

Confagricoltura e le Saline di mare italiane

Il 27 settembre 2023, a Roma, è nato il coordinamento tra gli imprenditori agricoli e della produzione del sale marino italiani: Confagricoltura e le società di gestione delle Saline di mare dell'Italia hanno formalizzato la loro collaborazione dettata dai molti punti in comune tra l'attività agricola e la coltivazione del sale marino.

Primo obiettivo: dimostrare che la *coltivazione* del sale marino è assimilata all'attività agricola, dando così riconoscimento ad un comparto che opera nella salvaguardia del territorio, dell'ambiente e dell'ecosistema producendo un elemento naturale di grande valore nutrizionale.

I protagonisti

Atisale Spa che con le saline di Margherita di Savoia, tra le più grandi di Europa con 4.500 ettari in produzione, e di Sant'Antioco si configura come il maggior produttore di sale marino italiano

Saline Ing. Luigi Conti Vecchi nella Laguna di Santa Gilla a due passi da Cagliari, con quasi 2.800 ettari in produzione

Sosalt Spa con le saline nella fascia costiera tra Trapani e Marsala, circa 1.000 ettari in produzione e maggior produttore di sale marino in Sicilia

Parco della Salina di Cervia, oltre 800 ettari di estensione, fulcro dell'economia del ravennate e della Romagna per oltre 150 anni, che tanto ha fatto per la valorizzazione del sale marino italiano

Isola Longa, situata nell'omonima isola dell'arcipelago dello Stagnone nel trapanese, con un'estensione di circa 200 ettari

sono i protagonisti, assieme a Confagricoltura, dell'iniziativa, sostenuti inoltre dalle saline di Trapani/Marsala *Oro di Sicilia* e *Ettore e Infersa* (soci ordinari) ed *Isola di Calcara* (socio sostenitore).

Insomma l'intero mondo della produzione italiana del sale marino.

La salicoltura

Le saline di mare sono vaste aree naturali di acqua di mare nelle quali si pratica la salicoltura tramite la gestione da parte dell'uomo del suolo e dell'acqua e l'azione evaporante degli elementi della natura quali il sole ed il vento con lo scopo finale della raccolta del sale.

La salicoltura, infatti, è l'attività di raccolta del cloruro di sodio contenuto nell'acqua di mare fatta evaporare in aree appositamente dedicate attraverso la movimentazione lungo percorsi tesi ad esaltare l'azione evaporante del sole e del vento.

Come per l'agricoltura praticata sulla terra, quindi, questa attività segue il ciclo delle stagioni ed è soggetta al clima ed ai fenomeni atmosferici.

Le saline oggi sono parchi naturali poiché nei loro ambienti, controllati dal lavoro umano, si sono creati speciali areali di ripristino e salvaguardia di ecosistemi particolarmente adatti ad una flora ed una fauna eccezionali creando interessantissimi luoghi di biodiversità e di attenzione e salvaguardia del territorio italiano.

Da un punto di vista naturalistico, quindi, le saline marittime rappresentano aree privilegiate per l'avifauna. La vita microscopica dei bacini fornisce nutrimento per fenicotteri, trampolieri, ibis e altri uccelli acquatici. Isolotti e argini ricoperti di vegetazione all'interno dei grandi bacini offrono agli uccelli posti in cui nidificare e riposarsi e li proteggono dai predatori.

Come gli agricoltori, i salicoltori hanno un ruolo di primaria importanza come conoscitori e difensori dell'ambiente.

Il sale

Il sale – cloruro di sodio, NaCl – è fondamentale per il benessere del corpo umano e per il corretto funzionamento del metabolismo.

Può essere:

- ✓ sale marino che, come detto, viene ottenuto nelle saline tramite l'evaporazione dell'acqua ed è *coltivato* e prodotto in modo totalmente naturale;
- ✓ salgemma che è estratto nelle miniere sotterranee e si presenta in forma solida, pertanto viene tritato, pulito e preparato per le varie applicazioni.

In Italia la produzione di sale marino corrisponde mediamente a quasi 1,2 milioni di tonnellate/anno su un totale di oltre 4 milioni di tonnellate (tra salgemma, salamoia e sale marino).

Anche in Europa la produzione di sale marino è circa il 10% della produzione di sale totale.

I principali Paesi produttori di sale marino nella UE sono la Francia e l'Italia, seguiti da Spagna e Grecia.

Il sale, oltreché per uso alimentare, viene impiegato nell'industria metallifera, vetraria, chimica, cartaria, farmaceutica, nell'edilizia, nel settore tessile, nella cosmetica e nei detersivi, come antighiaccio nel disgelo stradale. Nell'ambito alimentare vale la pena ricordare che il sale è elemento intrinseco e necessario nei prodotti di alta qualità quali ad esempio prosciutti e formaggi.

Saline agricole

In sintesi alcuni parametri che fanno della salicoltura marina un'attività assimilabile a quella agricola:

- ✓ la ciclicità della produzione, legata alla successione temporale delle stagioni;
- ✓ la dipendenza della produzione dalle condizioni climatiche e meteorologiche;
- ✓ il bene prodotto, il sale, è un alimento indispensabile per la vita dell'uomo;
- ✓ l'uso del suolo e dell'acqua;
- ✓ la modalità operativa è di raccolta del prodotto, il sale, e non di estrazione;
- ✓ l'uso di tecnologie utilizzate per la raccolta simile all'agricoltura.

