

STORIA DELLE SALINE DI VOLTERRA

Le “moie” nel Medioevo

Le sorgenti di acqua salata, dette “moie” dal latino *muria* che significa “acqua salsa”, affioravano ai piedi del colle di Volterra in tutto il territorio compreso tra Saline, Montegemoli, Querceto e Buriano e sono state sfruttate probabilmente sin dal tempo degli etruschi.

I depositi di salgemma – il cloruro di sodio o anche sale di rocca – si sono formati circa 5 milioni di anni fa come residui delle acque marine e si trovano in lenti, discostate e sovrapposte le une alle altre, tra i 50 e i 1.500 metri di profondità. In passato il sale veniva portato in superficie dalle vene sotterranee, che passavano sopra le lenti e arrivavano in superficie con una densità salina variabile da sorgente a sorgente, ma mediamente altissima e poco sotto il punto di cristallizzazione (24 Bé contro i 25 Bé di cristallizzazione). “L’acqua è tanto salata che brucia la lingua”, osservava infatti anche il Targioni Tozzetti. Ancora oggi l’acqua costituisce il miglior supporto per il trasporto, la depurazione e la lavorazione del sale.

Data la chiusura delle lenti nel sottosuolo, il sale di Volterra è pressoché libero da contaminazioni chimiche; la sua purezza era il pregio del “bianchissimo sale di Volterra” già nel Medioevo e ancora oggi si produce un sale puro al 99,98%, percentuale superiore a quella richiesta per uso scientifico. Le riserve, che si estendono soprattutto a nord del fiume Cecina – in gran parte riservate e sfruttate dalla Solvay – sono, con 50 milioni di tonnellate stimate, pressoché infinite.

Una delle prime notizie storiche sullo sfruttamento delle saline nel Volterrano è del 981, quando, dopo la scoperta dei grandi giacimenti saliferi a Halle in Sassonia, l’imperatore Ottone II chiamò in Germania alcuni salinatori di Volterra per insegnare la tecnica della lavorazione del sale agli abitanti di Halle.

Prima del Mille le moie appartenevano al vescovo di Volterra (come ci informano i documenti del 924 e del 974) e già nel 1100 Volterra era il più importante centro del commercio del sale in Toscana.

Dal 1203–04 il Comune di Volterra cominciò a sottrarre le moie al vescovo, acquistando sistematicamente pozzi o parti di pozzi. Lo statuto volterrano del 1229 stabilì un diritto di prelazione della città su ogni pozzo o moia in vendita e l’acquisto, in ogni caso, era concesso ai soli cittadini volterrani. Si venne a formare così un vero e proprio monopolio del Comune sul sale. Tra il 1240 e il 1250 questo privilegio gli venne conteso dall’imperatore Federico II, il quale pretese e confiscò per l’impero i vecchi diritti dei vescovi sulle moie. Si arrivò così, nel 1242, all’occupazione della moia di Tollena, situata sul fiume Cecina a monte di Saline, da parte delle truppe imperiali e solo dopo la morte di Federico II, nel 1250, la dogana del sale tornò saldamente nelle mani del Comune di Volterra. Dopo il 1300 non sono registrate nemmeno più liti col vescovo. Il commercio del sale era una delle fonti principali della ricchezza della Volterra medievale.

Dopo la guerra del 1472 e la conseguente sottomissione di Volterra a Firenze le saline divennero proprietà del Comune di Firenze che tuttavia già nell’agosto dello stesso anno le restituì ai volterrani perché solo loro, specializzati nel mestiere dei salinatori, erano in grado di farle funzionare con profitto. Volterra dovette pagare un canone annuo di mille fiorini, più di 12 paghe (circa 58 mila chili) di sale alla Balìa di Firenze; si trattava di un obbligo molto pesante, poiché tra l’altro le saline erano state gravemente danneggiate durante la guerra. Il contratto venne rinnovato nel 1474 e poi prolungato per 25 anni rispettivamente nel 1477 e nel 1491, fino a quando i Medici lo concedettero ai volterrani prima per 40 anni e poi in perpetuo.

Le fabbriche del sale si trovavano nelle immediate vicinanze o addirittura sopra gli affioramenti delle vene, i pozzi, che di solito erano intestati a Santi. I pozzi storici erano, tra gli altri, il “San Giovanni”, il “San Lorenzo”, il “San Giusto”, il “San Luca”, il “Santa Maria”, situati al di qua del Cecina – cioè dalla parte dove ora si trova Saline – e le moie di Tollena, Montegemoli, Querceto, il “San Benedetto vecchio” e il “San Benedetto nuovo” al di là del Cecina.

