

## Riserva Naturale delle Salse di Nirano

30

Le **Salse di Nirano** sono conosciute e studiate fin dai tempi antichi. Ricordiamo Plinio il Vecchio (*Caius Plinius Secundus*) nel suo libro *Naturalis Historia* e il naturalista Lazzaro Spallanzani nei suoi numerosi scritti, frutto di esplorazioni compiute nel corso del secolo XVIII in tutto l'Appennino Modenese.

Unanimemente riconosciute come le più belle ed interessanti del nostro Paese, sia per la varietà che per il numero di emissioni, le Salse sono una serie di conetti o vulcani di fango; particolari **sorgenti di acqua fangosa e salata** (da cui il nome), in cui gorgogliano **bolle di gas**, soprattutto metano, insieme a piccole quantità di anidride carbonica, idrogeno solforato e azoto. La fuoriuscita di gas è accompagnata da tracce di petrolio che formano macchie nere, giallo scuro o aloni iridescenti oleosi. Contrariamente a quanto possa sembrare, i fluidi che escono da questi "vulcani" sono freddi!

I conetti ricordano i vulcani in quanto presentano meccanismi simili: la sommità a cratere, i ribollimenti all'interno e i flussi fangosi in tutto uguali a minuscole colate di lava, anche se non sono assolutamente collegati alle manifestazioni magmatiche profonde tipiche dei veri fenomeni vulcanici.

Meta di numerose scolaresche in visita di istruzione, le Salse di Nirano sono situate sul fondo di un vasto anfiteatro circondato da calanchi di argille plioceniche ricche di fossili, occupando un'area di circa 55.000 m<sup>2</sup> (210 metri di quota).

Il grado di salinità delle Salse è intollerabile per quasi tutte le piante. La rada copertura vegetale è formata quasi soltanto da cespi di gramignone delle bonifiche (*Puccinellia borreri*), una graminacea tipica dei terreni salati del litorale; a Nirano questa specie assume un particolare interesse, perché pare sia l'unico caso di

presenza nell'entroterra e l'unico esempio nella Rete Natura 2000. A tutela del fenomeno geologico delle Salse e della presenza di questa pianta alofita, nel 1982 qui è stata istituita la prima **Riserva naturale regionale**. È stata la **prima Area Protetta dell'Emilia-Romagna** e si estende per circa 200 ettari tra i torrenti Fossa e Chianca, ad una quota variabile tra i 140 e 380 m s.l.m.

Grande riconoscimento al valore ambientale ed alla tutela della biodiversità dell'area delle Salse di Nirano si è avuto nel 2004 quando la Commissione Europea, sulla base della Direttiva Habitat, ha individuato nell'intera area della Riserva ed in altre zone limitrofe un **Sito di Importanza Comunitaria (SIC)**.

Fulcro dei servizi offerti dalla Riserva è il **Centro Visite "Ca' Tassi"**, risultato di un recupero di un vecchio complesso rurale, secondo i dettami della bioedilizia.

Qui è possibile trovare informazioni sulla Riserva, oltre a pubblicazioni, cartine e materiale didattico. All'interno un museo naturale ed ornitico, pannelli descrittivi, giochi interattivi e bacheche didattiche, un auditorium, una sala convegni e un punto ristoro. All'esterno un'area attrezzata per i pic-nic. Per informazioni: tel. 0536 921214.

La Riserva Naturale delle Salse di Nirano è visitabile in tutte le stagioni, ma nel periodo estivo si consiglia di evitare le ore più calde della giornata e soprattutto la zona dei calanchi, perché completamente esposta al sole. La Riserva diventa inospitale anche dopo le piogge a causa del terreno fortemente argilloso. Inoltre l'accesso all'Area a Riserva Naturale Integrale non è consentito:

- in caso di pioggia e almeno nelle 24 ore successive a tale evento meteorico;
- 1 ora prima dell'alba e 1 ora dopo il tramonto.



◀ Riserva Naturale delle Salse di Nirano

Approfondisci sul sito internet