

IL SALE DI COMACCHIO



Ideazione Sandro Pozzati

Il Sale di Comacchio

*Storia dell'oro bianco, dall'emporio medievale alle Saline di
oggi*

Da un'idea di Sandro Pozzati

Il Sale di Comacchio

Storia dell'oro bianco, dall'emporio medievale alle Saline di oggi

Da un'idea di Sandro Pozzati

Prima edizione, settembre 2026.

L'idea, la traccia e la rilettura sono di Sandro Pozzati; la ricerca, la stesura dei testi e l'impaginazione sono state fatte con l'intelligenza artificiale, a partire da fonti verificabili.

Le fonti sono elencate in fondo al volume. Le fotografie appartengono ai rispettivi autori e proprietari, indicati accanto a ciascuna immagine.

Le informazioni sono aggiornate al settembre 2026.

Avvertenza

Questo libro è un'opera di divulgazione storica. Racconta la storia del sale di Comacchio sulla base di fonti pubbliche e consultabili: documenti d'archivio, cronache, studi archeologici e storici, pagine degli enti che oggi custodiscono la Salina. Le principali sono elencate in fondo al volume.

Non è una pubblicazione ufficiale del Comune di Comacchio, del Parco del Delta del Po, della Salina di Comacchio o di altri enti: i loro nomi compaiono soltanto come fonti.

Dove le fonti riportano date o versioni diverse, il testo lo segnala. Dove una tradizione è suggestiva ma non documentata, la presenta come tale. Nonostante la cura, qualche imprecisione può essere sfuggita: ogni segnalazione sarà accolta con gratitudine e servirà a migliorare le edizioni successive.

Le fotografie appartengono ai rispettivi autori e proprietari, indicati accanto a ciascuna immagine.

La Salina di Comacchio è un'area naturale protetta e si visita soltanto con le guide autorizzate. Orari, percorsi e modalità di visita possono cambiare: prima di andare conviene consultare i canali ufficiali.

Le informazioni contenute nel libro sono aggiornate al settembre 2026.

Come è nato questo libro

Questo libro nasce da un'idea di Sandro Pozzati.

Sono sue l'ideazione del progetto, la scelta dell'argomento, l'impostazione del racconto e la volontà di ricostruire, in un unico volume, la lunga storia del sale di Comacchio. Alle spalle c'erano alcuni articoli già dedicati al sale, alle saline e alle guerre con Venezia: da lì è partita la domanda che regge tutto il libro.

Quanto ha contato davvero il sale nella nascita, nella ricchezza e nelle vicende politiche di Comacchio?

Per rispondere è stato necessario attraversare epoche molto diverse: la Comacchio altomedievale e il commercio lungo il Po, il Capitolare di Liutprando, le rivalità con Venezia e le guerre, la dominazione estense e lo Stato Pontificio, la grande Salina napoleonica e la comunità dei salinari, il Novecento, la meccanizzazione, la chiusura. E infine la trasformazione della Salina in uno degli ambienti naturali più importanti del Delta del Po.

La ricerca delle fonti, la stesura dei testi e l'impaginazione sono state realizzate con l'intelligenza artificiale, capitolo per capitolo, seguendo la traccia e le indicazioni di Sandro Pozzati, che ha poi riletto e corretto il lavoro.

Il testo è costruito sul confronto fra fonti storiche, documentazione delle istituzioni, pubblicazioni specialistiche e materiali d'archivio. Particolare attenzione è stata dedicata alla distinzione fra fatti documentati, ricostruzioni, tradizioni e interpretazioni. Quando le fonti riportano date o versioni diverse, il libro lo dice; quando una storia è bella ma non è provata, la chiama con il suo nome. Per la vita quotidiana dei salinari vale lo stesso criterio: dove esistono

documenti, i fatti sono riportati; dove le fonti tacciono, non si è inventato nulla.

