

Prima dell mio intervento vorrei portare il saluto dell Presidente della Regione Dott. Samuel Azzopardi che non ho potuto partecipare per motivi famigliari a Malta

Che ci sia lavoro, pane, acqua e sale per tutti.

Volevo iniziare questo pensiero che ho preparato per questa occasione con l'appello di Nelson Mandela perché penso che abbia molto da dirci oggi, a noi che abitiamo la nostra Europa. Noi desideriamo che mai manchino il lavoro, il pane, l'acqua e il sale nel nostro continente.

È per me un piacere salutarvi a nome della Regione di Gozo, specialmente a nome dei colleghi Sindaci ed amministratori qui presenti. Saluti voi tutti partecipanti a questa edizione dell Festival del Sale chiamata Sapore di Sale.

Anche l'isola di Gozo, come molte terre del nostro continente, può vantarsi per essere completamente circondata dal Mar Nostro, il Mar Mediterraneo. Ciò rende la nostra isola, un'isola regione particolare e unico.

Il sale è un prodotto significativo: usato in vari rituali di diverse religioni; e rappresentava il sostentamento di diverse famiglie. Difatti, la parola stipendio, salario, deriva proprio dalla parola Sale.

Per i libri sacri della Bibbia il sale è purezza, perfezione, saggezza, ospitalità, conservazione e persino fedeltà. Il sale preserva dal decadimento, della corruzione. Egli purifica e pulisce. Il sale è sacro. Ecco perché ho voluto parlare di come il sale sia un elemento che preserva una comunità. Il fatto che questa industria artigianale sia ancora molto importante in diverse regioni d'Europa è la prova evidente che coltivarla è essenziale per portare avanti la nostra identità che forma una comunità.

La coltivazione del sale a Gozo ha una forte tradizione. Le saline nella costa settentrionale di Gozo, appena sopra Marsalforn, sono un punto di riferimento e di vitale importanza, sostenendo un antico commercio e abilità, mentre raccolgono una delle importanti materie prime naturali di Gozo: il sale.

Gli antichi romani hanno dato inizio alle saline di Marsalforn oltre 2.000 anni fa, e il processo è ancora in corso fino ad oggi. Il sale marino è più grosso del sale raffinato ed è un alimento base nelle tradizioni gastronomiche mediterranee.

Se c'è una cosa che i maltesi hanno in abbondanza, è una scorta infinita di sale marino! Chi sa?! Forse il sale che hai a casa viene proprio da Malta!

Le saline sono delle nicchie poco profonde intagliate nella roccia alla riva del mare. È necessario poi riempirle regolarmente con acqua di mare. L'acqua di mare stagnante viene quindi lasciata evaporare al sole. Ciò che viene lasciato indietro è il prodotto finale: il salgemma. È un processo naturale che produce un ingrediente di cottura versatile. Le saline di Marsalforn sono un'affascinante dimostrazione di antico ingegno che è impiegato ancora ad oggi.

La mia località, dove negli ultimi 28 anni ho servito come sindaco, ha anche una forte tradizione di coltivazione del sale. A San Lawrenz c'è un sito naturale candidato ad essere riconosciuto come Patrimonio dell'Umanità non solo per la Pietra del Generale, la famosa "Finestra del Dwejra" scomparsa durante una tempesta 4 anni fa, non solo per i vari aspetti geologici nella sua roccia ma anche per la coltivazione del sale.

La tradizione della coltivazione del sale, non rappresenta soltanto una dimensione commerciale ma anche l'aspetto una dimensione umana, l'aspetto della comunità, l'aspetto dell'identità. Oggi la pratica di questa tradizione diminuisce sempre di più, ma coloro che ancora la praticano lo fanno letteralmente in modo tradizionale.

Prima di iniziare a preparare questo discorso ho parlato con Carmen, una mia amica la cui famiglia raccoglie ancora oggi il sale. Lora lo raccolgono da Dwejra, in parte chiamata proprio Il-Mallieħa, il '**salatoio**'. Qui è stata la natura stessa a provvedere il luogo per coltivare il sale. Il-Mallieħa è costituita da fori formati dalla forza del mare, e che nel corso degli anni sono stati usati per coltivare il sale.

