Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO E FOTO DI

Matteo Franzoni

Le Salse di Nirano la prima riserva regionale in Emilia-Romagna

Le Salse di Nirano una superficie di poco superiore ai 200 ettari, in zona collinare a calanchi compresa tra le quote di 150 e 300 m sul livello del mare

La riserva naturale delle "Salse di Nirano" è estesa su una superficie di poco superiore ai 200 ettari, in una zona collinare a calanchi compresa tra le quote di 150 e 300 m sul livello del mare, tra i corsi d'acqua Fossa e Chianca.

Le Salse di Nirano sono state la prima riserva regionale ad essere istituita in Emilia-Romagna (anno 1982) ed sono interamente comprese nel territorio comunale di Fiorano Modenese.
La parte centrale è occupata da un'ampia conca chiusa da una corona di colline che formano un anfiteatro naturale all'interno del quale troviamo prati interrotti da vigneti, lembi di bosco, specchi d'acqua e affioramenti calanchivi; sul fondo risaltano le chiazze grigie delle salse, che hanno origine da depositi di idrocarburi principalmente gassosi (bolle di metano) e in piccola parte liquidi (petrolio), che, venendo in superficie, stemperano le argille e danno luogo alle tipiche formazioni a cono.

All'interno dei coni le emissioni di fango miste ad idrocarburi paiono ribollire, in realtà fuoriescono a temperatura ambiente e sono salate, da qui il nome "Salse".
Il campo di Nirano è senz'altro il fenomeno più imponente a livello italiano e, con quello di Aragona (in provincia di Agrigento), uno tra i più complessi d'Europa.
Le acque emesse sono molto salate, come quelle del mare. Infatti sono rimaste imprigionate nelle profondità della terra da quando, più di un milione di anni fa, il mare Adriatico sommergeva l'attuale pianura con le acque del Golfo Padano.

Testimoni della presenza del mare in queste zone sono i resti fossili di conchiglie e pesci mescolati alla terra delle colline o incastonati nella pietra, così come l'acqua che esce dalle salse. Acque salmastre, infatti, impregnano le rocce in profondità e, poco alla volta, spinte dalle pressioni sotterranee, tendono a risalire in superficie lungo le spaccature naturali che si sono create nello strato roccioso. Per la grande quantità di sale disciolto, quando l'acqua evapora e il fango si essicca, soprattutto in estate, sulla superficie si formano larghe patine ed efflorescenze biancastre.

Numerose fonti storiche accertano infatti che l'area di Nirano fu fin dall'antichità luogo di stanziamento di nuclei organizzati che trovavano proprio in queste colline un ambiente ideale sia per l'amenità del paesaggio, sia per la peculiarità del clima e la fertilità dei terreni in cui crescevano ulivi, viti, frutteti non meno che capperi e carciofi come testimonia il Bucciardi nel suo testo "Fiorano nelle vicende storiche del Castello e del Santuario dalle origini al 1859". Anche naturalisti e viaggiatori del passato hanno visitato numerosi le Salse emiliane, fornendo un'importante documentazione sulla loro evoluzione. Le Salse del modenese sono già ricordate da Plinio il Vecchio nel secolo I d.C., che nella sua opera "Naturalis Historia" parlò dello "...scontro di due monti che poi tornavano ad allontanarsi con grande frastuono, fiamme e fumo...".

A partire dal '600 le Salse furono oggetto di studi più approfonditi, spesso ancora conditi con descrizioni

