

El Alfolí

Noticiario salino y salado de la Asociación de Amigos de las Salinas de Interior
Nº 2 / 2007



Revista digital El Alfolí

Noticiario salino y salado de la Asociación de Amigos de las Salinas de Interior

Número 2 / 2007
Julio 2007

Asociación de Amigos de las Salinas de Interior

Apartado de Correos 156
19080 Guadalajara
España

Tel. +34 678 896 490
Fax +34 91 855 41 60

salinasdeinterior@gmail.com

[http://salinas.
castillalamancha.es](http://salinas.castillalamancha.es)

Coordinación:
Katia Hueso Kortekaas
Jesús-F. Carrasco Vayá

Colaboran en
este número:

Francisco Amat Domenech
Inês Amorim
Lourdes Boix Llonch
Ana Hernando Guirao
Miguel Ángel Núñez

La redacción de El Alfolí recuerda que no se responsabiliza de las opiniones vertidas por sus colaboradores.

Segundo número de El Alfolí

Ante todo, quisiéramos agradecer a todos los que nos han felicitado por la iniciativa de lanzar la revista El Alfolí, que ha gustado mucho entre nuestros amigos salinólogos y salinófilos. Esperamos que con ella, esta comunidad tan salada siga creciendo.

En este número seguimos ofreciendo una panorámica del mundo de la sal, con referencias a distintos lugares geográficos y métodos de obtención. Presentamos un ejemplo de recuperación de la actividad después de siglos de abandono y a un habitante muy interesante de las salinas, la *Artemia*. Tenemos además un artículo que nos envían desde Portugal, por lo que ya podemos presumir de revista "ibérica" y esperamos que nuestros lectores lusos nos sigan enriqueciendo con textos salineros. Hay, como en el anterior número, información de actividades, proyectos, referencias bibliográficas, etc. relacionadas con el mundo de la sal.

Esperamos que todo ello sea de vuestro interés y os animamos a que nos enviéis artículos, noticias y reseñas para futuros números. Muchas gracias de nuevo por vuestro apoyo y entusiasmo, sobre todo a los colaboradores.

alfolí. (Del ant. *alhorí*, este del ár. hisp. *al-huri*, y este del ár. clás. *hury*; cf. egipcio *mhr* y copto *ahor*). **1.** m. Granero o pósito. **2.** m. Almacén de la sal.



Índice

Presentación	2
Contribuciones de nuestros socios	
La recuperación? de las salinas de Rambla Salada (Fortuna, Murcia)	4
La Artemia, un crustáceo típico de nuestras salinas	6
O II Seminário Internacional sobre o sal português	9
El alfolí y la fiesta de la sal en l'Escala	11
Un cocedero de sal vikingo	13
Bibliografía de interés	15
Noticias sobre sal y salinas	16
Agenda de actividades	19
Proyectos de la asociación	20
Ficha de socio	21

Normas de publicación

Se ruega enviar los manuscritos a la dirección de correo electrónico salinasdeinterior@gmail.com, con las siguientes características:

- Formato Word
- Fuente Times New Roman 12 pt.
- Espaciado sencillo
- Entre 500 y 3.000 palabras
- Imágenes en formato .jpg o .gif

Fecha límite de recepción de originales para el próximo número:
20 de diciembre de 2007

Contribuciones de nuestros socios

La recuperación? de las salinas de Rambla Salada (Fortuna, Murcia)

Ana Hernández Guirao

Asociación de Voluntarios por Rambla Salada "La Carraca", ramblasalada@hotmail.com, T.: 616 79 42 38

Es curioso comprobar cómo la supuesta recuperación del patrimonio cultural se intenta utilizar como escenario de fondo para avalar la gestión y ordenación del medio natural. En este artículo intentaré exponer cual ha sido la historia reciente de estas singulares salinas de interior. ¡Perdón!, qué redundancia, todas las salinas de interior son singulares, ninguna es típica o normal. Igual que las catedrales, los molinos hidráulicos, los castillos y un sinfín de elementos arquitectónicos que enriquecen el genérico término de patrimonio cultural, ya sea tangible o intangible.

Nuestra historia de recuperación de las salinas comienza en el año 1997. Con el apoyo del Programa LIFE de la Unión Europea, la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, gestionaba por entonces la adquisición de terrenos incluidos en los espacios naturales protegidos para posibilitar su gestión coherente con los objetivos de conservación de los Planes de Ordenación de los Recursos Naturales. Con el apoyo de este programa se consiguió la adquisición de la finca de las Salinas de Rambla Salada, cuya singularidad radica en presentar uno de los recintos cristalizadores más extensos de las salinas de interior de la Región de Murcia, además de otras cuestiones que precisan un análisis más extenso. La disponibilidad de fondos económicos entonces, permitió además la restauración de algunos elementos muy importantes como el Almacén de la Sal, el pozo de bombeo de la rambla a la que están asociadas estas salinas y la recuperación funcional de uno de los cinco recocederos y una de las órdenes cristalizadoras. Esta actuación fue denominada entonces restauración de las Salinas de Rambla Salada y justificada como tal al Programa LIFE para la conservación de la naturaleza en 1998.

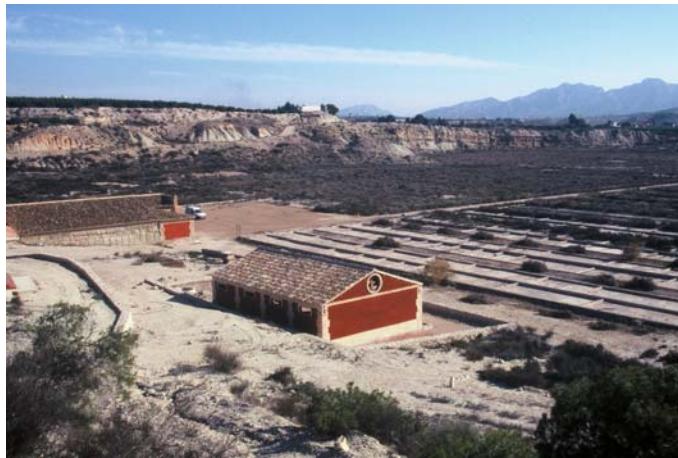


Fig. 1: Vista de las salinas de Rambla Salada

Las Salinas de Interior son un reto constante a las leyes de la naturaleza y al más mínimo atisbo de desacuerdo en los materiales, técnicas o gestión de la infraestructura, entran en una espiral de decadencia. De aquella restauración tan solo queda visible el Almacén de la Sal, hermoso edificio fabril edificado con grandes sillares de arenisca a comienzo del siglo XIX.



Fig. 2: Obras en los recocederos

Paradojas de la vida. En el año 2004 el mismo programa de financiación Programa LIFE adjudica algo más de 500.000 euros a un proyecto, también promovido por la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, en el que se vuelven a contemplar entre otras medidas, la recuperación de las Salinas de Rambla Salada. Pero... ¿No habían sido ya recuperadas?. Sin embargo el objetivo del proyecto no consiste en la recuperación del patrimonio salinero. No. El objetivo no es otro que la recuperación de una especie de pez en peligro de extinción el fartet (*Aphanius iberus*), cuya población más próxima, habita además en agua dulce, aunque las poblaciones costeras habitan en las etapas almacenadoras de las salinas litorales. Por otra parte esta especie animal no ha existido en el cauce de rambla salada debido a los altos niveles de salinidad superiores a los 100 gr/l. Por tanto las modificaciones que ya se han realizado en los recocederos de las Salinas de Rambla Salada, difícilmente se integran en la singularidad de estas salinas y muy lejos de poder denominarse restauración dificultan enormemente cualquier intento de verdadera restauración en el futuro.

Cuando tanto intentamos investigar y estudiar la puesta en valor de las salinas, su integración en el desarrollo local, e incluso su recuperación para la obtención de sal, tal y como hacían los artesanos de antaño, para recuperar nuestro patrimonio cultural, tangible e intangible, y mostrar la inmensa riqueza cultural que rodea al “Paisaje de la sal”, resulta que nos encontramos con este caso, similar en algunos aspectos al resto de España. En la Región de Murcia se han localizado 14 salinas de interior y otras 4 no se conoce con precisión dónde estuvieron. De esas 14, una de ellas, las Salinas de Librilla, ha desaparecido para siempre bajo el peso del desarrollo urbanístico de un municipio que hasta hace dos años vivía de la agricultura en su mayor parte. Tres de estas salinas siguen produciendo sal o salmuera. Y con ese panorama de fondo, las únicas que son de propiedad pública en tierra murciana, las de Rambla Salada, son dedicadas a la reproducción de una especie animal ajena a su entorno y a su esencia, el fartet. Además estas salinas han sido “recuperadas” por segunda vez con dinero público, pero todas estas actuaciones están dañando la estructura de lo poco que quedaba y el aspecto de esta salina sigue siendo igual de desolador.