Carmen, oggi un'ostetrica, con una certa nostalgia, mi ha raccontato come da bambina passavano delle intere estati a preparare queste nicchie per produrre il sale. Ricordo anchio la sofferenza e la dedizione con la cui si faceva questo lavoro. Forse questo è il fattore che rende la coltivazione del sale un monumento comunitario: la sofferenza, l'impegno e l'attesa che alla fine danno il risultato.

Vi dico che cosa esattamente mi ha detto questa mia amica.

All'inizio di luglio ricordo che andavamo a Dwejra ogni mattina presto, per lavare bene i fori naturali, che partivano dalla parte che si chiama Zirka fino alla zona della Ġebra tal-Ġeneral. Questi buchi venivano accuratamente pulite da tutte le tracce di acqua di mare, ghiaia di pietra naturale e altra sporcizia accumulata durante l'inverno. Per la pulizia si usavano delle scope fatte di canna legate tra loro. Questo processo veniva ripetuto di nuovo durante l'estate, nel caso ci fossero dei venti forti con il rialzarsi dell'acqua del mare.

I grandi fori naturali venivano riempiti di acqua salina con dei secchi portati uno ad uno. Dopo qualche giorno l'acqua sarebbe asciutta bene al punto di lasciare indietro il sale. Suo padre graffiava tutto il sale e che poi veniva raccolto dagli altri familiari con una piccola tavolozza di ferro. Il sale veniva gettato in un recipiente di canna. Con questi recipienti si formavano dei grandi mucchi di sale color cristallo abbagliante al sole. Dopo si aiutava il padre a riempire il sale nella tommna (una forma di misura), cioè nei sacchi che venivano portati a casa, sacchi che pesavano tanto! I sacchi poi si lasciavano a seccarsi bene per poi essere venduti ai clienti.

Era un processo difficile perché in piena estate si ripeteva fino a due volte la settimana, sotto il sole e il caldo di un estate mediterranea! Il sale è anche molto pesante siccome è acqua. Carmen ha finito per dirmi che i turisti si stupivano al vederli ripetere questi riti legati al processo naturale della crescita del sale, il sale bianco ghiacciato e luminoso come i cristalli!

Ho scelto di condividere con voi l'esperienza diretta di Carmen per farvi sperimentare le stesse emozioni che ho sentito io quando ho ascoltato il racconto. È stato per me un toccare per mano, con il cuore, un'esperienza storica che costruisce il carattere e dà dignità all'uomo e alla comunità da cui proviene.

Credo che questo processo che possiamo dire che è tutto artigianale può servire anche per noi una altra nicchia di turismo. Se riconoscessimo il valore di questo rituale naturale, senza commercializzarlo troppo, potremmo renderlo un'attrazione turistica nelle aree e nel cuore dei vari paesi sparsi in Europa che non sono ancora inquinati dal progresso esagerato.

È importante che noi, come generazione che viviamo oggi, non solo ricordiamo con nostalgia questo importante processo, ma vediamo anche che questo processo sia sostenibile! Egli non dovrebbe darci il sale buono e di qualità, ma anche essere un strumento per continuare a rafforzare la nostra identità e cultura europea. Ciò che ci è stato tramandato, prima di aver un valore monetario, raccoglie in sé la nostra identità, la nostra unicità e soprattutto custodisce il valore della comunità.

Auguro dal cuore che questo festival sia veramente una opportunità per rafforzare la nostra identità europea e spero che questa identità continui ad essere riconosciuta e rafforzata da queste tradizioni. Certamente, le nostre tradizioni ci aiutano a guardare avanti e ci insegnano come rendere il nostro futuro veramente sostenibile.

Che il sapore del sale, come diciamo a Malta, continui a dare saggezza e non perde mai la sua salinità affinché conservi il suo vero valore: quello della solidarietà, che ci rende veramente europei.

Noel Formosa

Sindaco di San Lawrenz

Vice Presidente del Regione di Gozo

3 – 09 – 2022