apocalittiche e coloriture fantastiche. In effetti la gente del posto ancora oggi nota l'attività più o meno intensa in corrispondenza di eventi catastrofici come i terremoti; chiaramente tutto ciò non ha alcun senso scientifico, ma è solo la constatazione popolare di chi ci vive nelle zone limitrofe. Nel più attendibile resoconto scritto dall'abate Lazzaro Spallanzani nel 1793 le Salse di Nirano manifestano un'attività molto simile a quella attuale. Egli infatti documenta "...esistono tre piccole Salse, le quali quantunque non si sappia che abbiano mai lanciato in alto né fango, né altre materie, certo è però che incessantemente mandan fuori una terra di natura consimile a quella della Salsa di Sassuolo (...). E l'acqua di alcune pozze di que' luoghi bolle apparentemente come se vi ardesse sottovia il fuoco...". Anche l'abate Antonio Stoppani che studiò il fenomeno delle Salse nel 1864-1865 nella celebre edizione novecentesca del "Bel Paese" diede una sua descrizione delle Salse di Nirano: "Immaginatevi una specie di gran circo o d'anfiteatro costituito da una landa deserta sparsa di erbacce e di cespugli tisici e radi (...). Osservando anco meglio voi scoprirete dei piccoli coni disseminati per lo spiazzo. Ma fatevi più d'appresso e osservate un cono d'argilla umidiccia, troncato alla sommità, ed alla troncatura corrisponde un piccolo cratere da cui le bolle gasose si svolgono con foga incessante...".

L'olio delle Salse non veniva raccolto solo per l'alimentazione delle lampade di un tempo, esso era infatti molto apprezzato anche in medicina per le sue qualità balsamiche e lenitive nonché di assicurato valore come purgante e medicinale contro pidocchi e acari della scabbia. Proprio per queste proprietà, i Monaci Benedettini di S. Pietro in Modena raccoglievano e lavoravano il "petrolio" delle Salse per commercializzarlo come "Olio di Santa Caterina", anche farmacisti dei tempi nostri trattavano il prodotto per venderlo con il nome di "Petrolio Bianco". Fulcro dei servizi offerti dalla Riserva è il Centro Visite "Cà Tassi", di proprietà del Comune di Fiorano ed in dotazione all'area protetta, esso è il risultato di un recupero, secondo i dettami della bioedilizia, di un vecchio complesso rurale.

Il restauro di Cà Tassi è avvenuto alla fine degli anni '90 partendo dalla volontà di ricreare l'identità architettonica di questo immobile di grande valore storico e culturale. Si è infatti deciso di ristrutturare il bene utilizzando materie prime e tradizioni costruttive di un tempo, affiancate a moderne strategie di progettazione e tecnologie evolute. All'interno del fabbricato si possono infatti riconoscere gli ambienti adibiti a stalla, che oggi vengono utilizzati per ospitare il museo naturale ed ornitico oltre agli strumenti di educazione multimediale (pannelli descrittivi, giochi interattivi e bacheche didattiche), al piano superiore si può riconoscere il vecchio fienile attualmente sede dell'auditorium e della sala convegni, quasi immutata è rimasta l'area destinata al punto ristoro un tempo stanza del focolare delle famiglie contadine. Sempre a Cà Tassi sono stati allestiti il centro reception, dove ricevere informazioni e potere acquistare materiali illustrativi e didattici, gli uffici e gli ambienti per riunioni e consultazioni, il laboratorio di ricerca e sperimentazione per scolaresche, la biblioteca ed esternamente l'area attrezzata per pic-nic.

La zona inoltre, oltre a scopi turistici e istruttivi, è da anni meta preferita degli abitanti per praticare sport. Troviamo a tutte le ore del giorno appassionati di nordic walking, semplici amanti delle passeggiate e ciclisti intenti a scalare le pendenze che conducono alle salse. E d'inverno vengono allestite da professionisti ciaspolate notturne per godersi lo spettacolo della natura e del silenzio che le salse ci donano. Sia d'estate che di inverno è sempre piacevole aggirasi in mezzo alla natura e osservare questi simpatici conetti, verificare la loro crescita e scoprire se ce ne sono di nuovi.

Per la gente del posto poi è un tragitto ormai familiare, generalmente ci si saluta tutti nonostante si sia impegnati nello sforzo fisico dello sport che si s ta praticando. Insomma, un luogo che regala sensazioni piacevoli sia a chi lo vive quotidianamente sia al turista che si avvicina per la prima volta a questo curioso fenomeno ancora a tanti sconosciuto.