Fig. 3: Ejemplar macho del polémico fartet
(www.fartet.org)



Fig. 4: Fartet hembra (www.fartet.org)

La Asociación de Amigos de las Salinas de Interior y la Asociación de Naturalistas del Sureste solicitaron durante la primavera de 2007 la tramitación de la declaración de Bien de Interés Cultural, ante la Dirección General de Cultura de la Región de Murcia.



Fig. 5: Obras en los recocederos (2)

Ante este panorama se ha creado la Asociación de Voluntarios de Rambla Salada “La Carraca” que promueve y participa en un proyecto de recuperación de una orden salinera en las Salinas de Rambla Salada para que en el año 2008 podamos realizar la primera cosecha de sal desde 1960, año en que se abandonaron definitivamente. Os animamos a participar en las actividades de voluntariado ambiental en las que estamos intentando recuperar el funcionamiento de una de las órdenes salineras de las Salinas de Rambla Salada. Durante 2007 estamos recuperando el empedrado de uno de los sequeros y las eras de una de las 25 órdenes salineras. Anímate e infórmate, necesitamos tu ayuda.



Contribuciones de nuestros socios

La Artemia, un crustáceo típico de nuestras salinas

Francisco Amat Domenech

Instituto de Acuicultura de Torre de la Sal (CSIC), Castellón

Hace unos 5.5 millones de años, durante el Plioceno, sucedió la llamada “crisis mesiniense”, período en el que el mar Mediterráneo perdió su contacto con el océano Atlántico y se secó, quedando reducido a una serie de lagos más o menos grandes y profundos, llenos de salmuera de elevada concentración salina. Se dice que por entonces apareció en estas salmueras el crustáceo *Artemia* (branquiópodo, anostráceo), evolucionado a partir de un ancestro común a todos los branquiópodos anostráceos, pobladores de aguas dulces o salobres continentales (*Branchinella*, *Branchinecta*, *Branchipus*, *Streptcephalus*, etc.). Con el tiempo, el género *Artemia* se subdividió, a su vez, en diversas especies, entre ellas seis formas bisexuales, y un diverso grupo de formas partenogenéticas de diversa ploidía, surgidas con posterioridad.

Estas especies y estirpes de *Artemia* evolucionaron y se repartieron por todos los ecosistemas hipersalinos del globo, a excepción de los lugares extremadamente fríos, como la Antártida, aunque en la Antártida se hallan algunos anostráceos emparentados con los citados anteriormente. Preferentemente ocuparon lagunas y lagos salinos, y posteriormente salinas explotadas por el hombre para la extracción de sal, en climas más templados, cálidos y áridos.

En su dispersión, las especies del género *Artemia* colonizaron igualmente salinas litorales, que extraen sal a partir de la evaporación del agua del mar, como interiores o continentales, alimentadas de salmueras procedentes de manantiales salinos, aguas dulces que transcurren por materiales subterráneos formados por halitas, originadas durante el período Triásico y que emergen a la superficie como salmueras en lugares propicios para su extracción y aprovechamiento.



Fig. 1: Salinas de La Olmeda, Guadalajara, cuya salmuera es de origen Triásico

Parece haber cierta afinidad entre las estirpes de *Artemia* y su preferencia por ambientes hipersalinos litorales o continentales, de tal manera que, al menos en la península Ibérica, las poblaciones de la forma bisexual *Artemia salina* y la estirpe partenogenética diploide suelen ser más habituales en salinas solares marinas, habitualmente sometidas a regímenes térmicos templados y climatología más suave, mientras que las poblaciones de la estirpe partenogenética tetraploide son más abundantes en salinas continentales, zonas cuya climatología es más extrema, con inviernos fríos y veranos cálidos. Estas afinidades vienen condicionadas por las propias capacidades colonizadoras de las estirpes de *Artemia*, inherentes a sus características genotípicas y fenotípicas.

Los medios hipersalinos, de escasa diversidad biológica pero de elevada productividad, son el hábitat idóneo para el desarrollo de notables poblaciones de *Artemia*. Tal es el caso de grandes lagos salados existentes por todo el planeta. Uno de ellos sirve como paradigma de esta situación. Se trata del Gran Lago Salado de Utah (USA), cuya producción en biomasa viva de *Artemia*, y de sus quistes de resistencia, se cuantifica por toneladas año tras año. En dicho lago se desarrollan poblaciones de la especie americana *Artemia franciscana*, que se extiende por todo el continente americano, de norte a sur, hasta alcanzar los 37° de latitud sur (Argentina y Chile), donde cede el protagonismo a la otra especie americana *Artemia persimilis*.



Fig. 2: Explosión de *Artemia franciscana* en un acuario

El protagonismo de *Artemia* en el ámbito científico no habría ido más allá de aspectos relacionados con la ciencia básica, a pesar de que ofrece magníficas perspectivas para diversas disciplinas de la biología, si no hubiera sido por el hecho de que a mediados de la década de los años 30 del siglo pasado, unos acuariófilos americanos se dieron cuenta de las notables ventajas que ofrecían las larvas nauplio de *Artemia* para proveer de alimento vivo a peces en acuariofilia, o mantenidos en régimen de cultivo para experimentación científica.

Cuando las hembras de las poblaciones de *Artemia* advierten que el medio acuático en el que residen empieza a mostrar aspectos limitantes para su persistencia, tales como superpoblación, escasez de recursos alimenticios, elevadas salinidades y temperaturas extremas, cambian sistemáticamente su tipo de reproducción ovovivípara, produciendo unos embriones que adoptan el estado de vida latente (“criptobiosis”), se envuelven de una cáscara lipoproteica, denominada corion, que les protege del ambiente externo, se deshidratan y enquistan, estado en el que permanecen hasta que el medio acuático vuelve a ser favorable. A partir de este momento, el embrión enquistado que ha pasado por fases de diapausa y quiescencia, se rehidrata, con lo que se facilita el desarrollo final del embrión encerrado en el quiste. Este embrión, alcanzado ya el desarrollo naupliar, o primera fase larvaria propia de la mayoría de crustáceos acuáticos, emerge del corion como un pequeño ser vivo de apenas medio milímetro de talla, dotado de muchas “virtudes” para servir de alimento vivo a gran variedad de larvas de peces y crustáceos, de ahí su inicial aplicación en acuariofilia y, posteriormente, en acuicultura.



Fig. 3: Quistes de *A. Franciscana*

Estos quistes, recolectados tradicionalmente por toneladas en las salinas de la bahía de San Francisco (California), en el Gran Lago Salado (Utah), y en otras diversas localidades del continente americano (*Artemia franciscana*), son procesados, deshidratados y envasados como un producto inerte. Desde hace más de cinco décadas estos quistes forman el recurso que el acuariólogo y el acuicultor adquieren en el mercado internacional. Los guardan en la estantería de su planta o establecimiento, y disponen de ellos para obtener a voluntad millones de larvas nauplio de *Artemia*, en 24 horas, solo con rehidratarlos en agua marina, incubarlos y esperar a que eclosionen.



Fig. 4: Nauplios de *A. franciscana*

Esta disponibilidad de quistes, la desinformación relativa a la sistemática y biología de las especies del género, la desidia, cuando no la indiferencia por todo lo expresado en líneas anteriores, facilitaron el hecho de que quistes y nauplios de *A. franciscana* llegaran a ecosistemas hipersalinos en latitudes del Viejo Mundo, inoculados por acuariófilos, de lo que hay referencias ciertas, o vertidos inadvertidamente por plantas de cultivo larvario de especies marinas, especialmente en aquellas que comparten la captación de agua marina con salinas litorales en sistemas estuáricos.

Para la península Ibérica, concretamente en las salinas del Algarve portugués, se registró de forma preliminar la presencia de algunas poblaciones de *Artemia franciscana* a principios de la década de 1980. El estudio de muestras de quistes de *Artemia* procedentes de Portugal, recolectadas durante las décadas de 1980 y 1990 mostró la progresiva invasión de Portugal por poblaciones de *A. franciscana*, de sur a norte, hallándose en las salinas de Aveiro a partir de 1993.

Hasta el principio de este siglo XXI no se tuvo la certeza de la existencia de poblaciones de la especie invasora en salinas de España, Francia e Italia. En España han invadido prácticamente todas las salinas marinas de la bahía de Cádiz, y en Francia se hallan en todas las salinas mediterráneas del Languedoc-Roussillon. Muestras de quistes recolectadas en ambos países durante el año 2002 lo confirman, mientras que en Italia, tal certeza procede de muestras recolectadas en las salinas de Margherita di Savoia (litoral adriático) durante 2004.

