

SIRACUSA - FRAMMENTI DI STORIA E DI BELLEZZA



IX° ITINERARIO STORICO - ARTISTICO

“LE TONNARE DI SIRACUSA”

TESTI
DISEGNI
REVISIONE

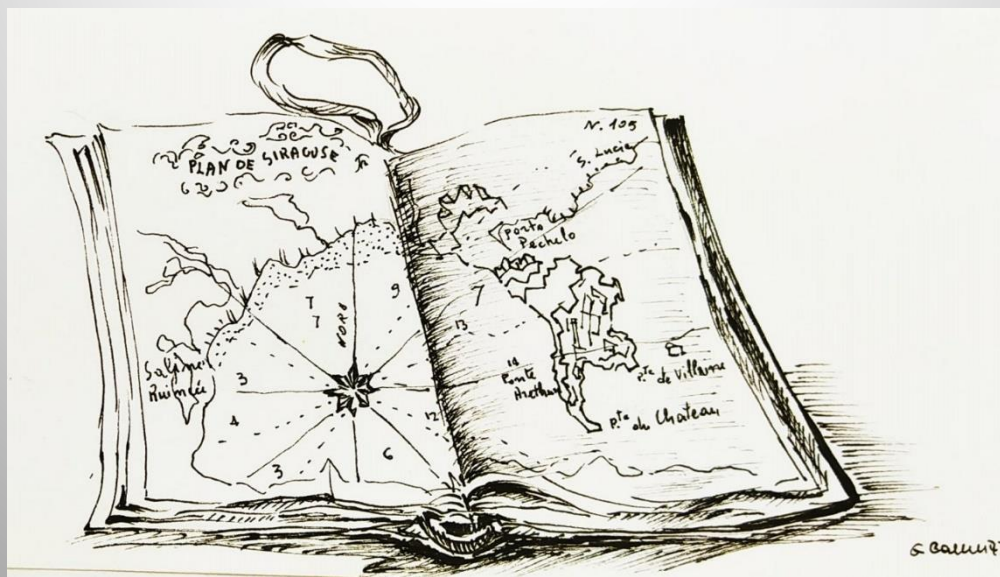
LUCIA ACERRA
PINA CANNIZZO
MARCELLO LO LACONO

LA TONNARA

Era un luogo di attività che impegnava per un lavoro stagionale, da aprile ad agosto, circa 100 persone.

L'organizzazione del lavoro comprendeva le seguenti figure:

- Il Padrone, che era generalmente un nobile.
- Il Rais, luogotenente che dirigeva tutte le operazioni.
- Due capi guardia, di cui uno il vice rais.
- I tonnaroti che prendevano nome dal posto di lavoro occupato sulle barche, Muciare e Scieri, e dalle diverse varietà di arpioni adoperati per la mattanza: Asteri, Spitteri, Mascaioli, Corchi, ecc.



I TONNAROTI

La squadra di sei *tunnaroti* si disponevano, armati di *corchi* (arpioni speciali costruiti sulla base di esperienze secolari), nel corridoio laterale del *capuraisi*.

I due uomini centrali erano armati di arpioni montati su aste cortissime, *corchi ammazza menzu*, coi quali colpire il tonno vicino alla *liddra* (gola); lateralmente al nucleo di *marinara ammazza menzu* si disponevano due *mascaioli*, cioè *tunnaroti* che con arpioni applicati su aste più lunghe, *masche*, avrebbero colpito il tonno in corrispondenza della *surra* (pancia); infine, lateralmente ai *mascaioli*, prendevano posto due *spittaioli*, cioè marinai che, con un arpione posto all'estremità di un'asta lunghissima, avrebbero colpito il tonno nella *cura* (parte caudale).

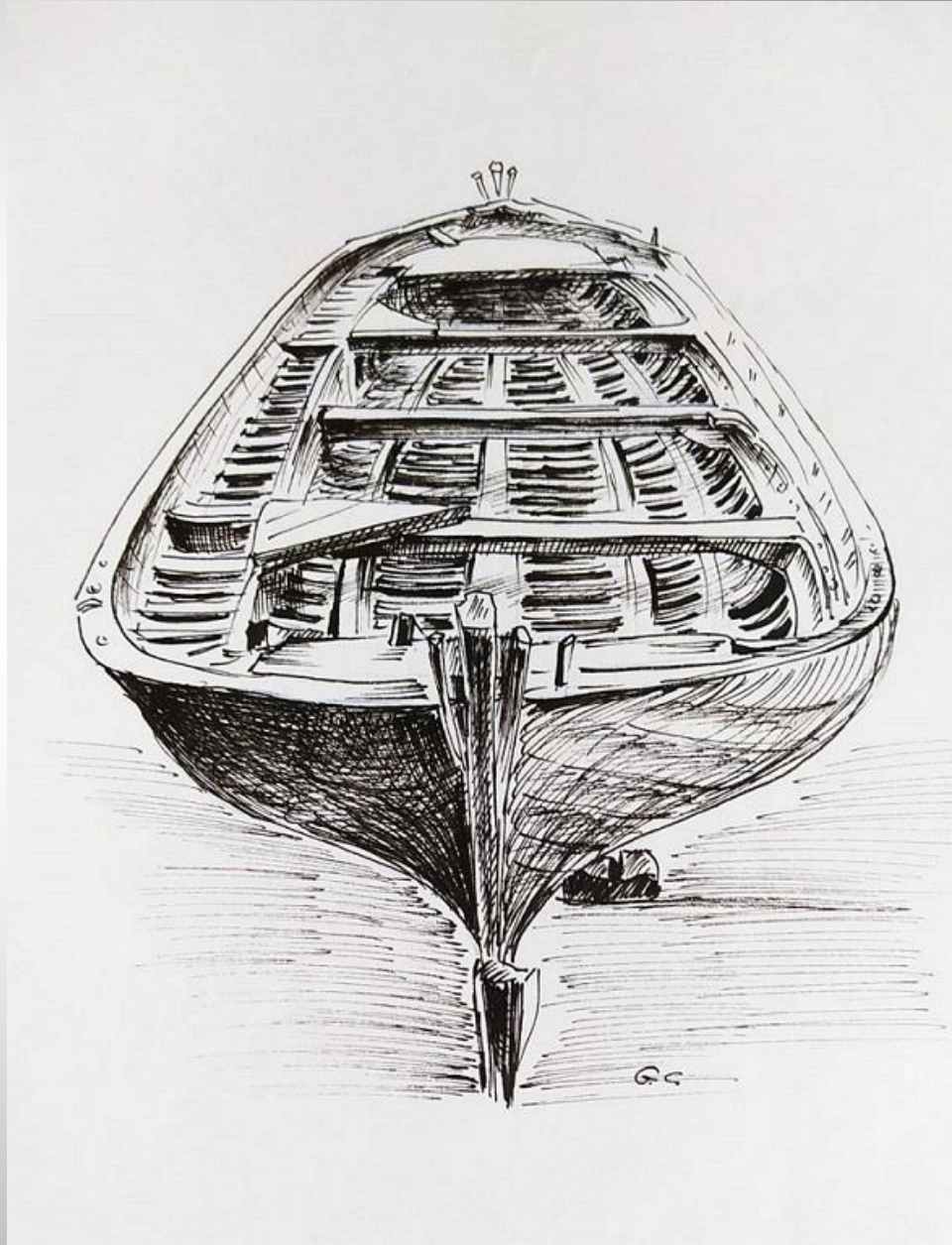
Il coordinato sforzo delle tre coppie era necessario per issare a bordo un tonno di due, trecento chili.