Confagricoltura e la salicoltura

Confagricoltura è la più antica organizzazione agricola italiana ed attualmente si stima che rappresenti il 45% del valore totale della produzione agricola lorda vendibile agroforestale italiana e del suo valore aggiunto.

E' un'organizzazione a vocazione generale; rappresenta, quindi, tutte le produzioni *food* e le attività *no food* che fanno capo al comparto agricolo. Si impegna per il loro sviluppo a beneficio della collettività, dell'economia, dell'ambiente e del territorio. Favorisce l'accesso all'innovazione delle imprese, alla sostenibilità delle pratiche agricole ed alla competizione delle aziende sui mercati.

E' presente in tutta Italia con uffici regionali, provinciali e territoriali; ha una sede a Bruxelles ed è rappresentata nell'ambito del COPA (l'organizzazione europea degli agricoltori) in tutti i Gruppi di lavoro. Il Presidente di Confagricoltura è attualmente Vice Presidente del COPA.

Confagricoltura, pertanto, detiene la massima rappresentanza nelle attività di coltivazione del suolo e dell'acqua, come l'acquacoltura, e tra queste non può che accogliere, con buon senso ed interesse, la salicoltura marina. Ecco perché ha deciso di essere tra i protagonisti di questa iniziativa e, una volta ottenuto il riconoscimento di attività assimilata a quella agricola, anche le saline potranno usufruire dei servizi offerti dalla Confederazione ed avere in essa il riferimento organizzativo e sindacale.

I precedenti

Dal 2019 la Francia, produttore rilevante di sale marino, ha inserito la "saliculture" nelle attività agricole nazionali attraverso la modifica del Codice rurale e della pesca marittima.

In Sicilia il Piano di gestione delle Saline di Trapani e Marsala fa rientrare la salicoltura tra le attività agroforestali.

Import export Italia – Mondo

Scambi commerciali di sale Italia – Mondo. Valori in euro

Anno	Import	Export	Saldo
2020	48.716.255	57.876.592	9.160.337
2021	62.988.011	45.599.298	- 17.388.713
2022	72.244.249	45.561.850	- 26.682.399
2023	76.678.034	45.330.032	- 31.348.002

Fonte: elaborazione Confagricoltura su dati ISTAT

Scambi commerciali di sale Italia – Mondo. Quantità in kg

Anno	Import	Export	Saldo
2020	602.101.499	409.256.219	- 192.845.280
2021	719.980.679	342.062.702	- 377.917.977
2022	714.153.636	465.148.219	- 249.005.417
2023	697.655.902	464.499.057	- 233.156.845

Fonte: elaborazione Confagricoltura su dati ISTAT

Principali Paesi esportatori di sale verso l'Italia. Anno 2023. Valori in euro

Paese	Import dell'Italia	Export dell'Italia	Saldo
Austria	29.435.285	1.033.862	- 28.401.423
Germania	14.857.646	4.701.557	- 10.156.089
Tunisia	11.864.603	27.250	- 11.837.353
Francia	2.966.076	4.030.361	- 1.064.285
Egitto	1.766.128	3.900	- 1.762.228

Fonte: elaborazione Confagricoltura su dati ISTAT

Principali Paesi importatori di sale dall'Italia. Anno 2023. Valori in euro

Paese	Import dell'Italia	Export dell'Italia	Saldo
Stati Uniti	120.993	10.697.893	10.576.900
Canada	0	1.076.366	1.076.366
Cina	54.538	142.750	88.212

Fonte: elaborazione Confagricoltura su dati ISTAT

Va tenuto presente che sia il codice di classificazione delle merci per il sale (250100) che quello ATECO (089) sono unici, ovvero non viene distinto il salgemma (da estrazione mineraria) dal sale marino, pertanto i dati riportati sopra e di seguito vanno interpretati. Ed infatti un altro obiettivo della collaborazione tra le saline di mare e Confagricoltura è che vengano creati codici specifici per il sale marino e già si è aperto un dialogo con le istituzioni competenti.

In Austria e in Germania le saline sono sostanzialmente di salgemma, ovvero il sale è un minerale estratto dalla terra, pertanto possiamo ipotizzare che il principale Paese dal quale l'Italia importa sale marino sia la Tunisia.

Produzione di sale nel mondo

I maggiori produttori di sale da cucina nel 2019	
Paese	Produzione (milioni di tonnellate)
 Cina	59,0
 Stati Uniti	42,0
 India	29,0
 Germania	14,3
 Australia	13,0
 Canada	11,0
 Cile	10,0
 Messico	9,0
 Brasile	7,4
 Russia	6,7
 Turchia	6,5
 Paesi Bassi	5,9
 Francia	5,6
 Polonia	4,4
 Italia	4,2
 Spagna	4,2
 Regno Unito	4,1

Fonte: elaborazione Confagricoltura su USGS
United States Geological Survey

In Italia

Quasi 10.000 ettari (100 km²) di territorio coltivato dalle saline marine con una produzione annua di circa 1.200.000 tonnellate di sale su circa 4,2 milioni di tonnellate di produzione totale tra sale marino, salgemma e salamoia (soluzione acquosa con alta concentrazione di sale).

In Europa

Circa 40 milioni di tonnellate di produzione totale di sale di cui il 10% circa di sale marino.

Valore della produzione di sale marino in Italia

Poco più di 60 milioni di euro mediamente ogni anno.