En la actualidad se están llevando a cabo estudios sobre la biogeografía y biodiversidad de las poblaciones de *Artemia* en los países del Mediterráneo Occidental, con el ánimo de comprobar la persistencia de poblaciones de las especies y estirpes autóctonas, y registrar el avance o dispersión de poblaciones de la especie invasora. En Portugal se ha comprobado la presencia generalizada de la especie exótica en todos los complejos salineros litorales localizados en el Algarve, en los estuarios del Tajo y Sado y en el distrito de Aveiro. Solamente se han podido localizar poblaciones autóctonas de la estirpe partenogenética diploide en las salinas interiores artesanales de Rio Maior (Santarem) y en una pequeña salina del complejo salinero de Aveiro.

En España parece mantenerse la diversidad de poblaciones autóctonas, pero se ha podido comprobar muy recientemente la invasión por la especie exótica *A. franciscana* en las salinas mediterráneas del delta del Ebro, en la bahía de los Alfaques, y en la laguna salada de Fuente de Piedra (Málaga). En todos los lugares en que apareció la invasión, las formas autóctonas han sido completamente diezmadas por competencia, o están en vías de desaparición.

Muy probablemente las introducciones iniciales de la especie exótica invasora se debieron a una acción antrópica, con el fin de obtener quistes y biomasa de *Artemia* para su utilización en acuariofilia y acuicultura, como se ha dicho con anterioridad. Presumiblemente se efectuó en salinas litorales, aisladas o formando parte de amplios complejos salineros, como es el caso de las salinas del sur de Portugal, de la bahía de Cádiz, o del Languedoc francés. A partir de ahí, la dispersión natural llevada a cabo por mecanismos de zoocoria o anemocoria, es decir, el transporte de propágulos como semillas, en el caso de vegetales, o quistes de resistencia, en el caso de invertebrados acuáticos como *Artemia*, por aves limícolas, o por el viento, ha podido contribuir a la progresiva inoculación de la especie exótica en distintos humedales o instalaciones salineras.



Fig. 4: Ejemplares adultos de *A. franciscana*

La dispersión de quistes de *Artemia* por aves que frecuentan ecosistemas hipersalinos, ya sea de modo permanente o temporal, vinculado a fenómenos migratorios, está ampliamente demostrado. Estos quistes de *Artemia*, adheridos a patas y plumaje, o ingeridos por las aves al alimentarse de este crustáceo en las salinas, pueden ser transportados a distancias relativamente cortas en el caso de aves residentes, pero también a muchos kilómetros de distancia por las aves migradoras. Ello se ha comprobado gracias al conocimiento de la ruta migratoria del Atlántico oriental, que podría explicar la dispersión de quistes de *A. franciscana* desde las localidades meridionales de Portugal hacia el norte de dicho país, incluso hasta localizaciones más septentrionales aun no comprobadas.

Las salinas de interior o continentales suelen verse poco concursadas por las aves limícolas a las que nos estamos refiriendo, por su reducido tamaño, por su relativo aislamiento, o por no hallarse en las rutas migratorias utilizadas por estas aves. Aunque no están libres de la amenaza de introducción de especies alóctonas de *Artemia*, como sucedió con las salinas de Gerri de la Sal (Lérida), en las que se detectó la presencia de una población de *A. franciscana* a principios de la década de 1990, introducida presumiblemente por un acuaríofilo, y que eliminó completamente a la población autóctona de *Artemia* partenogenética diploide. En este caso, el lamentable abandono y posterior desaparición de la salina ayudaron a erradicar a la población exótica invasora.

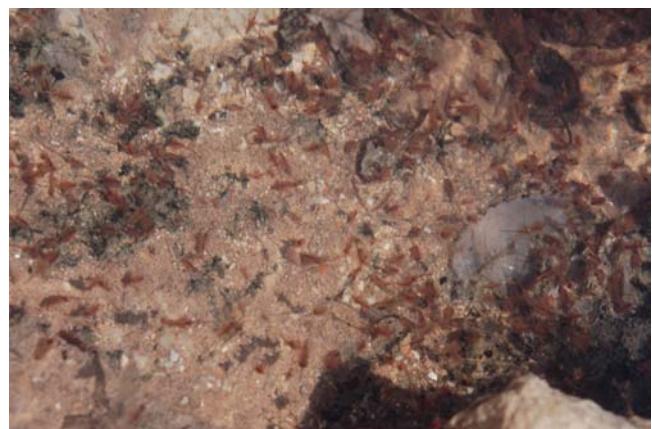


Fig. 5: Ejemplares de *Artemia* en las salinas de Saelices de la Sal (Guadalajara). Muy probablemente de la especie *A. salina*

Los estudios de actualización de la biodiversidad y biogeografía de *Artemia* antes referidos, que se están llevando a cabo en la actualidad en los ámbitos peninsular e insular, muy posiblemente podrán demostrar el notable interés que tienen las salinas de interior como garantes de conservación de dicha biodiversidad. Cabe confiar en la escasa probabilidad que presentan dichas salinas de ser inoculadas o invadidas por formas exóticas, considerando exclusivamente los modos "naturales" de dispersión, aunque, lamentablemente, estos lugares no estén libres de la estulticia, desidia o ignorancia propias de algunas actuaciones humanas, como ya se ha dicho con anterioridad.

Contribuciones de nuestros socios

O II Seminário Internacional sobre o Sal Português

Inês Amorim

Universidade de Porto

O II Seminário Internacional sobre o Sal Português “A articulação do sal português aos circuitos mundiais – antigos e novos consumos” realizou-se de 19 a 21 de Outubro de 2006, que seguiu uma itinerância do sal – entre Aveiro, Figueira da Foz e Leiria. Trata-se da tentativa em manter a continuidade de um programa de investigação e de divulgação de estudos sobre o sal português, numa análise comparativa e articulada com salgados de outros países e continentes.

O I Seminário sobre o sal português, realizado em Maio de 2004 deu origem a Actas publicadas (livro+CD-rom) que junta estudos de autores como Jean Claude Hocquet (França) Pieter C. Emmer (Holanda), Antonio di Vittorio (Itália) e se outros investigadores da Suécia, Holanda, Rússia, França, Itália e Espanha, assim como de Portugal, historiadores, geógrafos, cientistas do ambiente.

Este II encontro surgiu um contexto favorável de múltiplas ações, nomeadamente o projecto SAL – Sal do Atlântico: Revalorização da identidade das salinas do Atlântico. Recuperação e promoção do potencial biológico, económico e cultural das zonas húmidas costeiras (programa comunitário INTERREG III B - Espaço Atlântico, que congrega centros de investigação, administração pública (local e regional), associações de produtores, ONGA's e entidades privadas, e o Projecto SAL(H)INA, Salt History – nature and environment – from XV to XIX - História do Sal - natureza e meio ambiente - séculos XV a XIX (POCTI/HAR/56381/2004). Este II encontro elegeu, como temática central: “A articulação do sal português aos circuitos mundiais – ANTIGOS E NOVOS CONSUMOS”. O título pressupõe abordagens multidisciplinares que focassem não apenas a reconstituição, na longa duração, dos centros de produção, como as diferentes nuances do consumo do sal, no quotidiano, na conservação de alimentos, na indústria e, ainda, como produto turístico.

As comunicações, que serão públicas, merecem ser referidas: Renato Neves - O Projecto INTERREG – SAL a derradeira oportunidade para as salinas tradicionais de Portugal?; Antonio Di Vittorio - Nuovi consumi del Sale: la Salina come patrimonio industriale sul mare; Amândio Barros – Porto: o sal e a formação de um espaço económico (sécs. XIV-XVI; António Barros Cardoso - Os mercadores de Vinho do Porto e o trato do sal (1704-1747); Aurélio de Oliveira - Os tempos do sal (1500-1890); Joel Cleto e Patrícia Costa - O Sal do esquecimento - Salinas e comercialização de salgados na foz do rio Leça; Sara Pinto - O rio Minho nas rotas do

sal: o abastecimento da Galiza na segunda metade do séc.XVI; L éos Muller - Swedish-Portuguese trade and Swedish consular services, 1700-1800; Juan Torréon Chaves - La sal de la Bahía de Cádiz y su distribución en los siglos XVIII e XIX; Valdo d'Arienzo - Il consumo di sale nell'industria ittica. Quadro storico su Algarve, Andalusia e Italia Meridionale ; Vasco Lijó - El fomento de la pesca en la España del siglo XVIII por la vía de rebajar la fiscalidad sobre la sal; Cátia Antunes - 'Aveiro and Setúbal, 1580-1680: competition and integration of the Portuguese salt ports in the northern European markets'; Inês Amorim - Monopólio e concorrência - a "roda do sal" e as rotas internacionais do sal; Filipe Santos - O Sal na História da Madeira (Séculos XV-XVIII): indicadores de consumo; Jorge Ribeiro - Destinos das exportações de sal português na segunda metade do século XIX; Nicole Devy Vareta - O porto de Aveiro e as condições de salinidade a partir dos estudos de inícios do século XX; João Carlos Garcia, Jorge Macieirinha Ribeiro e Nuno da Silva Costa - A cartografia hidrográfica e as salinas de Aveiro; Filomena Cardoso Martins e Margarida Ferreira da Silva - "Velhos" Produtos, Novos Consumos – o caso do SAL; Carlos Coelho - Os Muros (Motas) das Marinhas de Sal de Aveiro; Jesús-F. Carrasco - Realización de un censo de las salinas de Castilla – La Mancha; Renato Neves - Do glorioso passado das salinas do Sado...; Ludwig Nedelec - Les marais salants portugais : vers une gestion intégrée ?; Loïc Ménanteau - L'exposition itinérante sur le sel - un parcours de recherche ; Katia Hueso Kortekaas - Iniciativas de puesta en valor de salinas de interior en España; Ana Gomes e Gabriela Marques – Ecomuseu Marinha da Troncalhada - Centro Interpretativo: impulsor das salinas de Aveiro.