LE IMBARCAZIONI

Il barchereccio comprendeva vari tipi di battelli, chiatte, muciare e scieri.

Le *Muciare* erano le barche usate nella mattanza, durante la pesca del tonno. La più importante era sicuramente quella del Rais da dove venivano dati gli ordini relativi alla mattanza. A seconda della sua grandezza poteva essere armata con quattro o sei remi, presentava prora e poppa pontate ed incuneate; questo particolare le rendeva versatili potendo indifferentemente avanzare sia in una direzione che in quella opposta. Lunga non più di otto-nove metri, munita di panche trasversali per i rematori era, all'occorrenza, armata di vela latina e timone tradizionale. Come tutte le antiche barche siciliane era di colore scuro essendo lo scafo calafatato (concia) e preservato con pece.

Gli *Scieri*, barche lunghe 22 metri interamente catramate, venivano occupati dai tonnaroti che, durante la mattanza, ucciso il tonno provvedevano a caricarlo sull'imbarcazione.



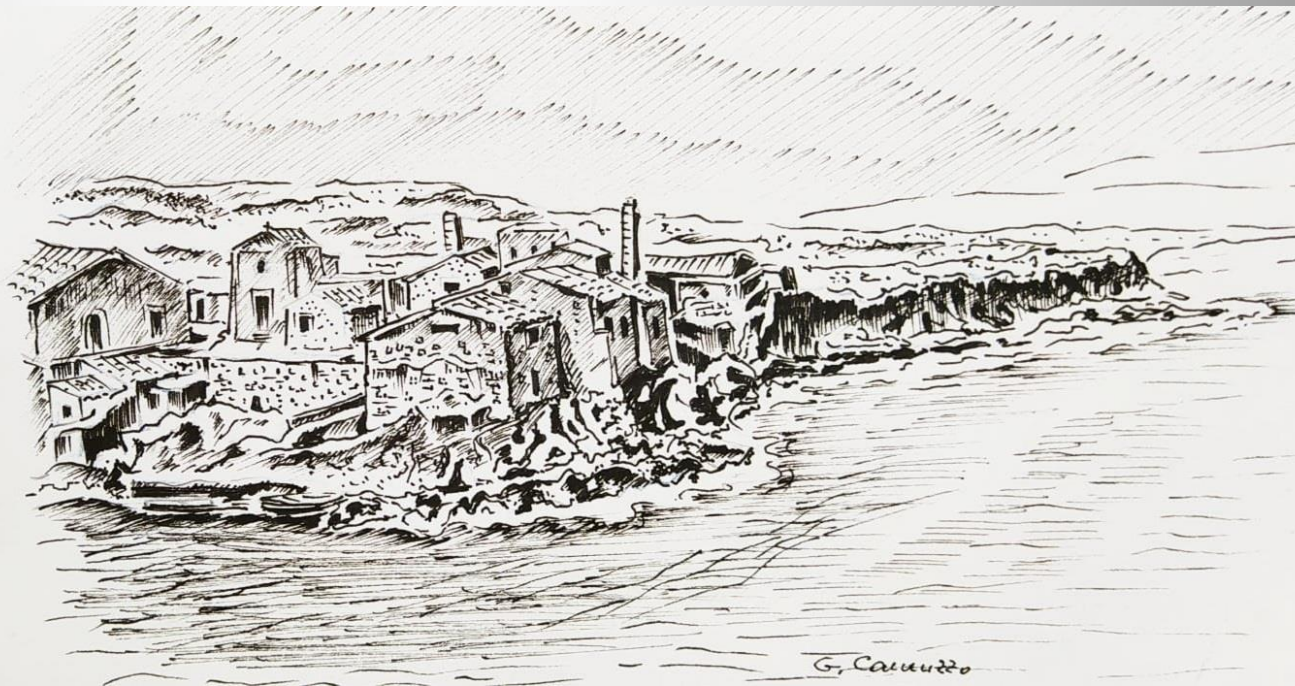
LE TONNARE DI SIRACUSA

Le tonnare del litorale siracusano erano

- S.Panagia del Barone Bonanno
- Terrauzza dei Quadarella
- Avola dei Loreto
- Vendicari dei Modica Munafò
- Marzamemi dei Principi di Villadorata di Noto
- Capopassero dei Belmonte di Ispica
- Terrauzza e Fontane Bianche tonnarelle, cioè forme miste inserite nelle masserie

La prima tonnara di cui abbiamo notizia è quella di Augusta del 1332, poi c'è quella di Magnisi del 1336, poi Capo Passero del 1400, quindi Terrauzza del 1454 e Santa Panagia del 1454.

