

sime sono le terre dalle quali il mare si è ritirato, lasciandovi il sale in deposito.

La vendita del sale è monopolio dello Stato, che permette se n'estraggano dal mare 200,000 tonnellate per rivendita all'interno, e circa 170,000 tonnellate per esportazione. Il beneficio annuo dello Stato sale quasi a 70,000,000 di lire. Il Governo vende il *sale greggio* a lire 38,50 al quintale, il *raffinato* a 58. V'ha poi una qualità di sale detto di *pastorizia*, che si mescola al foraggio per il bestiame: è sporco e si vende a 30 lire. Infine, v'è un'ultima qualità di sale, che i gelatieri adoperano: è giallo per cagione di una materia colorante ed insalubre che vi s'impasta; costa lire 20 al quintale. Non potrebbe esser adoperato impunemente in cucina.

Poco sale fa bene, troppo fa male. E lo sanno anche i pesci, che abbondano nei mari di salsedine moderata, come per esempio l'Adriatico, e vi sono anche più squisiti.

Estrarre dal mare il sale è facilissimo. Basta introdurre l'acqua in fosse poco profonde appositamente scavate. Il sole vi esercita la sua azione; l'acqua svapora e il sale si deposita sul fondo. Essendo più facile e pronta l'evaporazione là dove l'azione del sole sia più continua, la *Sicilia occidentale*, la *Sardegna meridionale* e l'*Elba* sono state prescelte per l'industria delle saline, le quali sono situate a *Cagliari*, a *Trapani*, a *Portoferraio*. A *Cervia* sull'Adriatico si fa sale di pastorizia.

L'uomo non ricerca solo ciò ch'è indispensabile; ma anche ciò che è superfluo: è il caso del *corallo*.

Presso ai luoghi del lido di natura petrosa, in profondità moderata, corre la *scogliera coralligena* dell'Italia subacquea, che offre ricca messe ai nostri pescatori. Lungo le spiagge della Sardegna non di rado il flutto depone certi pezzettini di corallo strappato dalla violenza delle onde ai banchi, sui quali era abbarbicato.