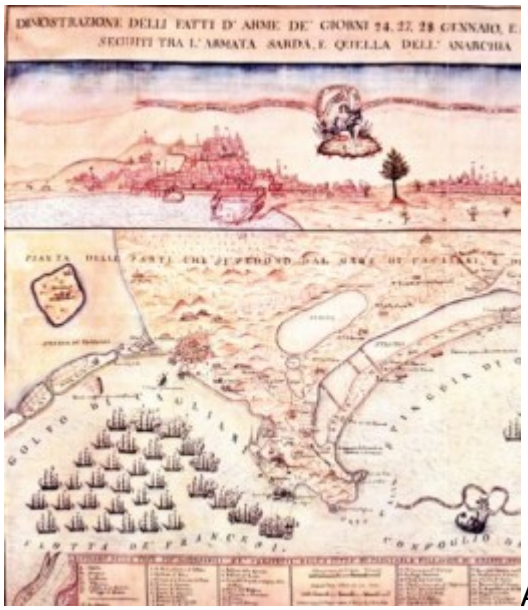
di Simonetta Dondi dell'Orologio

Il prefetto romano **Cassiodoro**, nel VI secolo dc, ci lascia una descrizione minuta della laguna e dei suoi abitanti.

Tra le immagini più colorite spicca la descrizione dell'uso di **legare una barca** fuori di casa invece del cavallo.

Ma quello che colpisce di più è la considerazione che mentre gli altri fanno girare falci e aratri, gli abitanti della laguna ricavano e triturano **sale**.

E ciò che all'inizio era una pura necessità, diventa ben presto un'immensa fonte di guadagno, dato che il sale assumerà un valore altissimo, tale da essere usato come moneta di scambio.



All'inizio dunque è il sale. E le notizie, anche se incerte e frammentarie fanno supporre che in laguna si estraesse il sale fin dai tempi dei romani.

Nel paesaggio lagunare, appena antropomorfizzato, queste rudimentali saline nel volgere di alcuni secoli, diventano sempre più funzionali e facilmente gestibili. Tanto che **Lorenzo de Monacis** nel suo *Chronicon* scrive che erano veramente

sorprendenti e magnifiche e una delle cose che più ammiravano i foresti in visita.

Gli abitanti della laguna però non le chiamavano saline, ma "**fondamentum**". Alla fine del XII secolo si contano 120 *fondamenti*, di cui una settantina nella laguna di Chioggia e molte altre tra Murano, Torcello e Sant'Erasmo.

Ma quello che è davvero sorprendente è il numero di saline presenti all'interno della stessa Venezia: circa una decina!

Nel Trecento se ne ricordano ancora a San Silvestro, ai Frari e a San Basilio.

Ma già nel Quattrocento queste saline cittadine scompaiono e resta solo il ricordo nella toponomastica "**Fondamenta**".

In ogni caso la produzione di sale è così immensa che Venezia detiene il monopolio per la fornitura del sale in tutta Europa e nel Mediterraneo orientale.

Il sale, sia grezzo che raffinato, viene conservato in enormi magazzini situati parte sull'isola della Giudecca e parte nei depositi alla Punta della Dogana.

Naturalmente all'epoca il sale non veniva usato solo per insaporire i piatti, ma anche, anzi, soprattutto per la conservazione dei cibi.