Fig. 1: Cidade de Aveiro

O encontro contou com o apoio de várias instituições:

Câmara Municipal da Figueira da Foz
Câmara Municipal de Aveiro
Câmara Municipal de Leiria
Comissão de Coordenacão e desenvolvimento da Ragião Centro
Departamento de História, Faculdade de Letras da Universidade do Porto
Fundação Centro de Estudos Euro-regionais Galicia—Norte de Portugal (CEER)
Fundação para a Ciéncia e Tecnologia
IHM-UP (Instituto de História Moderna da Universidade do Porto)
INTERREG III B - Espaço Atlântico
Projecto SAL(H)INA *História do sal – natureza e meio ambiente – séculos XV a XIX* - POCTI/HAR/56381/2004 (FCT)
Rota da Luz – Turismo de Aveiro
Universidade de Aveiro
Universidade do Porto

CONCLUSÕES (debatidas na sessão Final, 21 de Outubro de 2006):

Tomando em consideração as conclusões projectivas do Seminário de 2004, verificou-se o cumprimento de compromissos, então adoptados:

- a edição das Actas do I Seminário (publicadas em 2005)
- a candidatura a projectos de investigação, que se encontram em plena laboração (SAL(H)INA, POCTI/HAR/56381/2004; INTERREG III B - Espaço Atlântico).

Foi proposta a realização de:

- um próximo III seminário sobre o sal português, em 2008, sob o título “O sal português - entre a tradição e a industrialização, do museu tecnológico à inovação biotecnológica”(provisório)
- um Seminário mundial, em 2010 “Rotas do sal e mapa genético”(provisório)

Avaliou-se a importância crescente e já conseguida, de identificação de património associado ao salgado (fundos documentais públicos e privados, cartografia, património móvel e imóvel, iconografia, etc) que contribui para uma “arquitectura do sal” (nalguns casos como património industrial), no sentido da reconstituição memorialista e histórica, contextualizadas, dos traços vincados pelo sal;

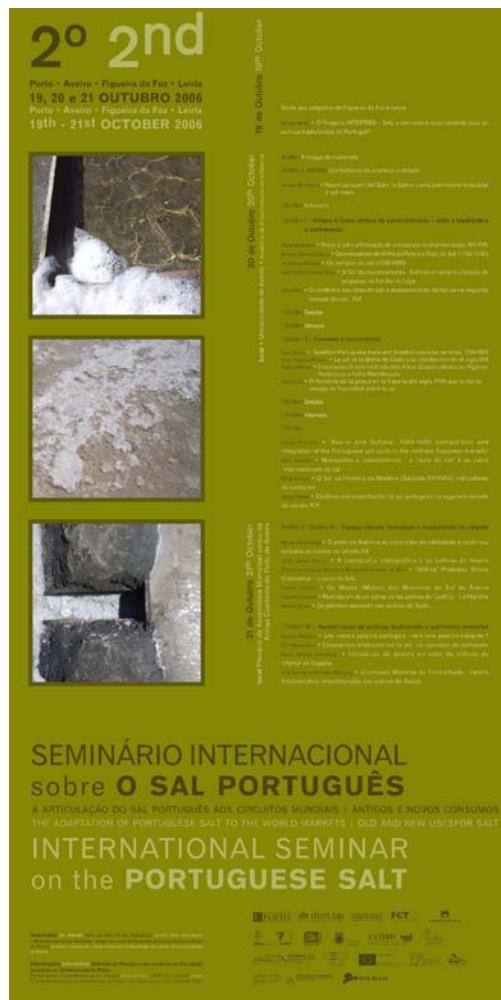
Comércio, entre monopólio e concorrênciamereceu um debate profundo que considerou :

- a questão do comércio do sal e a natureza e intensidade das rotas terrestres e marítimas, articulandose com as conjunturas de guerra e de paz;
- a avaliação do peso dos monopólios construídos, abalando ideias feitas acerca destes mercados perante a concorrênciam, a hierarquização dos espaços comerciais e a evolução dos sistemas de comercialização;

c. os factores estruturais que actuam e actuavam sobre os custos da produção, condicionando, por sua vez, não apenas a produção mas também o mercado consumidor, e conduzindo à criação de mercados diferenciais;

5. Focou-se, com especial atenção, os usos e consumos do sal, em particular novos consumos que se traduzem, de imediato, na revitalização do salgado:

- accentuou-se a necessidade da regularização de “outros” consumos, tendo em consideração a evolução dos paladares e das alterações sociais e culturais que modificaram a natureza e o conteúdo do cabaz de compras, quer em termos de qualidade quer de quantidade, segundo critérios diacrónicos de prioridade ou de secundarização do consumo do sal;
- alertou-se para o perigo das actuais políticas anti-sal dos países nórdicos que, desajustadas das necessidades biológicas das sociedades do sul da Europa, criariam um grande perigo de sobrevivência humana;
- sublinhou-se o papel do sistema científico como agente de desenvolvimento do sector salícola , ao agilizar novos produtos que vivem da produção (formação de um cluster): inovação, certificação e acondicionamento do produto, na prevenção da biodiversidade, no bem-estar patrimonial e cultural (ecoturismo), na constituição de centros interpretativos que fomentam a investigação em todos os sectores (história, biologia e biotecnologia, química, arquitectura, turismo, etc.)



Contribuciones de nuestros socios

El Alfolí y la fiesta de la sal en l'Escala

Lourdes Boix Llonch

Directora del Archivo y del Museo de la Anchoa y de la Sal, info@anxova-sal.cat

En Catalunya, al sur de la comarca del Alto Ampurdán y en pleno corazón de la Costa Brava, el pueblo de l'Escala guarda mucha historia relacionada con la sal y una larga tradición saladora, hasta el punto que se celebra una fiesta que precisamente lleva este nombre y hace poco ha inaugurado un museo con el nombre de Museo de la Anchoa y de la Sal. La Fiesta de la Sal nació en el año 1997 para conmemorar el III centenario de la construcción del edificio del Alfolí, antiguo almacén de sal y aduana marítima de las mercancías que llegaban con el comercio de cabotaje al puerto de l'Escala. Según el recuerdo de los pescadores, a principio de siglo la sal llegaba por mar desde las importantes salinas de Torrevieja (Alicante). Un documento más antiguo, el *Libro de los viajes hechos en Cataluña*, escrito en 1789 por Francisco de Zamora, apunta al pasar por l'Escala que "tiene alfolí de sal, que la traen los napolitanos de Tortosa", y además que "las mujeres cuidan de la anchoa". Hoy en día, son en su mayoría mujeres las que siguen salando anchoas y la sal procede de las salinas de Torrevieja y Santa Pola aunque ya no llega en barco sino por tierra.



Fig. 1: Llegada de la sal a l'Escala

El barrio de pescadores de l'Escala tiene su origen en el siglo XVI como puerto dependiente de Ampurias, que en esta época era un pequeño núcleo rural cercano a los restos de la antigua ciudad que fue puerta de entrada a la civilización grecorromana a la península Ibérica, situada a 2 km de l'Escala y dentro de su término municipal. El hecho de tener alfolí impulsó el crecimiento económico y demográfico del pequeño puerto de l'Escala, que llegó a tener más de cien barcas dedicadas a la pesca de sardina y anchoa. Durante el siglo XVIII el pequeño barrio de pescadores pasó de tener unos 300 habitantes a más de 1.200, con lo cual, l'Escala asumió la capitalidad del municipio. l'Escala tiene ahora 8.000 habitantes en invierno y más de 70.000 en la temporada turística.

