

Pmi & bollette Il sale più antico del mondo minacciato dall'aumento del prezzo del gas

Saline di Volterra ha dovuto ritoccare i listini perdendo quasi un terzo degli ordini

GIULIA CAZZANIGA

Da quando il gas è decuplicato ha perso "tra il 20 e il 30% del mercato" e oggi lotta per evitare la cassa integrazione per i suoi 60 dipendenti. **Marco Locatelli**, titolare di Saline di Volterra, 30 anni, è la seconda generazione di una famiglia che si occupa di sale da quasi 40 anni. Quello prodotto tra le colline toscane è unico in Italia, e le quote di mercato perse sono andate ai competitor di Germania e Austria. «Se all'estero i nostri concorrenti hanno aumentato i listini solo del 10%, vuoi per economie di scala diverse o per interventi statali, noi abbiamo dovuto alzare il prezzo fino al 40%. E parecchi clienti non comprano più da noi, ora». Gli impianti in questi giorni funzionano a singhiozzo: i fermi vengono sfruttati per fare manutenzione così che gli operai continuino a lavorare, ma in certi giorni produrre non conviene più. Saline di Volterra è una realtà unica e che piace a chi in cucina vuole utilizzare solo prodotti nostrani e di altissima qualità. Locatelli spiega infatti che la sua società produce «il sale più puro».

UN METODO ESCLUSIVO

A differenza di quello ricavato dalle cave, o di quello che sfrutta vento e sole per far evaporare l'acqua, ma non può evitare contaminazioni di agenti esterni nell'attesa, qui si adotta un metodo che arriva addirittura

dagli etruschi. Funziona così: il sale ricristallizzato si coltiva pompando in una cava acqua dolce, che diventa salata. La si fa poi evaporare con il vapore, scaldandola a 120 gradi, ed ecco che serve quindi tanta energia. Il codice Ateco di questa azienda non è compreso nella lista degli energivori, ovvero chi di energia ne consuma tanta, ma le bollette, prima degli aumenti,

si aggiravano intorno ai 200mila euro. Non pochi, per un'azienda dai 20 milioni di fatturato. L'ultima bol-

letta arrivata è di 800mila euro. La beffa è che proprio grazie al risparmio energetico questo giovane imprenditore era riuscito a risanare un'attività in forte crisi. I Locatelli sono bergamaschi e hanno deciso di rilevare un fornitore che stava per chiudere. «Nel 2015 abbiamo acquistato la maggioranza di questa azienda, che perdeva 4milioni all'anno - racconta -. I primi anni abbiamo stretto i denti e piano piano siamo riusciti a raddoppiare la produzione. Abbiamo potenziato di 10 volte

la linea di imballaggio e, grazie ai cogeneratori, ovvero motori che funzionano a gas e producono vapore, siamo riusciti ad avere la massima efficienza e a risparmiare». Due anni dopo, nel 2017, l'azienda era in pareggio. L'anno successivo festeggiava l'attivo. Lavoro e richiesta ci sono anche oggi, e il mercato è interno perché nel settore «i costi di trasporto incidono del 20%», ma quel che grava sul futuro dello stabilimento sono oggi unicamente i costi del gas. Che è passato «da 20 euro al me-

gawattora a una media di 120, con picchi in questi mesi addirittura a 250 euro». Un aumento esponenziale, che avvantaggia i concorrenti, che sono soltanto all'estero. «Il mestiere, tedeschi e austriaci, lo hanno imparato dai volterrani, anni fa. Questo è uno dei sali più antichi al mondo, coltivato fin da quando era la capitale del regno Etrusco. Il vantaggio del territorio erano le sorgenti di acqua salata, dette "moie". Abbiamo esportato competenze, ora il prodotto è in pericolo», afferma.

COME RESISTERE

Locatelli combatte e non si

vuole arrendere a dover mettere qualcuno in cassa integrazione. Il perché lo spiega raccontandoci che vicino all'azienda ha aperto un museo e una serie di attività collaterali sul territorio: nella salina si può entrare con percorsi guidati; tre sono i negozi aperti che vendono anche birre, cioccolati e aromi a base di sale. «Dover accedere alla cassa integrazione striderebbe con il messaggio di purezza che da sempre ci battiamo per difendere. Sia sul territorio toscano che in tutta la Penisola. Ma il grafico dei prezzi del gas, è il caso di dirlo, sembra una montagna russa. Mi chiedo se a Roma sappiano che se non si interviene si favoriscono le imprese straniere e si rischia di perdere eccellenze», conclude.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**800
mila**

L'importo dell'ultima bolletta arrivata alla Saline di Volterra, contro la media di 200mila

30%

La quota di mercato persa a causa del rincaro dei prezzi

60

Il numero degli addetti che rischiano adesso la Cig

**MARCO
LOCATELLI**

Ha 30 anni e rappresenta la seconda generazione che si occupa di sale. Quello prodotto tra le colline toscane è unico in Italia



