grado di pescare il miglior presce..... rappresenta una forte e consolidata, pronta alla innovazione e allo sviluppo, realtà su cui impiantare il sistema e il modello del nuovo #saleitaliano. Un sistema Sale-Terme-Parco che è strettamente collegato a un governo diverso dei "fermo-pesca". Un sistema integrato e diffuso su un territorio-littoraneo di circa 20.000 ettari in grado di unire i 4000 ettari della zona Sic-Zps delle saline, con i 500 ettari di vasche evaporanti e salanti (le più grandi d'Europa) con le filiere enogastronomiche, enoturistiche e agroalimentari di uno dei distretti più biodiversi d'Italia. Per il PaeseItalia è soprattutto una questione di opportunità, di scelte strategiche, di affermazione del made in Italy anche per una commodity che può diventare un altro gioiello Igp, Dop, Presidio, Stg che arricchisce il già ricco patrimonio del BelPaese. "*Un patrimonio nazionale che può avere sbocchi, interessi, creare imprese nel mondo della cosmesi, della medicina, dei coadiuvanti, della sanificazione e della conservazione dei cibi, oltre che al normale ma di alto valore aggiunto e pregio nei ristoranti stellati e più noti nel mondo. Oggi uno spazio occupato da imprese londinesi con il sale Maldon o himalaiane con il sale rosa. Senza il sale marino non avremmo storie di arte culinaria da raccontare come quella dello stoccafisso, della saracca, del carpione, del baccalà, delle acciughe e senza il sale di terra o salgemma come quello prodotto a Volterra o a Salsomaggiore non avremmo il culatello di Zibello, il Parmigiano, il lardo di Colonnata, la coppa di Piacenza, il Grana Padano, la carne salada e tutti le conserve in salamoia, come olive, pomodori, cetrioli, cipolle. Tutti alimenti che per il contatto o il contenuto di iodio, magnesio, sodio, potassio, zolfo nelle giuste quantità diventano salutari, coadiuvanti terapeutici, esponenti importanti nella dieta mediterranea riconosciuta dall'Unesco come patrimonio indissolubile del mondo. Per questo il sale non deve essere trattato come una commodity, ma come una componente alimentare, salutistica, farmaceutica, omeopatica, ma nella giusta misura, dose e formula".* Questo è l'aspetto più positivo che potrebbe tornare molto utile per una nuova impostazione di tutto il sistema delle concessioni e della gestione di una salina, ma con una nuova visione, in cui determinati beni strategici per il BelPaese (NB: tutto quello che è agroalimentare-enogastronomia dovrebbe essere strategico per l'Italia!) non dovrebbero essere alienati o ceduti con facilità, attraverso modelli finanziari, solo di interesse al business privato o a fare cassa, se vendibili. Una concessione di una proprietà pubblica, cioè una proprietà collettiva degli italiani, è come vendere un pezzo d'Italia anche temporaneamente. Il mass market del sale fa bilancio ma è marginale rispetto al valore aggiunto e ai benefici sociali ed economici che possono nascere nel Sud Italia, senza assistenzialismo ma con sviluppo imprenditoriale, grazie a un grande piano strategico imprenditoriale di Distretto Produttivo che ruota a 360° attorno al brand "SaleSudItaly".

Sicilia – Raccolta a mano del sale

Giampietro Comolli, agronomo, enologo, economista e giornalista, libero docente master post laurea su distretti produttivi turistici, storia economica del vino e cibo, enoturismo. Esperto di consorzi di tutela vini, esperto di vini spumanti italiani, dirigente di imprese vitivinicole. In Anga, Coldiretti, Cnel, Parlamento Europeo, Terranostra, Franciacorta, Gavi, Bolgheri, Colli Piacentini, Oltrepò Pavese, Altamarca Valdobbiadene Prosecco. Curatore guide vini e spumanti. Assaggiatore evo, aceto, sale. Membro accademie gastronomiche, vite e vino, comitati scientifici ricerca e promozione export. Advisor Fondi investimento. Presidente Ovse e Ceves.