La produzione del sale avveniva per semplice evaporazione, secondo un sistema che è rimasto immutato dai tempi delle prime testimonianze fino a tutto il Seicento e con alcune modifiche anche fino all'inizio del nostro secolo: dal pozzo, scavato e rafforzato con un rivestimento in legno, i tiratori pescavano la salamoia che veniva immessa in grandi caldaie, cioè ampie vasche di piombo (dalle dimensioni di circa $2,3 \times 1$; $2 \times 3,3$ metri), poste sopra le fornaci alimentate con fascine di legna. Scaldandosi, l'acqua evaporava e il sale cristallizzava. All'esperienza dei cuocitori era affidato il compito di determinare il momento preciso della cristallizzazione e di cavare quindi il sale con rastrelli di legno dalla caldaia e stenderlo su grosse tavole su cui scolava e asciugava.

Ciascuna moia aveva per ogni fornace a due caldaie due cuocitori, due tiratori, un vetturale, una lavandaia e 15 – 16 muli per il trasporto della legna e del sale. Il lavoro era continuo nell'arco delle 24 ore e molto estenuante per i cuocitori e i tiratori, che non dovevano mai allontanarsi dal posto e non potevano dormire nè di giorno nè di notte, tranne che durante gli intervalli concessi dalla cottura della salamoia. Si aveva una “cotta” ogni tre ore, le caldaie venivano quindi riempite sette volte al giorno. Per ogni caldaia ci volevano 15 secchi di salamoia e il prodotto era di circa sei secchi di sale, variabile a seconda della salinità del pozzo e della capacità del cuocitore.

Le acque di alcuni pozzi erano talmente salate che dovevano essere diluite con acqua dolce, altrimenti, invece di cristallizzare, il sale si sarebbe coagulato in un denso composto. Il prodotto finale era – ed è – esclusivamente sale fino, perché la cristallizzazione avveniva naturalmente.

Una volta al giorno le caldaie venivano pulite, vale a dire liberate dalla “gruma” che si attaccava al fondo. La gruma, e cioè il sale grosso, ritenuto senza valore, veniva lasciato ai cuocitori. Le caldaie di piombo dovevano essere sostituite ogni tre mesi.

La lavandaia aveva il compito di lavare e asciugare i sacchi di tela nei quali il sale veniva ogni mattina consegnato a Volterra.

Prima del '600 molte delle moie più distanti da Volterra furono chiuse, o per la distanza stessa o per l'affievolimento della vena, così le moie di Buriano e del Ponte Gagno, quelle di Tollena, di Montegemoli e di Querceto. Rimasero in funzione quelle che più o meno si trovavano nel territorio di Saline e che più tardi venivano convogliate nello stabilimento delle saline leopoldine.

Nel 1636 la gestione del sale venne rigorosamente regolamentata da un trattato tra il Comune di Volterra e il Granducato. Volterra doveva consegnare al governo granducale 36 paghe annue di sale stagionato (circa 180 mila chili) a titolo di affitto per le saline e inoltre doveva vendere al granduca tutto il sale prodotto, che veniva stagionato per quattro mesi nei 21 magazzini esistenti nella città e poi trasportato a Empoli, dove avveniva la distribuzione in tutta la Toscana.

Le Saline granducali e moderne

Dal 1787 al 1790 il granduca Pietro Leopoldo fece costruire i nuovi stabilimenti delle saline, che in parte sono ancora oggi esistenti e che, insieme alla chiesa e alcuni edifici annessi, diedero origine alla comunità di Saline di Volterra.

La chiesa, iniziata come le saline nel 1787, fu consacrata il 17 febbraio 1790. Nel suo distretto fu incorporata la parrocchia di Fatagliano, l'antico centro abitato a pochi chilometri a est delle saline. La chiesa venne dedicata ai Santi Pietro e Leopoldo, dalla vecchia chiesa di San Pietro in Fatagliano e in onore del granduca. Il nuovo stabilimento delle saline, chiamato le “fabbriche leopoldine”, oppure “Moie di San Leopoldo”, o semplicemente “Moie Nuove”, fu inaugurato il 22 marzo 1790. Comprende il “Palazzo dell'orologio”, l'edificio centrale, che era sede degli alloggi dei salinatori, due edifici evaporatori laterali con fuochi alimentati a legna e vasche in lamine di ferro, l'osteria, la foresteria, e il palazzo della direzione.

Nelle saline vennero convogliate le acque dei sei pozzi attivi nei dintorni (San Giovanni, Sant'Antonio, Santa Maria, Sant'Ottaviano, San Giusto, San Luca) e per la prima volta la lavorazione venne organizzata su scala quasi industriale, secondo l'esempio inglese. L'impianto ha funzionato fino alla prima guerra mondiale con innovazioni di vario genere apportate durante l'Ottocento, come le “trombe aspiranti” per estrarre l'acqua dai pozzi e, più tardi, la perforazione del suolo in cerca delle lenti e il pompaggio dell'acqua con pompe ad aria compressa prima e a elettricità poi.