La sal que llegaba al Alfolí, además, dio origen a una industria que le ha dado fama universal: la salazón de anchoas, que ya está documentada desde sus más remotos orígenes. En el yacimiento arqueológico de Ampurias, se conserva una factoría de salazón de las más antiguas de la península Ibérica, que data del siglo I d.C., donde se salaba el pescado que después se exportaba en ánforas de factura amuritana. Posteriormente los documentos más antiguos que se han conservado sobre la salazón de anchoa y sardina corresponden a fotografías de finales del siglo XIX y principios del XX de antiguas fábricas y un registro de matrículas industriales de 1847 del Archivo municipal donde aparecen 10 "Fomentadores de pesca y salazón". Libros anteriores, del siglo XVIII, también detallan la exportación de barriles de anchoa y el comercio de la sal. Actualmente son 8 las fábricas que se mantienen en l'Escala y dan trabajo a unas doscientas personas, sobre todo mujeres, durante todo el año. En cuanto a la pesca, son cinco las barcas de traña que han quedado de las cincuenta que a mediados del siglo XX se dedicaban a la pesca de la anchoa y la sardina. El resto, unas treinta, se dedican al trasmallo y al palangre.



Fig. 2: Salazón de la anchoa

Aún se conserva el magnífico edificio del Alfolí, cerca del antiguo puerto, en la calle que precisamente lleva su nombre. Consta de cuatro salas, una con bóveda de cañón, en la planta baja, que dan acceso a un patio interior. En su día estas salas también albergaron antiguas industrias relacionadas con la salazón y la construcción de barriles y botas para la exportación de anchoas y vino. A través de un patio lateral se accede a las plantas superiores donde había la vivienda del Real Administrador del Alfolí y otras dependencias relacionadas con el comercio de la sal.

En los años setenta en pleno auge del turismo, el edificio, entonces muy deteriorado, amenazaba ruina y se quería demoler. Una comisión ciudadana llamada “Comisión de defensa de la Arquitectura Popular” lo impidió y además, consiguió que el edificio fuera declarado monumento. Posteriormente el gobierno de la Generalitat de Catalunya lo declaró Bien Cultural de Interés Nacional. Finalmente el Ayuntamiento lo adquirió en enero de 2006 y ahora está pendiente de restauración para destinarlo a Museo y Centro Cultural.

El Museo de la Anchoa y de la Sal

El Museo de la Anchoa y de la Sal se inauguró el 29 de julio de 2006 como un espacio para preservar y difundir la memoria histórica de l’Escala, especialmente la relacionada con la pesca y la salazón de la anchoa y la sardina, ya que en el mapa museístico de Catalunya era el pueblo que más podía explicarla por su larga tradición saladora. Situado en el antiguo matadero público en la entrada del pueblo, se restauró y amplió con una subvención de la Unión Europea. El espacio se divide en cuatro partes:

- 1.- La sala de audiovisuales, donde un documental con imágenes antiguas y actuales introduce en cinco idiomas a la historia de la pesca y la salazón
- 2.- Las cinco salas de la exposición permanente dedicadas a todo el proceso de la salazón:

- A.- La extracción y el comercio de la sal
- B.- La pesca con las barcas de sardinales
- C.- La pesca con las barcas de traña
- D.- La subasta del pescado
- E.- La fábrica de salazón

3.- La sala de exposiciones temporales, con una exposición de Malacología semipermanente y otra dedicada a las exposiciones de todo tipo que se va renovando.

4.- Una gran fotografía aérea del término municipal de l’Escala, acompañada de una pantalla táctil, que permite al visitante consultar los principales monumentos y centros de interés señalizados.



Fig. 3: Mujeres reparando redes de pesca

Desde el Museo parten las rutas históricas que dan a conocer el resto del patrimonio. Una de las que tiene mayor demanda es la dedicada a la escritora Caterina Albert i Paradís (l’Escala 1869-1966) que tuvo que escribir con el seudónimo masculino de Víctor Catalá, autora de una de las obras de la literatura catalana más universales: *Solitud*, traducida también al castellano. La ruta incluye la lectura de fragmentos de su obra en los lugares que la inspiraron del municipio.

La Fiesta de la Sal

La Fiesta de la Sal se organizó desde el Archivo municipal y formaba parte de un ciclo de cuatro fiestas que conmemoraron centenarios importantes del pueblo de l’Escala. En 1995, para conmemorar el centenario del alumbrado eléctrico, se celebró la Fiesta de la Luz; en 1996, II centenario de la construcción del antiguo lavadero y de la fuente, la Fiesta del Agua, en 1997, III centenario del Alfolí, la Fiesta de la Sal y en 1998, IV centenario de la torre de Montgó, de defensa contra la piratería, la Fiesta del Fuego. De las cuatro fiestas, que tuvieron una alto grado de participación, así como de público asistente, por votación popular se escogió la Fiesta de la Sal para seguirla celebrando cada año.



Fig. 4: Aspecto de la Fiesta de la Sal

La fiesta se celebra un sábado de la primera quincena de septiembre y empieza a las cinco de la tarde con una muestra de oficios marineros incluida la salazón de anchoa y sardina. A las seis de la tarde llega un barco de vela cargado de sal, que se descarga en la playa. A las siete hay una muestra de bailes populares con el grupo de danzas local y un pueblo invitado que ofrece sal de su país. De momento han participado grupos de Grecia, Ibiza, Hungría y este año, si es posible, de Turquía. Por la noche, se apaga el alumbrado público y, en la más completa oscuridad, las barcas de vela latina entran a puerto con las velas iluminadas. La fiesta se acaba con una sardinada popular al son de canciones marineras. En un municipio con un alto grado de pérdida de la identidad debido al turismo de masas, la Fiesta de la Sal representa un espacio para la recuperación de la memoria histórica y un homenaje a los orígenes pescadores y saladeros de l’Escala.



Fig. 5: Llegada de las barcas de vela latina

Contribuciones de nuestros socios

Un cocedero de sal vikingo

Katia Hueso Kortekaas

Asociación de Amigos de las Salinas de Interior, salinasdeinterior@gmail.com

Escudriñando un mapa de Escandinavia tropezamos rápidamente con el topónimo Kattegat, que nos recuerda a esos lugares míticos y remotos de nuestra infancia. Aunque éste suene a marca de galletas para mascotas, en realidad se trata del estrecho que une los mares del Norte y Báltico y separa Dinamarca de Suecia y Noruega. A hora y media de navegación de la costa danesa, en pleno Kattegat, se encuentra la isla de Læsø (pronúnciese más o menos como Léso). Ocupa unas 11.000 hectáreas y tiene algo más de dos mil habitantes. Al sur hay una llanura de pastos mareales, al borde de los cuales se encuentra Læsø Saltsyderi, literalmente, “cocedero de sal”. Se trata de una instalación que reproduce las cabañas de ebullición de sal que tachonaban el sur de la isla durante la Edad Media.

Método de obtención de sal

La materia prima para la obtención de sal en Læsø es la salmuera confinada en el subsuelo de los pastos mareales, producto del agua de mar que queda atrapada tras las inundaciones invernales. Esta agua de inundación reposa sobre una capa de arcilla azul y empapa la arena que hay sobre ella. Durante el verano, gracias al clima seco y ventoso que reina entonces en la isla, se va evaporando el agua de la arena y queda una salmuera más concentrada debajo de ella, sobre la arcilla. Esta salmuera, pasados unos años, puede alcanzar una concentración de sal de entre 12 y 16%, es decir, de seis a ocho veces superior a la del mar en el Kattegat. Cabe mencionar la interesante vegetación halófila que se encuentra en este lugar y las aves migratorias que lo visitan en sus viajes, gracias a lo cual está protegido por sus valores medioambientales.



Fig. 1: Aspecto de una caldera en funcionamiento

La salmuera se bombea a la superficie mediante pozos de uno o dos metros de profundidad y se conduce a unos depósitos que quedan junto a las cabañas, construidas tal y como eran en el siglo XII gracias a la información obtenida en las excavaciones arqueológicas dirigidas por el profesor Jens Vellev, de la Universidad de Århus. Desde los citados depósitos se conduce a las calderas de cocción (en salinas de Léniz, Guipúzcoa, se denominan dorlas). Las calderas son de hierro, de forma rectangular y fondo plano. Tienen una superficie variable y una profundidad de unos 15 cm. En las más pequeñas caben 300 litros de salmuera. Para calentarlas se requieren unos 300 metros cúbicos de madera de pino. La ebullición de la salmuera ha de hacerse con cuidado, controlando la temperatura, la velocidad de cocción y removiendo la salmuera de una determinada manera. Así, se precipitan las sales no deseadas por su sabor y cristaliza el cloruro sódico con un grado de pureza del 92%, en cristales blancos, finos y homogéneos. El agua restante que contiene las sales no deseadas, con un fuerte sabor amargo, se recoge y comercializa por separado para usos medicinales y cosméticos.