Nel 1500 col passaggio alla corona spagnola le tonnare vengono concesse in feudo e nel 1700 vengono alienate. Nel 1650 viene ceduta Fiume di Noto, nel 1655 Marzamemi, Vendicari e S. Panagia, nel 1678 Fontane Bianche e nel 1689 Terrauzza.



Le Tonname





TERRAUZZA

LE TONNARE DI SIRACUSA



SANTA PANAGIA



AVOLA



VENDICARI

MARZAMEMI



PORTO PALO



LA TONNARA A MARE

E' così chiamata l'impianto "Isola" delle reti formato dal pedale e dalle camere, generalmente tre chiamate: grande, piccola e leva o della morte.

L'elevato costo dell'impianto e dell'esercizio della tonnara richiedevano un notevole impegno finanziario, per cui negli ultimi secoli tale attività era svolta da famiglie nobili che si tramandavano il privilegio di tale esercizio.

La tonnara per il suo valore patrimoniale era divisa in 24 quote o carati a loro volta suddivisibili.

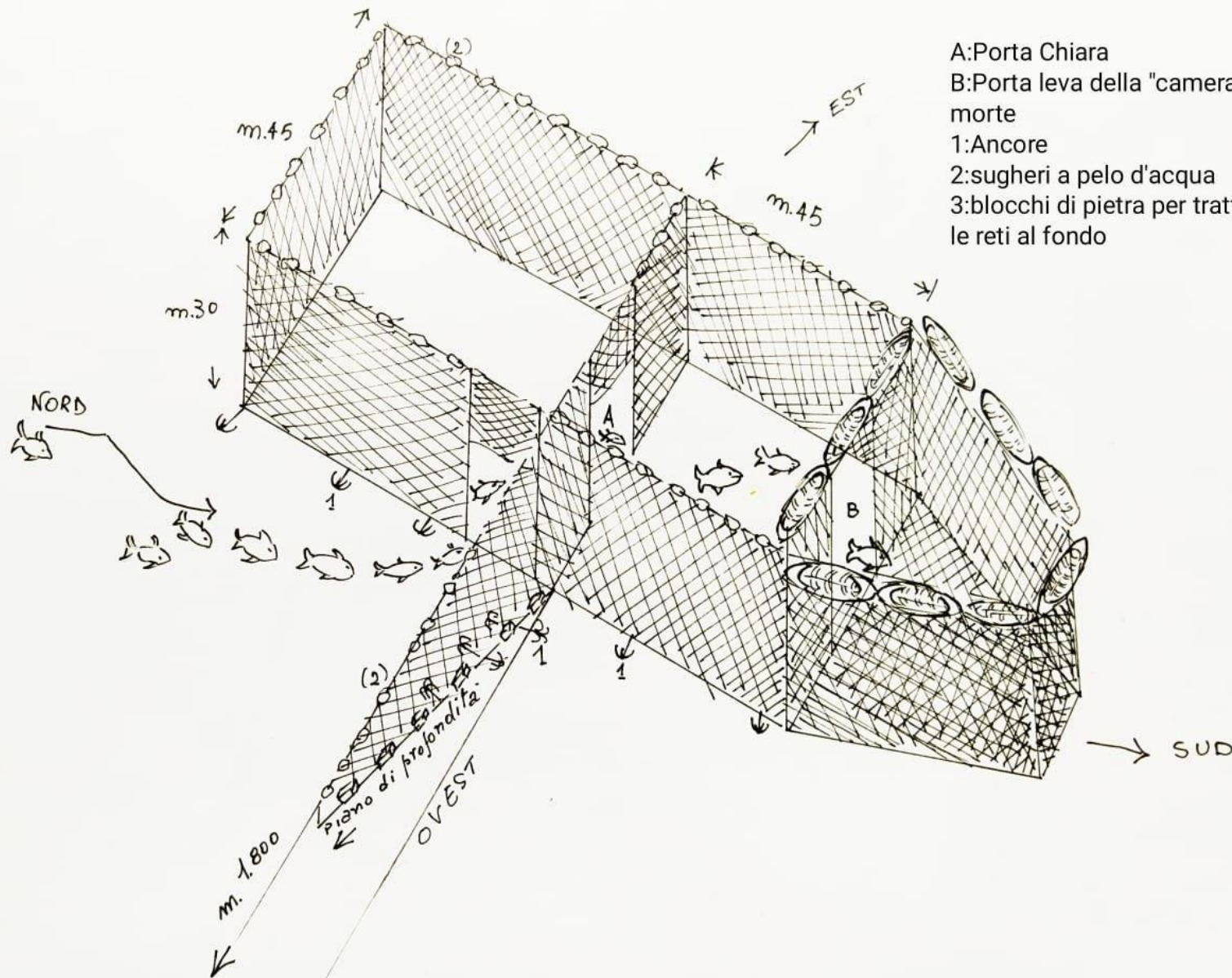
L'attività si svolgeva nel periodo estivo e si suddivideva in due momenti:

- la tonnara di andata in cui si catturavano i tonni che si avvicinavano alla costa dalla metà di maggio alla metà di giugno;
- la tonnara di ritorno che pescavano i tonni che dai primi di luglio fino al mese di agosto ritornavano verso la costa.

La regolamentazione dell'attività delle tonnare prima affidata alla volontà dei proprietari venne codificata dopo l'unità d'Italia attraverso la "concessione" di durata quinquennale rilasciata dalle Capitanerie di porto e la "delimitazione" dell'area di pertinenza perché non venissero danneggiate quelle vicine.

Un'importante testimonianza di tale prescrizione si trova indicata in una lapide di marmo ancora esistente nella terrazza del palazzo dei Villadorata a Marzamemi, nella quale le lettere "L.S.T.B." significano: "Limiti stabiliti per la tonnara di Bafudi", antico nome della tonnara di Vendicari.

