

## Il sale veicolo di rilancio del territorio. Dalle Saline di Margherita di Savoia nuove opportunità tra le instagrammabili montagne bianche

12 Aprile 2025



MARGHERITA DI SAVOIA – Montagne bianche e salate che guardano il mare, queste sono le saline di Margherita di Savoia, in provincia di Barletta Andria e Trani. Lo stabilimento più grande d'Europa non è solo un luogo di lavoro scenografico, ma un'opportunità per incentivare la scoperta del territorio attraverso il filo conduttore che è il sale.

Qui il sale c'è sempre stato. Un territorio eletto che favoriva, sin dall'antichità, formazioni spontanee all'interno di conche create da fiumi torrentizi. Tutti i detriti accumulati, col passare del tempo, provocarono la formazione di tanti isolotti paralleli alla costa, dando così vita ad una laguna. A questi detriti se ne aggiunsero altri provenienti dalle correnti marine che si depositarono tra gli isolotti della laguna formando un cordone ininterrotto. Questi si sedimentarono al punto da formare vero e proprio suolo, dando poi vita al lago Salpi.

Della salina si hanno tracce grafiche sin dal III secolo d.c. ma è nel Medioevo, con la con la Tavola Peutingeriana, che si fissa nell'eternità la prima traccia grafica. In questa tavola c'è un chiaro riferimento all'antico centro abitato denominato Salinis. In quanto oggetto di contesa nella famosa battaglia del 1294 le saline furono annesse a Barletta, assumendo così la

denominazione di Saline di Barletta.

Nel Settecento la salina era molto meno estesa e veniva chiamata Pantano di Salpi a causa delle sue acque basse, fangose e stagnanti. Così, per assicurare il ricambio e la circolazione dell'acqua, fu scavata una seconda foce di collegamento con il mare, ponendo le basi per creare l'ambiente straordinario che si vede oggi.

E così via per secoli a produrre migliorie, fino ad arrivare a oggi, con la Salina di Margherita di Savoia che si posiziona al primo posto in Italia per estensione e produzione grazie ai suoi 20 Km di lunghezza, 5 Km di larghezza e con una produzione media annua di circa 5,5 milioni di quintali di sale. Per questo motivo è definibile come fonte di ricchezza, proprio come il sale vuole, poiché riconosciuto prezioso e per un periodo, anche moneta di scambio.

Un'opportunità economica che caratterizza il borgo sul mare, ma anche un trampolino di lancio per la promozione territoriale attraverso il lavoro e la gastronomia.

**Marina Marrone**, responsabile del sito cittadino, ha raccontato a *Virtù Quotidiane* cosa sta succedendo in città, oltre le classiche e sempre attive visite guidate nel sito: "Il sale rientra nella promozione territoriale come bene imprescindibile. In passato era l'oro bianco, quindi rivestiva e riveste ancora importanza nazionale come volano di fruizione turistica e alimentare. Quest'anno rientriamo tra i pochi siti approvati dal Ministero del Made in Italy, quindi in occasione delle giornate del 15 e 16 aprile, non mancheranno momenti dedicati alla promozione delle eccellenze enogastronomiche".

Le Saline anche partner delle iniziative territoriali perché perfette, o meglio "instagrammabili". In occasione del Festival degli Aquiloni, in programma dal 24 aprile al 4 maggio a Margherita di Savoia, si svolgeranno visite in Salina al tramonto, l'ora più bella per una passeggiata: "Il momento è finalizzato alla conoscenza dell'effetto suggestivo del sole sul sale, tutti elementi naturali che contraddistinguono la nostra realtà margheritana", conclude Marrone.