Como no había nadie en la isla que recordara cómo se hacía sal, Poul Christensen, el impulsor del proyecto, viajó a diversos lugares en Alemania donde hasta hacía poco tiempo se había practicado esa misma técnica y aprendió los secretos del oficio. Las herramientas son similares a las que se utilizan en las salinas de evaporación solar: para recoger la sal se emplea el rodillo, en una versión más pequeña. La sal recogida se introduce en cestas de mimbre que se colocan junto a la caldera para que se escorra y se seque. Una vez seca, se traslada a un pequeño almacén y se envasa en condiciones estériles (aquí ya se ha hecho una concesión al siglo XXI, pues las normas sanitarias obligan...).

Este procedimiento de obtención de sal se denomina “salinas ígneas” y era muy habitual en climas húmedos y fríos hasta bien entrado el siglo XX. En países como Inglaterra o Alemania se levantaron importantes industrias de sal ígnea que calentaban las calderas con carbón o gas, que acabaron desapareciendo cuando se generalizó la obtención de sal por el método “vacuum”. También fue habitual por nuestras latitudes en época prehistórica, posiblemente anterior al uso de la evaporación solar. Hay yacimientos interesantes en la desembocadura del Guadalquivir y en Salinas de Espartinas (Madrid). En el norte de España se utilizó esta técnica testimonialmente hasta hace poco tiempo.

Un poco de historia

La obtención de sal en la isla de Læsø está documentada desde el siglo XII, pues alcanzó cierta envergadura bajo la gestión de los monjes cistercienses. Como sucede en otros lugares, gran parte de la producción de sal se entregaba al propietario de la isla, el obispo de Viborg. Se llegaron a producir 100 toneladas al año en las cabañas de ebullición de sal que había por toda la parte meridional de la isla. Las excavaciones arqueológicas realizadas en las últimas décadas han mostrado restos de más de 300 cabañas!

La producción de sal en la isla tuvo una gran influencia en el paisaje: En 1652 se cerró la última cabaña porque se agotó el combustible disponible. Desaparecieron los árboles y el viento causó una gran erosión en el terreno. La isla experimentó un importante declive demográfico y natural después del fin de la industria de la sal y no fue hasta el siglo XX que se comenzó a repoblar con especies forestales. Hasta finales de siglo no se puede hablar de nuevo de los bosques de Læsø. Y con ellos, de la producción de sal. En 1991, las salinas de Læsø comenzaron de nuevo su actividad como un proyecto de investigación y de generación de empleo. Hoy en día trabajan 20 personas en estas instalaciones y esta industria ha promovido también la creación de empleos secundarios en la isla: proveedores de combustible, de bolsas de tela para la sal, de productos que la usan, como mantequilla salada, galletas, etc. Hay además un centro de salud que ofrece tratamientos dermatológicos con sal de Læsø.

Las instalaciones se pueden visitar de forma libre y gratuita, aunque se recomienda apuntarse a una de las numerosas actividades organizadas, que son de gran interés: cuentacuentos sobre la historia del lugar, visitas nocturnas en fechas señaladas, conciertos, conferencias, mercadillo medieval e incluso permiten a los visitantes producir su propia sal. Casi todas estas actividades tienen lugar en verano, aunque la empresa funciona todo el año. En el 2000, se recibieron 40.000 visitantes para las diferentes actividades. Con todo ello, el lugar se ha convertido en un gran atractivo turístico para la isla, por el cual han apostado sus autoridades mediante apoyo económico, promoción y coordinación de las diferentes actividades asociadas. La sal que se produce en Læsø tiene su mercado principal en Escandinavia y no dan a basto. En el año 2000, Læsø Saltsyderi facturó 2,3 millones de coronas danesas (algo más de 300.000 Euros) y vendió cerca de 55.000 saquitos de sal de diferentes tamaños, así como sal a granel destinada a hostelería, sumando unas 30 toneladas de producto vendido. Inicialmente se vendía sólo sal común, pero el producto se ha ido diversificando y ahora se encuentran sales aromatizadas con especias obtenidas por agricultura ecológica, productos cosméticos (cremas, sales de baño, champú...), libros, postales, etc.. Dentro de la gama de sales, cabe destacar la llamada "sal virgen", que se obtiene en calderas encaladas y con un punto de ebullición muy bajo. Esta sal virgen tiene cristales más grandes, en forma de pirámide, y aún más blancos. Se considera como la sal más exquisita para la mesa.

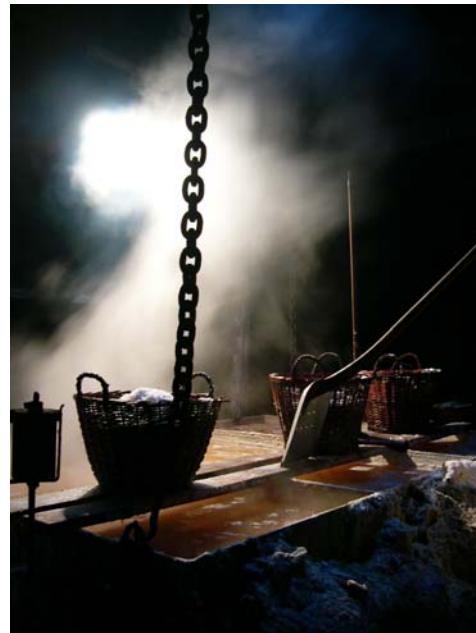


Fig. 2: Herramientas de salinero en Læsø

Un futuro muy salado para Læsø

La empresa tiene grandes planes para el futuro. Está prevista la apertura de una tienda denominada *Spegeri*, destinada a dar a conocer los alimentos autóctonos de la isla. No sólo los ofrecerá a la venta, sino que organizará catas, concursos gastronómicos y otro tipo de actividades lúdicas y divulgativas. Se ubicará junto al puerto, cerca de la zona de embarque. La sal, por supuesto, será protagonista, junto a los productos elaborados con ella. Pero quizás el proyecto estrella sea el centro de talasoterapia que están preparando en lo que era la antigua iglesia de Vesterø Havn, la población más grande de la isla. La iglesia, hoy desacralizada, es el edificio más alto del pueblo y está estratégicamente ubicada entre el puerto y el centro urbano. Pero a los responsables de Læsø Saltsyderi no sólo les interesan los aspectos comerciales de la sal: Están prevista la organización de una conferencia internacional sobre la sal en septiembre de 2008, en colaboración con la Universidad de Århus y de la Asociación de Amigos de las Salinas de Interior. En cuanto a la obtención de sal, se ha calculado que el potencial de producción sostenible del recurso, es de hasta 500 toneladas al año. Por debajo de este límite, se asegura la renovación de los pozos de salmuera y del combustible necesario para evaporar el agua. Así, el paisaje forestal de la isla es gestionado racionalmente y se asegura el mantenimiento del empleo en la producción de sal y de las empresas asociadas.

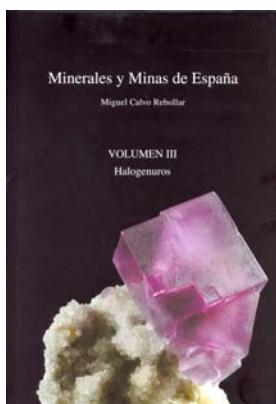
Referencias (todas ellas, me temo, en danés):

VVAA (2001) *Læsø salt i røg og damp*. Læsø Produktionsskole og Saltsyderi

Vellev, J. (2000) *Saltproduktion på Læsø, i Danmark og i Europa*. Forlaget Hikuin

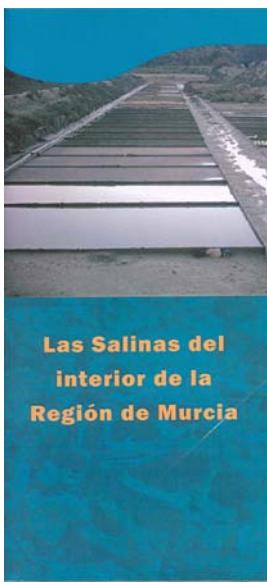
Para saber más: www.sydesalt.dk

Bibliografía de interés



Minerales y minas de España. Volumen III Halogenuros, de Miguel Calvo Rebollar (2006). Museo de Ciencias Naturales de Álava, Vitoria

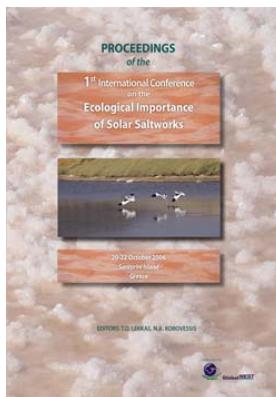
Este volumen, que forma parte de una magna obra sobre los minerales y minas de nuestro país, repasa por provincias todos los lugares donde hay o hubo salinas y minas de sal. El autor se basa en referencias bibliográficas muy diversas, muchas de ellas de difícil acceso, por lo que se puede decir que, hasta ahora, es el inventario de salinas españolas más completo que existe.