LA TONNARA A MARE



- A: Porta Chiara
- B: Porta leva della "camera-della-morte"
- 1: Ancore
- 2: sugheri a pelo d'acqua
- 3: blocchi di pietra per trattenere le reti al fondo

LA TONNARA DI TERRA O MALFARAGGIO

Il complesso degli edifici che costituiscono la tonnara di terra o malfaraggio, risale al XVII secolo, prima di questa data non esistono testimonianze attestanti la loro esistenza. Come si evince da alcuni documenti del 1400 al posto degli edifici in muratura esistevano tettoie e capanne protette da frasche che consentivano il riparo di oggetti e persone soprattutto nelle tonnare di ritorno quando la temperatura estiva era particolarmente elevata.

Nel 1600, nella Sicilia Orientale, le costruzioni in muratura esistono già e sono costituite dall'elemento più caratterizzante rappresentato dalla "loggia", dai magazzini per la custodia degli arnesi per la pesca, dall'abitazione del proprietario, del rais, del gabelloto, dai locali per la lavorazione del tonno a cui fanno seguito quelli dei bottai e dei calafatari la cui attività è intimamente connessa alla vita della tonnara.

La disposizione dei fabbricati ricalca l'impianto delle masserie con la grande corte al centro, che qui si chiama "baglio", attorno al quale fanno corona gli edifici legati all'attività produttiva; al centro è collocata la "cappella".



LE FUNZIONI DELLA LA TONNARA A TERRA

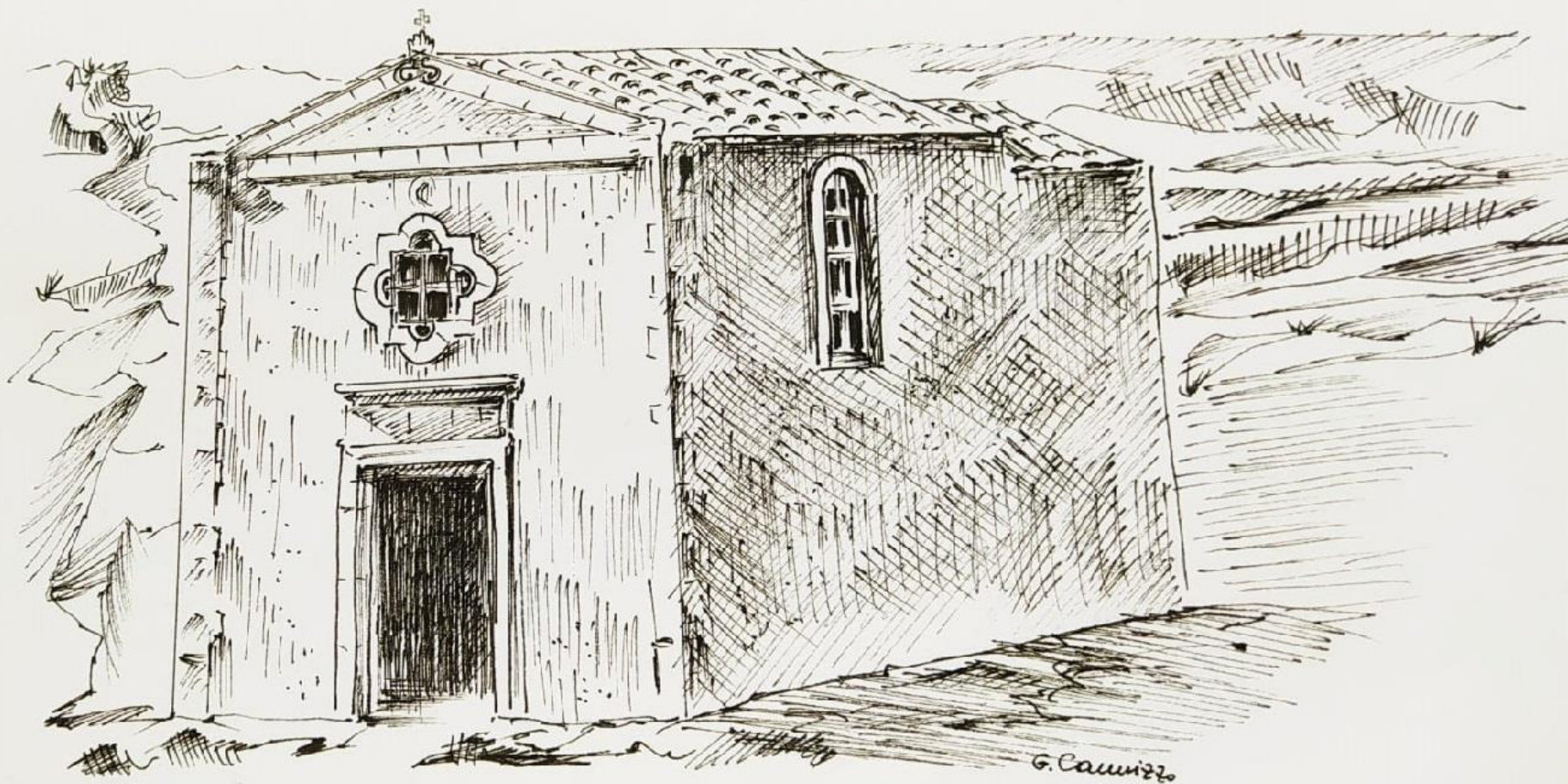
Ogni edificio ha la sua funzione specifica:

- la loggia accoglie le barche del complesso e il tonno appena pescato per essere sezionato o appeso e lasciato a sgocciolare per essere venduto.
- i magazzini dove avviene la lavorazione del tonno: salatura e conservazione.
- i locali in cui lavorano i bottai e i calafatari.
- il forno.
- il magazzino del sale.
- il magazzino delle botti.
- Altre costruzioni potevano trovarsi a seconda della importanza del complesso.

Nel 1674-75, a seguito, del passaggio delle truppe francesi per la guerra tra Francia e Spagna e per il terremoto del 1693 le fabbriche delle tonnare subiscono gravi danni e vengono ricostruite con maggiore cura, specialmente le abitazioni dei proprietari e le cappelle, molte delle quali possiamo ancora ammirare anche se in grave stato di degrado dovuto all'abbandono delle attività ormai troppo costose e poco redditizie.