Prima dell'impaginazione il testo è stato controllato per intero: le date sono state confrontate fra i capitoli e con le fonti, i nomi verificati sui documenti originali, le ripetizioni tolte.

Ne è nato un libro che non vuole essere soltanto la storia di una salina.

È la storia di una città e del rapporto straordinario che Comacchio ha avuto per secoli con l'acqua.

L'acqua che dava il pesce.

L'acqua che permetteva di navigare.

L'acqua che collegava il mare al Po.

E l'acqua che, grazie al sole e al vento, lasciava sul fondo un cristallo bianco capace di generare ricchezza, provocare rivalità e attirare l'interesse di Stati e potenze.

Il sale di Comacchio.

Sommario

<i>Quando il sale valeva più dell'oro</i>	12
<i>Il sale</i>	16
Il sale: uno dei prodotti che hanno cambiato la storia dell'uomo	17
Quando non esisteva il frigorifero	21
Perché il mare diventa sale	27
Le grandi vie del sale	33
<i>Prima di Comacchio</i>	39
Spina e il Delta prima di Comacchio	40
Il Delta romano	44
<i>Nasce la città dell'oro bianco</i>	49
Una città nata fra terra e acqua	50
Comacchio diventa un grande emporio	55
Il porto che guardava il Mediterraneo	61
L'autostrada d'acqua: il Po	66
<i>Il patto di Liutprando</i>	71
Il Capitolare di Liutprando	72
I porti del sale	78
Pagare le tasse con il sale	85
La Comacchio ricca	90
Chi controllava il sale controllava il territorio	94
<i>La vita nelle antiche saline</i>	98

Come nasceva il sale di Comacchio	99
Il calendario del salinaro	106
Gli uomini del sale	111
Gli strumenti del salinaro	115
Montagne bianche	120
Sale e pesce: le due ricchezze delle Valli	126
 <i>L'arrivo del grande rivale</i>	 131
Prima di Venezia	132
Venezia entra nel commercio del sale	137
Due città, una stessa strada	142
 <i>Le guerre per il sale e per il Po</i>	 147
Le prime aggressioni veneziane	148
881: la prima grande ferita	153
932: l'anno terribile	158
Perché Venezia voleva fermare Comacchio	162
La distruzione delle saline	168
Una città che non morì	173
 <i>Gli Estensi e la Guerra del Sale</i>	 178
Comacchio entra nell'orbita estense	179
Il monopolio veneziano	183
Sale proibito	188
1482: scoppia la Guerra di Ferrara	193
Comacchio nel mirino	197
Una guerra italiana	202
La Pace di Bagnolo del 1484	209

<i>Il sale del papa</i>	213
1598: Comacchio passa allo Stato Pontificio	214
La privativa del sale	219
Il contrabbando	224
 <i>Napoleone costruisce la grande Salina</i>	 229
1796: arrivano i Francesi	230
Napoleone e il progetto dell'oro bianco	235
Gérard de Bayon, Bonnet e gli esperti comacchiesi	239
La nuova Salina di Comacchio	244
Tremila uomini per costruire una salina	249
Cinquecento ettari d'acqua e di sale	255
 <i>La città dei salinari</i>	 259
Una città dentro la Salina	260
La vita dei salinari	266
I mestieri della Salina	273
Le donne della Salina	279
I bambini e le famiglie	283
La Torre Rossa: sentinella delle saline	288
1882: lo Stato entra direttamente nella Salina	293
 <i>Il Novecento</i>	 298
La Salina all'inizio del Novecento	299
Le due guerre mondiali	305
Fame, sale e contrabbando	311
27 novembre 1945: Erio Bertarini	315