Più volte venne modificato il percorso del botro di Santa Maria, che scorre tra lo stabilimento e la ferrovia, per dare nuovo spazio agli impianti. La gestione delle nuove saline venne conferita alla città di Volterra. Ma nel 1808, con l'istituzione del governo napoleonico, le saline passarono alla Regia Imperiale dei Sali e dei Tabacchi. Fu stabilito un indennizzo per Volterra, che però non venne mai pagato. Col ritorno del granduca, nel 1816, le saline non furono restituite alla comunità di Volterra, ma passarono all'amministrazione granducale che finalmente, nel 1840, pagò l'indennizzo stabilito 40 anni prima dal governo francese.

Dopo l'Unità d'Italia le saline passarono allo Stato italiano che le detiene tuttora, nonostante i numerosi tentativi dell'amministrazione comunale di ritornare in possesso degli antichi privilegi. Le saline sottostanno oggi all'amministrazione dei Monopoli di Stato.

L'abitato di Saline nacque e crebbe con la fabbrica leopoldina; nel 1833 contava 336 abitanti e le saline avevano circa 200 dipendenti. Nel 1846 venne costruita la strada per Pontedera; negli anni '60 - '70 si costruirono le prime case lungo la Via Salaiola; negli anni '70 vennero intrapresi i lavori di bonifica del fiume Cecina e nel 1863 venne terminata e inaugurata la linea ferroviaria Cecina-Saline. Il trasporto del sale avvenne da allora su rotaia. Nel 1876 il borgo contava 905 abitanti.

Nel 1910 e poi nel 1926 - '27 si fecero dei tentativi di sostituire le fascine di legna con la litantrace e il carbone fossile, ma con scarso successo. Nel 1929 venne costruito un impianto a pressione ridotta che ha funzionato fino alla seconda guerra mondiale incrementando notevolmente la produzione del sale (da 200 mila a 5-600 mila quintali annui).

Nell'agosto 1944 le saline vennero totalmente distrutte dalle truppe tedesche in ritirata. Dopo la guerra si riprese la produzione con l'antico sistema delle fascine, che si protrasse fino al 1947 e poi si ripistinò l'impianto a pressione ridotta. Dal 1965 è in funzione un nuovo impianto di evaporazione in termocompressione: dalle lenti sotterranee, perforate con le trivelle, il sale viene estratto mediante l'immissione artificiale di acqua dolce e, dopo un procedimento di depurazione da carbonari e solfati, la salamoia viene immessa negli evaporatori. Il combustibile impiegato è il gasolio. Il sale umido viene centrifugato, essiccato e confezionato. Si produce solo sale fino.

Nonostante le ottime prerogative – sono le uniche saline di salgemma dello Stato italiano e dispongono di risorse quasi inesauribili – i giacimenti di sale di Volterra si trovano oggi di fronte a grandi difficoltà, poiché la legge vieta al Monopolio di Stato la vendita al minuto. Mentre per le saline di mare è stato emanato un decreto che liberalizza la vendita, lo stesso non è avvenuto per la salina di salgemma: il sale di Volterra può essere venduto esclusivamente ai negozi di sali e tabacchi. L'istituzione di una società commerciale, che acquista e confeziona col proprio marchio parte del sale di Volterra, ripara solo parzialmente al problema: il sale di Volterra è diventato praticamente invendibile.

La crisi si esprime anche nelle cifre: nel 1970 i dipendenti delle saline erano 524 contro i 180 attuali e la produzione annua era di 1 - 1,2 milioni di quintali mentre oggi è scesa a 800 mila quintali. Intanto il borgo ha avuto una continua crescita anche durante il nostro secolo, in particolare con l'insediamento di altre fabbriche negli anni '60: così la Smith-Tool International, stabilimento metalmeccanico che produce scalpelli e punte da perforazione, gli stabilimenti chimici della SAMATEC, oggi "Società Chimica Larderello" – con la produzione di cloro e derivati e dal 1987 l'industria meccanica della Larderello Impianti.

L'aumento della popolazione (da 1.203 unità nel 1951, a 1.415 nel '61, e a 1.534 nel '91) aveva trovato un primo riscontro nell'ampliamento della chiesa nel 1968 ed è oggi ben documentato dai nuovi quartieri che dal 1985 si espandono sulle colline in direzione di Pomarance.

Tratto da: *Guida alla Val di Cecina*, a cura di Susanne Mordhorst, Nuova Immagine, 1996