LA CHIESETTA DELLA TONNARA DI SANTA PANAGIA



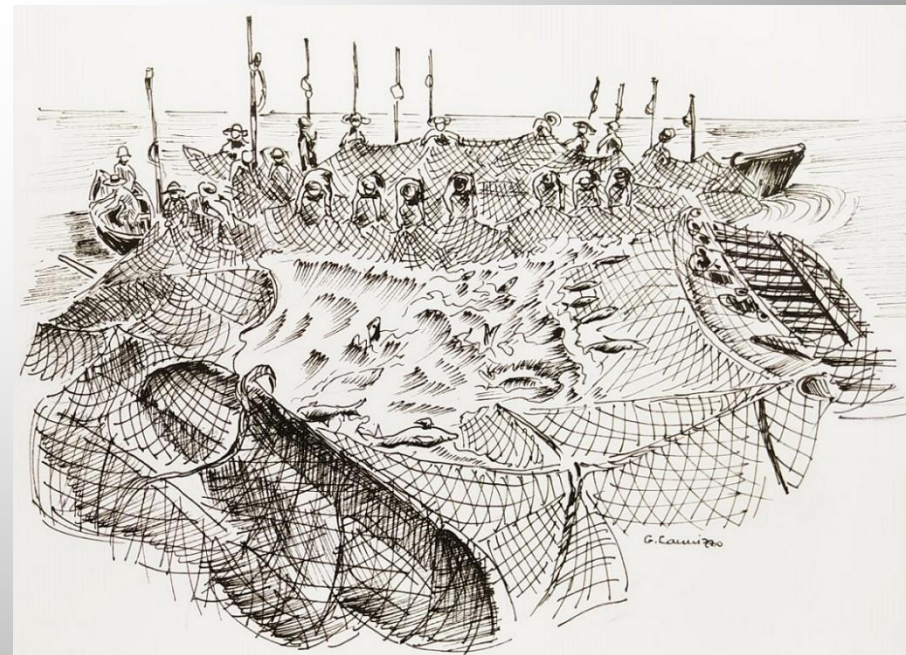
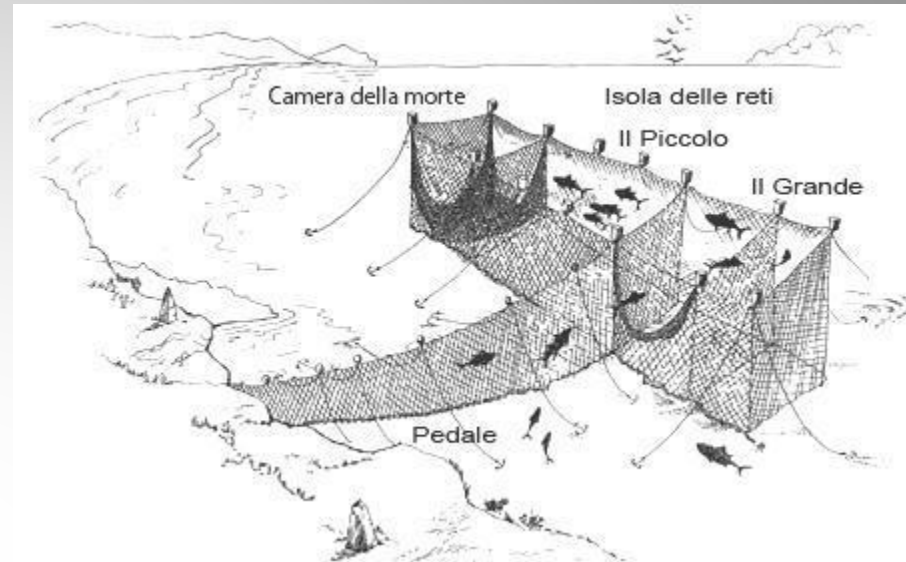
ATTIVITÀ COMMERCIALE DELLE TONNARE

L'organizzazione della tonnara era paragonabile ad un'impresa commerciale che doveva tener conto delle spese presumibili per il “calo” dell'impianto e la mattanza.

L'amministratore era il gabelloto che prendeva il nome di “Razionale”. Dal suo libro dei conti su cui veniva annotato ogni movimento di denaro, si possono desumere tutti gli aspetti economici della tonnara: il valore immobiliare degli stabilimenti, delle imbarcazioni, degli attrezzi; le spese di manutenzione, di allestimento, di trasporto, di produzione; i salari del personale a terra e a mare nel 1862 era: del Rais 12 Tarì, dei marinari e marinarotti 6 tarì. Tutto l'altro personale riceveva paghe adeguate alle qualifiche e alle responsabilità. Chi lavorava a mare aveva un'integrazione per ogni tonno pescato e il 10% su sgammirri, palamiti e innocentuli.

LA MATTANZA

La collocazione dell'isola, studiata secondo il percorso abituale dei tonni, costituiva, con il suo lungo pedale, il primo ostacolo con cui s'imbattevano i tonni che per la loro vista limitata, ritenendolo invalicabile, lo costeggiavano e finivano col trovarsi, ingannati dall'ampio ingresso, nella prima camera o camera grande, della tonnara. Intrappolati, continuando a non percepire il pericolo, i tonni, girando vorticosamente, entravano nella seconda camera o piccola. Quando i tonnaroti, collocati negli scieri scrutando dall'alto costatavano una numerosa presenza di tonni, veniva subito aperto, mediante il sollevamento della divisione, l'ingresso alla leva o camera della morte. Qui, per lo spazio ristretto e il progressivo sollevamento della rete interna da parte dei tonnaroti, posti sulle barche che facevano quadrato sopra la camera della morte, i tonni si dibattevano forsennatamente finché affioravano. Iniziava allora la "mattanza", l'uccisione dei tonni da parte dei tonnaroti che con gli arpioni li infilzavano e trascinavano all'interno dello scieri mentre lo specchio di mare si ricopriva del sangue degli animali feriti.