Gli anni della grande produzione moderna	319
Arrivano le macchine	324
Otto grandi bacini	329
1984: l'ultima grande stagione	333
1985: la chiusura	337
 <i>Quello che il sale ha lasciato</i>	 341
Il sale nelle parole	342
Il sale nella cucina di Comacchio	346
Il sale e l'anguilla	351
Il sale nelle tradizioni	355
La Salina nelle fotografie	358
La memoria dei salinari	363
 <i>Dalla fabbrica del sale all'oasi naturale</i>	 367
Dopo l'abbandono	368
Il progetto LIFE: salvare la Salina	373
L'acqua salata crea un nuovo paradiso	378
Arrivano i fenicotteri	382
Avocette, cavalieri d'Italia, sterne e gli altri abitanti	385
Quattro ettari per non dimenticare	389
Il Sale delle Valli di Comacchio ritorna	394
 <i>Le Saline oggi</i>	 400
Le Saline di Comacchio oggi: dove il tempo sembra essersi fermato	401
 <i>Appendici</i>	 414
Cronologia	415

Fonti e bibliografia	418
<i>Ringraziamenti</i>	421

Quando il sale valeva più dell'oro

Oggi un chilo di sale costa meno di un caffè.

Lo compriamo senza guardare il prezzo, lo teniamo in un barattolo accanto ai fornelli, ne rovesciamo un po' sul tavolo e non ci facciamo caso.

Per quasi tutta la storia dell'uomo non è stato così.

Dieci euro al chilo

Facciamo un conto, uno solo, per capire di che cosa stiamo parlando.

Nel 1913, quando la Salina di Comacchio lavorava a pieno ritmo, un chilo di sale comune si vendeva in Italia a 40 centesimi di lira. Il sale macinato a 60, quello raffinato a 80.

Nello stesso anno un operaio di una fornace bolognese guadagnava circa 3 lire per una giornata di undici o dodici ore.

Per un chilo di sale comune se ne andava quindi il 13 per cento della paga di un giorno.

Proviamo a portare quella proporzione ai giorni nostri, con una paga di 80 euro al giorno:

- un chilo di sale comune costerebbe circa **10,70 euro**;
- cinque chili, circa **53 euro**;
- dieci chili, più di **100 euro**;
- un chilo di sale raffinato, circa **21 euro**.

Non sono prezzi storici trasformati in euro: sono il peso che quella spesa aveva su una giornata di lavoro. Ed era il 1913: un'Italia che aveva già ferrovie, grandi saline di Stato e porti moderni, e in cui il sale era ormai abbondante. Buona parte di quel prezzo, come

osservava allora Luigi Einaudi, era l'imposta del monopolio, e pesava soprattutto sulle famiglie povere.

Per i secoli più lontani nessun documento consente un calcolo altrettanto preciso, e inventare una cifra sarebbe sbagliato. Ma allora il sale viaggiava in barca per settimane, e ogni scalo lungo il fiume pretendeva il suo dazio.

È con questa cifra in mente che conviene leggere tutto il resto.

Il modo di fermare il tempo

Prima dei frigoriferi, il sale era il modo di fermare il tempo.

Un pesce salato non marciva in due giorni: poteva durare un inverno, attraversare una pianura, arrivare in una città che il mare non l'aveva mai visto.

Una comunità che aveva sale poteva mettere da parte il cibo.

Una comunità che non ne aveva doveva comprarlo.

E chi lo vendeva, chi lo trasportava, chi lo tassava diventava ricco.

Per questo il sale è stato conteso, tassato, sorvegliato, contrabbandato. Ha pagato tributi, ha finanziato Stati, ha acceso guerre.

Una città fatta d'acqua

Questa è la storia di come tutto questo sia passato da Comacchio.

Una città nata sulle isole di una laguna, fra il mare Adriatico e il più grande fiume d'Italia.

Una città che nell'Alto Medioevo fu uno dei grandi porti fra il Mediterraneo e la Pianura Padana, e che mandava il suo sale su per il Po fino a Mantova, a Cremona, a Piacenza.

Un re longobardo, Liutprando, dovette scrivere un patto per regolare i suoi commerci.

Venezia la attaccò, la incendiò, ne distrusse le saline.