Cuaderno divulgativo "Las Salinas del interior de la Región de Murcia"

La Dirección General del Medio Natural de la Región de Murcia, ha editado un sencillo documento donde se revisa y completa el listado de explotaciones salineras abandonadas y en funcionamiento, actuales o históricas, de la región.

El listado completo recoge dieciocho salinas de interior y todas las ubicaciones se encuentran a más de cincuenta kilómetros de la costa.



Actas de la I Conferencia Internacional de la Importancia Ecológica de Salinas Solares (CEISSA - 2006)

La conferencia tenía por objetivo identificar y promover la importancia ecológica de salinas solares y su rol cada vez más relevante en la conservación y desarrollo de los humedales en el mundo. Asimismo pretendía ofrecer una visión analítica y mejor comprensión de los ecosistemas salinos. Se dio prioridad a los siguientes temas:

Salinas en riesgo o abandonadas
Estructura y funcionamiento de salinas solares
Sistemas biológicos en salinas
Procesos de producción en salinas
Flora y avifauna de salinas
Microorganismos de salinas
Geoquímica de salinas
Dinámica de los ecosistemas salinos

La conferencia tuvo lugar en la isla griega de Santorini, el pasado mes de octubre. Participaron en ella gestores y propietarios de salinas solares de Grecia, Italia, Francia, España, EEUU y otros países. Las salinas de interior también estuvieron representadas con un poster.

Las actas se pueden obtener en www.gnest.org

El enfoque de esta publicación es mostrar la importancia de estos aprovechamientos para entender la riqueza geológica del Sureste, y su valor ambiental como paleoambientes (ambientes donde se reproducen las condiciones originarias de la vida en el planeta) y áreas de gran importancia para los invertebrados acuáticos, especialmente los coleópteros de aguas salinas.

Para más información:

Punto de información Ambiental

Dirección General del Medio Natural
Calle catedrático Eugenio Úbeda Romero, nº 3
Murcia, 30008
Teléfono 968 22 89 37
Fax: 968 22 89 39
web: www.carm.es/medioambiente/
e-mail: medioambiente@listas.carm.es



Journeys through European landscapes, de Lévéque, L., Ruiz del Árbol, M., Pop, L. & Bartles, C. (Eds.) (2006) Acción COST A27

Este libro invita a viajar por los paisajes culturales europeos, que se presentan aquí como casos estudio. La selección de paisajes se realizó con ayuda de los socios de la Acción Europea COST A27, que se ocupa del paisaje europeo como un elemento de patrimonio cultural y natural compartido por todos los europeos, más allá de criterios meramente estéticos. En él hay descripciones de algunos paisajes de la sal. Se puede obtener en la Fundación Las Médulas (www.fundacionlasmedulas.com)

Noticias

Excursión a Villafáfila

Un cálido y soleado día de febrero, nos juntamos una docena de salinólogos y ornitólogos para dar una vuelta por las Lagunas de Villafáfila, en Zamora. Nos guió Elías Rodríguez, autor de varias publicaciones sobre las salinas de la zona. Además de visitar varios enclaves naturales, conocimos la Casa del Parque de la Reserva Natural de las Lagunas de Villafáfila, donde pudimos admirar los paneles, recientemente colocados, referentes a la historia de la explotación salinera en la zona. En cuanto a las aves, pudimos ver diversas especies de anátidas y gansos que aún no habían iniciado la migración prenupcial. En algunos campos cercanos a las lagunas pudimos ver diversos grupos de avutardas. El día concluyó con una visita a las ruinas del Monasterio de Moreruela, algunos kilómetros al noreste de Villafáfila.



Casa del Parque de la Reserva Natural de las Lagunas de Villafáfila

Curso de guías salineros en Vitoria

Durante el mes de febrero se celebró en Vitoria el primer curso de guías salineros, como parte del proyecto Interreg SAL. El objetivo del curso era formar guías turísticos profesionales en materia de salinicultura. Durante una semana, los guías-alumnos pudieron aprender sobre el patrimonio natural y cultural de la sal y las salinas atlánticas de costa y de interior. La Asociación de Amigos de las Salinas de Interior se hizo cargo de algunas ponencias sobre la producción tradicional de sal y la biodiversidad de las salinas de interior. El curso culminó con una excursión a Salinas de Añana.



El grupo atiende las explicaciones de Mikel Landa, responsable del Plan Director de Salinas de Añana

Patronato de la Fundación Vilanova de la Sal

La Asociación Lleure Formatiu de Vilanova de la Sal, propietaria de las salinas homónimas, está en proceso de constituir una fundación para recuperar y gestionar de forma más eficaz las salinas. Consideran que la figura de fundación les permitiría un funcionamiento más ágil y eficiente para enfrentar la complejidad del proyecto. Con este fin, se celebró el pasado mes de marzo una reunión en el Monestir Les Avellanes, donde se presentaron los patronos fundadores. La Asociación de Amigos de las Salinas de Interior será uno de ellos.

Mientras se constituye la fundación, la Asociación Lleure Formatiu sigue con su tradicional programación de campos de trabajo veraniegos. Los próximos son uno denominado "El Sali", del 2 al 16 de agosto y otro denominado "La Tolla", del 17 al 31 del mismo mes, ambos para jóvenes de 14 a 17 años. Nos invitan a todos los mayores de 18 años a participar como voluntarios de la Asociación y ayudar en su organización. Para saber más, se puede contactar con Maik en el teléfono 607 838 780.

I Feira Internacional do Sal de Aveiro

Durante los días 30 de marzo a 1 de abril se celebró en la localidad salinera portuguesa de Aveiro y en el marco del proyecto internacional Interreg SAL la I Feira Internacional do Sal de Aveiro, una feria de productores de sal. En ella hubo participación de salineros tradicionales y otros lugares salineros de Portugal (Alcácer do Sal, Aveiro, Alcochete, Castro Marim, Figueira da Foz, Junqueira, Loulé, Rio Maior, Setúbal), España (Isla Cristina), Italia (Cervià, Delta del Po), Francia (Île de Ré) y Eslovenia (Sečovlje). La Asociación de Amigos de las Salinas de Interior también tuvo un stand. En la feria se vendían sales de todo tipo, predominando la flor de sal recolectada a mano. Otros puntos de interés fueron una exposición sobre las salinas participantes en el proyecto Interreg y una conferencia sobre la economía de la sal en Aveiro.



Aspecto general de la Feria

Noticias (cont.)

2ª Feria de Minerales de Peñarroya

Los pasados días 27 a 29 de abril se celebró en Peñarroya-Pueblonuevo (Córdoba) la 2ª Feria de Minerales, Gemas y Fósiles. Este año, la Feria se dedicó a la sal. Entre otras cosas, se pudo visitar la Exposición itinerante "La sal del mundo. Una historia de la vida de las salinas", realizada por el Aula Medio Ambiente Caja Burgos, en la que se explica la importancia de la sal para nuestra vida y la importancia patrimonial de la misma. Hubo charlas divulgativas sobre salinas durante las I Jornadas Internacionales de Minería y Patrimonio Ciudad de Peñarroya, que se celebraron en el marco de esta feria.



Stand de la Asociación en la Feria de Minerales

Asimismo se pudieron degustar aperitivos de autor condimentados con sales de Hawaii (negra y roja), Himalaya, Australia, Israel y de una salina de Córdoba. El stand de degustación tenía además una veintena de sales de todo el mundo en exposición.



Momento de la degustación de sales

Feria de la Sal de Salinas de Añana



Con el mes de julio, y de la mano de San Cristóbal, llega un año más (y van seis) La Feria de la Sal de Salinas de Añana. Aunque dura sólo un fin de semana son muchas las actividades distintas que se desarrollan en esta Feria. Hay música de diversos tipos, teatro, fuegos artificiales, mercado, visitas a las salinas, comida.....

La Feria de Añana gira en torno a las Salinas que le dan nombre. Y el origen de la misma está en el proyecto de recuperación del Valle Salado. Ahora, después de unos años de trabajos, las visitas guiadas por ese Valle en obras son parte de la Feria y del día a día del pueblo. Esa unión entre el pasado, las salinas productivas durante siglos, y el futuro, los trabajos de recuperación, se ha dado en la Feria desde el principio. El gran espectáculo del sábado por la noche siempre ha sido más impresionante porque se desarrollaba en un lugar único. En ese anfiteatro natural, acondicionado como salina, la sonoridad de la música, las palabras narrando historias y los versos resuenan de una manera particular e impactante. Las luces, que visten el espectáculo, son como fuegos artificiales a ras de sal. Cuando, al final, llegan los fuegos artificiales tradicionales es como si el espectáculo que acaba de terminar en la salina subiera por los aires.