DOPO LA PESCA

Ultimata la pesca, le barche tornavano cariche a riva segnalando in diversi modi la quantità del pescato:

Una bandiera sul lato sud	= 10 tonni
Una bandiera al centro	= 20 tonni
Tre bandiere al centro e ai lati	= 50 tonni
Un cappotto	= 100 tonni

Questa segnalazione a distanza serviva all'organizzazione della tonnara di terra per predisporre le varie operazioni previste in base alla quantità del pescato che veniva scaricato sulla banchina attraverso lo scivolo dello scieri e quindi arpionato e trascinato all'interno della loggia.

Qui i tonni venivano sventrati per raccogliere le "uova" dalle femmine e il "lattume" dai maschi; erano quindi decapitati e trasportati nel magazzino dove si procedeva alla conservazione sotto sale o nello stabilimento, quando si trasformarono le operazioni necessarie alla conservazione, oppure venivano appesi in appositi supporti all'interno della loggia se destinati al mercato delle località vicine.

Terminate queste operazioni la "ciurma" andava a riposare, in attesa di essere nuovamente impegnata, nelle prime ore del pomeriggio, per una seconda mattanza, che alla fine delle operazioni previste concludeva la giornata lavorativa alla tonnara.

LA SEGNALAZIONE DEL PESCATO



LA PESCA DEL TONNO

La pesca del tonno è stata da sempre per la Sicilia un'importante risorsa produttiva. Dal complesso impianto della tonnara, generalmente protetto da un sistema difensivo di torri di avvistamento contro le incursioni dei pirati, all'affascinante e crudele rituale della mattanza.

Da "Le pescagioni" di Cesare Gaetani 1798:

"Antichissima è la pescagione dei tonni in Sicilia, l'accennano Omero, Teocrito, Eliano, Solino e Silio Italico. Ma oggi questa pesca si fa in tutt'altra maniera: l'invenzione di tale artificio si attribuisce ai Trapanesi. La pesca nelle tonnare si fa nei mesi di maggio, giugno e luglio e talvolta seguita a farsi sino a settembre, facendosi pingue preda di alelunghe."

Da "Viaggio in Sicilia e a Malta" di Jean Houel XVIII secolo.

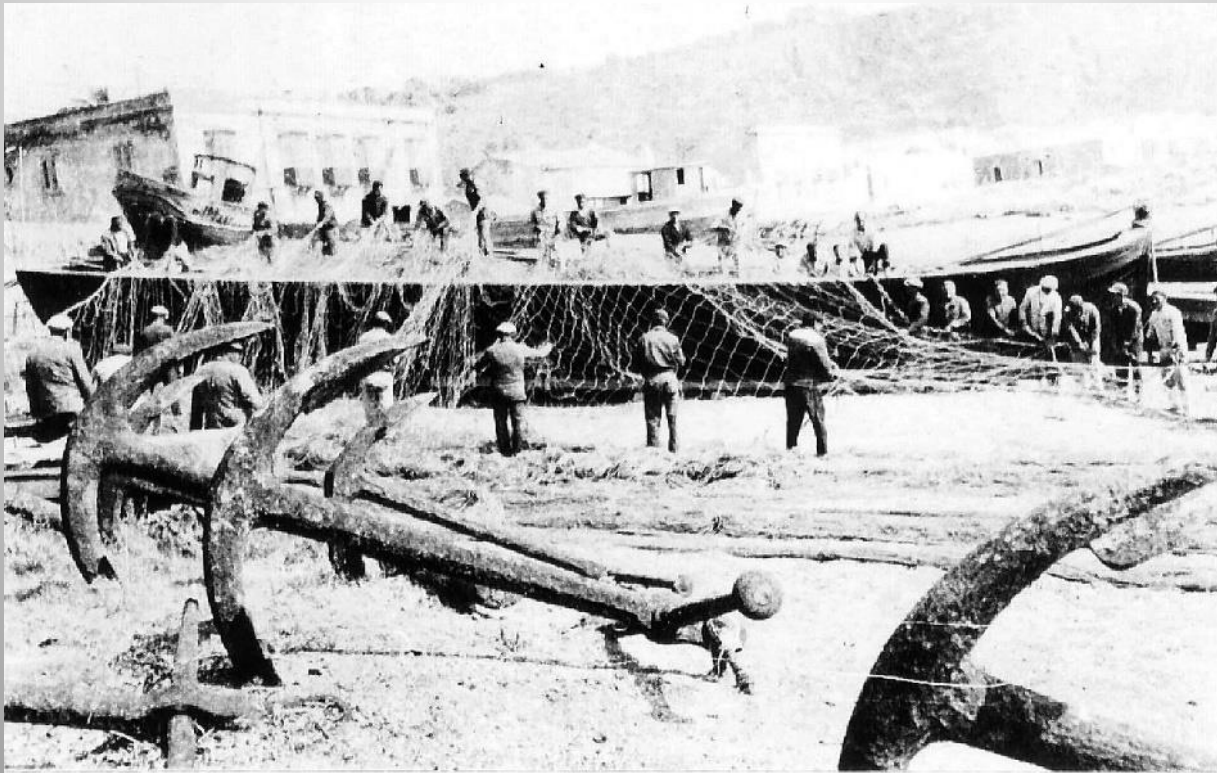
"Si tirano dall'acqua le reti che si stendono su tutta la camera della morte e le barche si accostano e rendono più angusto e meno profondo lo spazio in cui si muovono i pesci. Tutta l'operazione, diretta dal Rais, posto su una barca leggera al centro del recinto, deve essere eseguita con attenzione perché, se la rete è tirata male o si rompe, si corrono grossi rischi!

I pesci, obbligati a salire in superficie, si agitano freneticamente, primi i delfini, poi i pesci spada, molto più turbolenti, guizzano e si aggirano nel recinto funesto; poi le alelunghe e i palamiti. I tonni restano nel fondo, ammassati gli uni sugli altri, ma quando l'acqua è ridotta a niente, la paura assale anche loro; nuotano disordinatamente, spiccano lunghi balzi e ricadono."

IL LAVORO DELLE TONNARE

“Poi le grandi barche si recano a portare il pescato al laboratorio delle tonnare. I pescatori con lunghi arpioni tirano il pesce fuori dalle imbarcazioni e lo mettono in acqua per lavarlo. Altri uomini tirano i pesci dal mare e li dispongono in fila, dieci per volta su sei file sovrapposte.