Cinque secoli più tardi, il sale di Comacchio fu una delle cause di una guerra che coinvolse mezza Italia.

Poi vennero i papi, e poi Napoleone, che fece costruire nelle Valli una delle più grandi saline del suo Regno, con tremila soldati a scavare gli argini.

Poi lo Stato italiano, la Guardia di Finanza, la fame del dopoguerra, le macchine, la chiusura.

E infine i fenicotteri.

Un filo lungo più di mille anni

Questo libro segue quel filo dall'inizio alla fine.

Parte da un cristallo: che cos'è il sale, perché il mare lo lascia sul fondo delle vasche, perché gli uomini ne hanno sempre avuto bisogno.

Attraversa Spina e il Delta romano, la Comacchio dell'emporio, le guerre con Venezia, gli Estensi, lo Stato Pontificio, la grande Salina napoleonica e la comunità dei salinari che ci viveva dentro.

Arriva al Novecento, all'ultimo raccolto del 1984, alla chiusura.

E finisce dove la storia continua: nelle Saline di oggi, dove il sale si raccoglie ancora a mano in pochi ettari di vasche, e dove il tempo sembra essersi fermato.

Lungo la strada, il racconto si appoggia a quello che si sa davvero: i documenti, le cronache, gli scavi archeologici, le fonti delle istituzioni che oggi custodiscono la Salina. Quando le fonti non sono

d'accordo, lo dice. Quando una storia è bella ma non è provata, la chiama con il suo nome.

Perché il sale

Si potrebbe raccontare Comacchio attraverso l'anguilla, i ponti, le Valli.

È stato fatto, ed è giusto così.

Ma il sale ha un vantaggio: attraversa tutte le epoche della città.

C'era prima di Venezia.

C'era sotto gli Este.

C'era sotto i papi e sotto Napoleone.

C'è ancora oggi.

Seguire il sale significa seguire Comacchio.

E scoprire che una città piccola, costruita sull'acqua, ha avuto per secoli fra le mani qualcosa che tutti volevano.

L'oro bianco.

PARTE PRIMA

Il sale

Che cos'è, come nasce, perché l'uomo ne ha sempre avuto bisogno.

Il sale: uno dei prodotti che hanno cambiato la storia dell'uomo

Oggi basta entrare in un negozio, allungare una mano verso uno scaffale e acquistare con pochi centesimi un chilogrammo di sale.

È un gesto talmente semplice che diventa difficile immaginare come quella stessa sostanza, per migliaia di anni, sia stata considerata una ricchezza, una necessità e perfino uno strumento di potere.

Eppure, appena un secolo fa, quello stesso chilo pesava sulla paga di un operaio quanto oggi una spesa di più di dieci euro.

Eppure, per comprendere veramente la storia di Comacchio, bisogna partire proprio da qui.

Da quei piccoli cristalli bianchi.

Il sale alimentare è costituito principalmente da cloruro di sodio, NaCl, un composto molto diffuso in natura. È presente nell'acqua marina, nei depositi sotterranei originati dall'evaporazione di antichi mari e, in quantità diverse, negli organismi viventi.

Il sodio e il cloro svolgono funzioni essenziali nell'organismo umano: partecipano alla regolazione dei liquidi, alla trasmissione degli impulsi nervosi e a numerosi processi fisiologici.

Ma nella storia il valore del sale non derivò soltanto dalla sua importanza biologica.

La sua vera forza economica fu un'altra: la capacità di conservare gli alimenti.

Prima dell'invenzione della refrigerazione moderna, una delle maggiori difficoltà dell'uomo consisteva infatti nel conservare carne, pesce e altre derrate alimentari abbastanza a lungo da poterle

consumare nei mesi successivi, trasportarle oppure accumularle come riserva.

Il sale offriva una soluzione.

