



## Il sale marino (esperimento)



Area: *Gastronomia, hobby e sport*

Tempo necessario: *Mezz'ora,*

*una settimana circa, un'altra mezz'ora*

Materiale necessario: *Dell'acqua di mare  
(o del sale e dell'acqua); una ciotola larga*

Complessità: *Media*

Una delle attività di estrazione più antica è quella legata all'estrazione salina, ancora oggi praticata in alcune zone di mare (Margherita di Savoia, le saline di Trapani e Marsala, Cervia e Cagliari). Per estrarre il sale dall'acqua marina vengono riempite di acqua di mare delle vasche, che poi si asciugano al sole lasciando il solo sale, che poi viene raccolto, pulito e preparato per la vendita. L'acqua di mare contiene all'incirca 32 Kg di sale per metro cubo.

- Che cosa è il sale marino? Come dice il nome, è il sale che viene dall'acqua di mare.
- Conosciamo qualche salina? C'è qualcuno che le ha viste?
- Le saline sono dei luoghi dedicati all'estrazione del sale dall'acqua di mare, e si trovano in luoghi costieri, dove ci sono delle vasche dove si fa entrare l'acqua per poi lasciarla evaporare.
- Cosa resta quando evapora l'acqua?
- Mettiamo in una ciotola trasparente, o anche in un piatto, un po' di acqua di mare (se non ce l'abbiamo, andrà bene anche dell'acqua in cui abbiamo disciolto del sale), e lasciamolo in un posto tranquillo dove non rischia di cadere o di essere urtato.
- Guardiamo cosa succede; se vogliamo possiamo segnare il livello dell'acqua con un pennarello, per controllare quanto ci mette a evaporare.
- Dopo un po', l'acqua sarà evaporata. Perché questo succeda, qualcuno deve averla scaldata. Chi l'ha scaldata?
- Quando l'acqua è completamente evaporata, sul fondo saranno rimaste delle incrostazioni bianche: sono cristalli di sale (si possono assaggiare per verificare).

→ Potete proseguire con **Il sale che sostiene**