Nel magazzino il tonno è tagliato a pezzi e messo in barili col sale, questo ricopre completamente il suolo, vi si cammina sopra come sulla sabbia. Si vedono migliaia di barili pieni e vuoti, centinaia di uomini sono al lavoro. Non c'è confusione, ci sono i capi e ognuno dirige un certo numero di operai e tutto si fa senza parlare!”



LA PESCA DEL CORALLO A SIRACUSA

Il corallo è citato nella documentazione notarile del XV secolo nei gioielli o come decorazione degli abiti delle donne siracusane. Un uso particolare del corallo siracusano, che alimentava l'artigianato barcellonese, era quello dei bottoni che davano un tocco raffinato e prezioso alle vesti. Il corallo e i drappi erano la base del commercio catalano con il Levante, e seppur la maggior parte proveniva dalla Sardegna, anche Siracusa ne forniva una buona quantità.

I notai barcellonesi infatti attestano che le navi catalane dirette a Rodi e a Levante, facendo scalo in Sicilia, prendevano a bordo corallo. Nel 1456, Del Treppo individua la galea di Johan Bertran proveniente da Barcellona, che carica a bordo decine di casse di corallo a Palermo e Siracusa per consegnarle ai mercanti catalani di Rodi e Alessandria.

Questa pesca di cui purtroppo si conosce poco, non assume in seguito una rilevanza quale quella trapanese. Non sappiamo ad esempio quali erano le aree di pesca, dove si trovavano i banchi corallini vicino Siracusa e quale fosse la qualità del corallo siracusano che probabilmente doveva essere simile a quello trapanese.

Questa attività continua tuttavia sommessamente ad esistere se ancora nell'Ottocento esistevano equipaggi di corallari siracusani.

DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO

Durante alcune ricerche in Archivio sulla pesca mi sono imbattuta in questo “Documento di riconoscimento” che rappresenta una Carta d’Identità ante litteram, e che trascrivo, in quanto dà un’accurata descrizione dell’aspetto del soggetto indicato:

“Foglio di ricognizione del Signor Don Andrea Salafia, figlio del fu dottor in ambo le leggi Don Gaetano, che destina per accompagnar in Trapani le 5 barche corallaie che sotto la di lui sorveglianza hanno esercitato la pesca del corallo nel mare di Siracusa.”

- Età anni 59
- Postura regolare
- Capelli mischi
- Fronte giusta
- Ciglia castagni
- Occhi ceruli
- Naso lungo
- Bocca giusta
- Mento ovale
- Macchie visibili
- Una cicatrice sulla guancia sinistra.



IL CANTIERE NAVALE DI SIRACUSA E I CALAFATARI



L'importanza del cantiere navale di Siracusa risale alla colonizzazione greca. L'arsenale della pentapoli, descritto dagli storici, aveva una grande estensione lungo la riva del porto piccolo dove, importanti e recenti indagini ne hanno individuato l'esatta ubicazione. La fama delle costruzioni navali eseguite a Siracusa era ben nota e nel suo arsenale fu costruita la più grande nave dell'antichità, la Syrakosia, ideata da Archimede, nel 240 a.C.

Col passare dei secoli l'attività del cantiere navale continua per opera dei costruttori detti "calafati", da "calafatare", l'operazione di inserimento della stoppa tra le fessure delle tavole che rivestono le imbarcazioni in legno che, successivamente cosparse di pece, le rendevano perfettamente impermeabilizzate. La perizia dei nostri artigiani sarà apprezzata anche in campo nazionale.

L'imbarcazione tipica realizzata nel cantiere di Siracusa era il "buzzetto", dalla particolare sagoma snella, adatta a tagliare le onde basse e lunghe del mare di Scirocco, mentre la coperta di prua permetteva la difesa dagli spruzzi del Grecale.

Il buzzetto era lungo da 22 ai 32 palmi (5,50 m) e in esso erano previste 4 coppie di rematori. Elementi di distinzione erano: lo sperone di prua e la vela dalla caratteristica forma trapezoidale allacciata all'albero e dispiegata da un'asta disposta diagonalmente, fissata in un incavo del primo banco per permettere di montare una vela di più ampia superficie e un'asta più lunga.





Per secoli gli stessi colori e le stesse decorazioni hanno caratterizzato i buzzetti siracusani. I colori: l'interno celeste, la piccola coperta e i corridoi rossi, la parte dello scafo immerso nera, la striscia superiore verde, la cinta gialla, la striscia tra la cinta e l'orlo superiore bianca, l'orlo superiore verde. Gli stessi colori si ripetevano nel timone. I colori della cinta e delle strisce sottostanti potevano variare tra il blu, il verde e il rosso, e questa scelta consentiva di individuare a distanza a quale famiglia di pescatori appartenesse l'imbarcazione. Le decorazioni, elementi decorativi con funzione apotropaica, scaramantica, erano:

- gli occhi stilizzati, tracciati in nero o in bianco, a prua o a poppa nella fascia verde,
- il corno rosso, con un nastro passato attorno,
- due volute di foglie di acanto blu, nella fascia bianca a poppa o a prua,
- alcuni petali blu, disegnati attorno ai buchi per il deflusso dell'acqua dei corridoi formanti la sagoma di una mezza margherita. Altre decorazioni potevano essere eseguite a richiesta dei proprietari per rendere più bella la propria imbarcazione a cui si era molto legati perché, molto spesso, era il mezzo che consentiva il sostentamento di intere famiglie. Una delle tradizioni più caratteristiche legate alle imbarcazioni siracusane era quella di non fare marcire le barche, ormai fuori uso, che venivano segate a metà, disposte verticalmente davanti alla chiesa di S. Giuseppe, e bruciate in onore del Santo protettore dei Calafatari.