Utilizzato direttamente oppure sotto forma di salamoia, riduce la disponibilità di acqua per molti microrganismi e ostacola quindi i processi responsabili del deterioramento degli alimenti. La salagione è stata per questo uno dei principali sistemi di conservazione utilizzati per secoli.

Un pesce appena pescato poteva deteriorarsi rapidamente.

Un pesce correttamente salato poteva invece essere conservato, immagazzinato e trasportato.

Questa semplice differenza cambiava tutto.

Significava poter affrontare l'inverno.

Significava poter alimentare popolazioni lontane dal mare.

Significava rifornire città, mercati, navi ed eserciti.

Significava trasformare un alimento rapidamente deperibile in una merce commerciabile.

Per questo, durante lunghissimi periodi della storia, il sale non fu semplicemente un condimento.

Fu una risorsa strategica.

Treccani sottolinea come, prima dell'età industriale, il controllo delle fonti di approvvigionamento del sale potesse avere conseguenze profonde sull'economia e perfino sull'autonomia delle comunità.

Possedere una salina significava quindi disporre di qualcosa che tutti avevano bisogno di acquistare.

E dove esiste una merce indispensabile nascono inevitabilmente commercio, tasse, controlli, privilegi e contrabbando.

Due modi per ottenere il sale

Storicamente il sale è stato ricavato soprattutto in due modi.

Il primo consiste nell'estrazione del salgemma, cioè il sale presente in grandi giacimenti sotterranei formatisi in epoche geologiche remote.

Il secondo utilizza l'acqua marina o altre acque saline e sfrutta l'evaporazione per aumentarne progressivamente la concentrazione fino alla formazione dei cristalli.

È questo secondo mondo che interessa soprattutto Comacchio.

Qui non servivano profonde miniere.

Servivano acqua salata, bassi fondali, vaste superfici, sole e vento.

Il Delta del Po possedeva tutte queste caratteristiche.

E quando l'uomo imparò a governare l'acqua attraverso argini, canali, chiuse e bacini, il paesaggio stesso poté essere trasformato in una gigantesca macchina naturale per produrre sale.

Una merce che attraversava il mondo

Il valore del sale non fu una peculiarità italiana.

Le rotte del sale hanno attraversato continenti, montagne e deserti. In diverse società questa merce divenne oggetto di monopolio pubblico, tassazione e commercio su lunga distanza.

Il Catalogo Generale dei Beni Culturali ricorda come il sale sia stato trasportato attraverso molteplici reti commerciali e come, proprio per il suo valore e per i controlli imposti dalle autorità, accanto ai traffici legali siano frequentemente sorte reti clandestine.

Questa storia generale ci riguarda molto più di quanto possa sembrare.

Perché uno dei luoghi italiani nei quali il rapporto tra sale, economia e potere divenne particolarmente evidente fu proprio Comacchio.

Il suo sale sarebbe risalito lungo il Po.

Avrebbe raggiunto mercati lontani.

Avrebbe generato dazi e ricchezza.

E avrebbe attirato l'attenzione di chi voleva controllare quelle stesse rotte.

Per capire ciò che accadde nei secoli successivi bisogna quindi abbandonare l'immagine moderna del sale come prodotto comune.

Bisogna immaginare un mondo senza frigoriferi, senza camion refrigerati, senza congelatori.

In quel mondo, una distesa d'acqua capace di trasformarsi in cristalli bianchi poteva rappresentare una fortuna.

Comacchio quella fortuna l'aveva sotto gli occhi.

E, per un lungo periodo della sua storia, seppe trasformarla in potenza commerciale.

Qui finisce l'anteprima.

IL SALE DI COMACCHIO

Il libro intero è di 425 pagine e si scarica in PDF dalla pagina dei libri, con un contributo di 5 ?.

I 5 ? non sono il prezzo di un autore: sono un contributo alle spese degli strumenti digitali impiegati per questi progetti.

libri-pozzati.pages.dev

Da un'idea di Sandro Pozzati · scritto con l'intelligenza artificiale