LE SALINE

L'azione delle correnti marine sulla costa modella cordoni di sabbia e forma bacini di acque che assieme ad acquitrini e stagni danno vita a zone costiere di particolare pregio naturalistico, dette "Zone Umide". Questo è quanto è accaduto nella parte meridionale del territorio di Siracusa, alle spalle del grande arco dell'ex pianura alluvionale, quale era il nostro Porto Grande, costituendo una zona umida di particolare importanza per la sosta degli uccelli migratori e determinando di conseguenza la sua inclusione nell'area della Riserva Naturale Orientata "Ciane Saline". Questa particolare situazione ambientale, la vicinanza dal mare, l'elevata temperatura estiva della nostra zona e l'importanza che il sale ha sempre avuto nell'alimentazione umana, hanno favorito la creazione delle saline, i più antichi stabilimenti commerciali del nostro territorio che per secoli hanno costituito una delle più importanti fonti di ricchezza nell'economia della città.

Il sale prodotto, elemento importante nell'alimentazione umana, oltre che per cucinare, veniva usato per la conservazione della carne e del pesce.

Questo spiega il motivo per cui le tonnare sorgevano spesso vicine alle saline come attività integrata, favorevole al commercio e alla spedizione dei prodotti della pesca.



Testimonianze storiche ci dicono che, durante la dominazione Sveva, venne realizzato il maggior numero di saline controllate da Funzionari Regi a seguito dell'istituzione del monopolio del sale da parte dell'imperatore Federico II. Col cessare del monopolio, nel 1300, le saline seguirono la sorte dei feudi mentre furono aumentati gli impianti nella Sicilia Sud-Orientale per soddisfare la domanda delle tonnare locali. Altro incremento si ebbe dopo la conquista di Cipro nel 1572 da parte dei Turchi, quando la richiesta di sale aumentò da parte dei Veneziani che, non potendo più rifornirsi a Cipro dovettero servirsi della produzione siciliana; fra l'altro il nostro sale, per la sua grossezza, era più adatto per la lunga conservazione degli alimenti.



L'impianto per l'estrazione del cloruro di sodio dall'acqua del mare è sempre costruito vicino al mare in una zona pianeggiante, impermeabile, argillosa e ad un livello poco diverso da quello del mare in modo che le variazioni di marea o l'adduzione mediante canalizzazione, possano alimentare direttamente i bacini e le vasche scavate nel terreno. Per questo motivo molte saline si trovano nelle zone umide, paludose, costiere.



L'acqua del mare viene immessa, anche per mezzo di pompe, nei pantani dove avviene la prima evaporazione: l'acqua rimasta viene travasata nelle prime vasche, dette "casedde ruffiane" perché ne facilitano l'evaporazione, poi, per il dislivello naturale, defluisce nelle "casedde salate", vasche più interne, dove si ottiene il "sale buono" sotto l'azione del sole e del vento.

La coltivazione del sale alla cui produzione dovevano concorrere tre elementi: il mare, il sole e il vento, era un'attività da esercitare con grande abilità e diretta da una figura professionale indispensabile: "il capo salina" che, oltre alla competenza, doveva possedere attaccamento al suo lavoro che non si esauriva certamente nelle stagioni del "raccolto" (Marzo-Aprile – Luglio-Agosto) ma proseguiva per l'intero anno provvedendo alla pulizia delle vasche, al mantenimento del livello dell'acqua, all'estirpazione delle erbacce.



La “ciurma” di lavoranti era poi costituita da uomini addetti a varie e specifiche mansioni: “i palianti” che con particolare maestria raccoglievano lo strato di sale della vasca facendo attenzione a non mischiarlo al materiale di fondo; “i scatinaturi” che frantumavano in grossi blocchi il sale nella parte superiore delle vasche che facevano cadere nel fondo, e raccoglievano il sale sottile “scuma” che restava nei bordi superiori delle vasche; “i carrianti” che avevano il compito di trasportare il sale che veniva in parte conservato nei silos o ammucciato nella aree di raccolta e coperto con le tegole.

Le saline di Siracusa in contrada Pantanelli sorgono in una zona particolarmente idonea per la configurazione geomorfologica e la vicinanza dal mare.





Come ci fa sapere lo storico Serafino Privitera, furono impiantate nel 1610 dal Barone Bonanno e originariamente si estendevano per circa quaranta ettari. In seguito la salina fu divisa in due parti: una vicina alle foci dei fiumi Anapo e Ciane e l'altra in prossimità della costa. Quest'ultima, divenuta poi proprietà dei Di Falco, è rimasta in funzione, con alterne vicende, fino al 1980.

Tra i documenti dell'Archivio Bonanno in un Atto notarile del 1 Luglio 1879 si legge che i proprietari danno in gabella la salina, per la durata di otto anni, dal 1 aprile 1880 al 31 Marzo 1888 ad Ernesto Leone e ai fratelli Carmelo e Raffaele Salomone per un "estaglio" di £ 2850 da pagare in due rate nei mesi di Ottobre e Febbraio.

L'autorizzazione alla produzione del sale concessa con dispaccio Reale del 1610 al Barone Bonanno permise la trasformazione di quella zona in una industria redditizia, che per secoli ha consentito la conservazione di una delle zone del nostro territorio nelle quali un'attività compatibile con l'ambiente naturale e un habitat particolare rappresentavano un'importante testimonianza storica, antropica e scientifica da tutelare.



L'istituzione della Riserva Naturale con la legge Regionale n 98 del 6 Maggio 1981 ha fatto della zona un'area protetta orientata alla conservazione dei valori ambientali delle zone umide indispensabili per la tutela delle specie migratorie. Qui gli uccelli che due volte l'anno si spostano da Nord a Sud arrivando stremati possono rifocillarsi per recuperare energia e riprendere il viaggio. Oggi le saline purtroppo nonostante le continue sollecitazioni delle Associazioni ambientaliste versano in gravissimo stato di degrado anzi possiamo dire che sono in parte scomparse per la pessima gestione dell'Ente preposto alla tutela. Così quella che poteva essere un'attrazione turistica significativa e unica nella Sicilia Orientale a testimonianza di un'attività praticata con fatica e perizia dai nostri "salinari", è scomparsa sopraffatta dal degrado e dalle demolizioni prodotte dalle mareggiate.

Sic transit gloria mundi!



SI DIFENDE CIÒ CHE SI AMA.

SI AMA CIÒ CHE SI CONOSCE.

L.A.