La mañana del domingo es la del mercado. Artesanía, productos de la tierra...el momento de deambular por la plaza y las calles donde se extienden los puestos mostrando la más variada y suculenta mercancía. Merece la pena estudiar la oferta porque seguro que algo se encuentra para llevar o, casi mejor, consumir allí mismo. Pasar la mañana recorriendo los puestos del mercado tiene más recompensas que lo que se pueda comprar: a la hora del aperitivo llega el momento de comprobar cómo ha quedado la vaca que se ha estado asando durante toda la noche. Algo que, sin duda, merece la pena.

Ongi etorri!

Noticias (cont.)

Salt Expò 2007

Los pasados días 4 a 6 de mayo se celebró en Nápoles la Feria SaltExpò, una iniciativa de empresarios italianos vinculados al mundo de las ferias y la gastronomía. La Feria constaba de una serie de actividades, conferencias, exposiciones de video y fotografía, feria de productores, talleres y exhibiciones culinarias, con la sal como hilo conductor.



Las conferencias se celebraron en cuatro sesiones temáticas

- Sal y salud
- Sal, economía y trabajo
- Sal y medio ambiente
- Sal en la Antigüedad
- Sal en las letras

En la primera sesión se “rompió una lanza” en defensa de la sal que, muchas veces, es percibida como la principal causa (y a veces única) de enfermedades cardiovasculares. Se argumentó que es tan sólo uno de los múltiples factores de riesgo y que su carencia absoluta es origen de múltiples problemas. La sesión también pasó revista a otros aspectos sanitarios, como la yodización de la sal, sobre todo en países en vías de desarrollo. La siguiente sesión, protagonizada por la industria italiana de la sal, mostró la necesidad de dar a conocer al público en general los diferentes tipos de sal que hay en el mercado. Un mercado que aún no distingue “marcas ni modelos” en este ámbito. Por tanto, no entiende la razón de precios tan variados como los que se pueden encontrar ahora en un producto que se percibe como homogéneo y barato por definición. La tercera mesa, dedicada al medio ambiente, resaltó el rol que tienen las salinas “vivas” en el mantenimiento del ecosistema y su aportación al desarrollo sostenible de las comunidades locales que de ellas dependen. En la sesión dedicada a la Antigüedad se presentaron las diferentes visiones que de la sal tuvieron civilizaciones como la griega, romana o persa. La penúltima mesa consistió en una serie de conferencias magistrales sobre la sal y el estudio de su influencia en disciplinas como la etimología italiana o el psicoanálisis. Concluyó la serie de conferencias con un debate entre Mark Kurlansky, Pierre Laszlo, autores de sendos libros de divulgación sobre la sal, y Jeffrey Steingartner, crítico gastronómico. Hay que reseñar, sin embargo, que se echaron en falta los grandes nombres del mundo de la sal. Tratándose de una Feria con vocación internacional, ese aspecto debería haber estado más cuidado.

Interesante fue la Feria de expositores, en la cual estaban presentes productores de Italia y Eslovenia y distribuidores asiáticos (de India, Corea, Japón y China) e italianos. En la Feria hubo tanto salineros tradicionales como industriales. Productores de sal marina y de mina. Lo más curioso de esta Feria fueron quizás algunos de los productos elaborados a partir de la sal. Por ejemplo, un dentífrico coreano hecho a base de sal y hierbabuena o la sal yodada, con hierro añadido para evitar la anemia, dirigida al mercado indio. Se presentaban también productos como la denominada *sal vikinga* (sal danesa ahumada con roble) o sales coloreadas y aromatizadas con todo tipo de especias. También había novedades en cuanto al formato. Por ejemplo unas pastillas que se usan para salar el agua de cocer la pasta: una pastilla es la cantidad justa para un litro de agua.

De todas formas, la actividad principal de SaltExpò era la culinaria. Había más expositores de productos alimenticios (embutidos, pan, vino, dulces, material de cocina) que de productores o distribuidores de sal. Uno de los actos más importantes era el espectáculo que presentaba cada día un cocinero distinto en el gran salón del Recinto Ferial. En el escenario se instaló una gran estructura metálica de la que colgaban focos de colores como en un estudio de televisión o una sala de baile. Bajo los focos, los cocineros preparaban sus platos. También hubo talleres de cocina, que debían pagarse aparte de la entrada al recinto, y una de las empresas patrocinadoras de la Feria presentó un libro de recetas de cocina condimentadas usando diferentes tipos de sal. No hubo, sin embargo, ningún reflejo de esta especial condición gastronómica (con alguna oferta preparada al efecto) en los locales de comida propios del Recinto Ferial. Sí hay que señalar, de manera especial, la existencia de una pizzería ambulante (con hornos de leña, eso sí) donde servían una pizza absolutamente deliciosa. Como prueba, baste con decir que era el único lugar de la Feria donde había, a veces, que esperar turno y que las cuatro mesas de delante estaban llenas a la hora de comer.

Los organizadores anunciaron nuevas ediciones en el futuro. Su intención es celebrar SaltExpò en diferentes sedes en el mundo (la edición de 2008 será en San Francisco), siendo los años impares siempre en Nápoles. Así que ya sabéis, en el año 2009 Nápoles será de nuevo el lugar donde se celebre SaltExpò. Si tenéis intención de visitar, por fin, Pompeya, la costa amalfitana, o comprobar cómo lo que llaman pizza en vuestro barrio es algo bastante distinto al original... podéis aprovechar y pasáros un rato por la Feria.



El Vesubio desde el golfo de Nápoles

Agenda de eventos salineros 2007+

*Se informará puntualmente del programa, lugar y fechas de celebración del evento

Feria de la Sal, Salinas de Añana (Álava), 7 y 8 de julio

Un año más, se celebra la Feria de la Sal en Salinas de Añana. Para quien aún no lo haya presenciado, el espectáculo de luces y sonido en esta milenaria salina es digno de verse. Y tan dignos de degustar los productos que al día siguiente se ponen a la venta en el mercadillo.

Salt Art Festival, Margherita di Savoia (Italia), 6 a 8 de julio

Festival de artes plásticas y literatura en torno a la sal, en una de las localidades salineras más conocidas de Italia. Para saber más, http://www.comune.margheritadisavoia_fg.it

Curso de verano "Las salinas de Villena como ejemplo de fuente de organismos con aplicaciones medioambientales y biotecnológicas", Villena (Alicante), 9 a 13 de julio.

Por fin un curso sobre los aspectos más biológicos de las salinas, en el que aprenderemos a estudiar y entender mejor los mecanismos biológicos y bioquímicos de supervivencia de los extremófilos salinos.

Curso de Verano "Todo sobre la sal", La Granja de San Ildefonso (Segovia), 16 y 17 julio

La Universidad Politécnica de Madrid organiza este curso de verano, de 20 horas de duración, en el que interverán expertos en diferentes aspectos sobre la sal y su patrimonio.

Voluntariado para recuperar el patrimonio de Rambla Salada (Murcia), verano

Se puede encontrar información más detallada de esta actividad en la página 5 de este número.

Visita a la Salina Biomaris (Huelva), agosto*

La salina Biomaris es de las pocas salinas tradicionales que existen en nuestro litoral, ésta se sitúa en Isla Cristina. Tendremos oportunidad de conocer de mano de sus propietarios la elaboración de la sal e incluso de participar en la cosecha.

Campos de trabajo para jóvenes en el Salí de Vilanova de la Sal (Lleida), agosto

Se puede encontrar información más detallada de esta actividad en la página 16 de este número.

Fête "Routes du sel", Buttes (Suiza), 1 de septiembre

Festival salinero con mercadillo y otras actividades aún por definir, en una localidad de gran importancia histórica para el comercio de la sal entre Francia y Suiza. Para saber más, <http://www.buttes.valtra.ch/>

Conferencia Halophiles 2007 "Explorando la vida a gran salinidad", Essex (Reino Unido), 2 a 6 de septiembre

Se tratarán en profundidad los aspectos biológicos y ecológicos de los organismos halófilos. Para más información: <http://www.essex.ac.uk/bs/halophiles/>

Festival Sapote di Sale, Cervià (Italia), 7 a 9 de septiembre

En este festival se reproduce el acto de custodia de la sal de las salinas de Cervià, e incluye otros espectáculos y actividades. Para saber más, <http://www.comunecervia.it/turismo>

Feria de la Sal y Conferencia final del proyecto Interreg III B "SAL", Jerez de la Frontera (Cádiz), 14-16 de septiembre

La Universidad de Cádiz organiza este encuentro internacional sobre la sal, en el que se explicarán los resultados del proyecto Interreg y que incluirá una exposición y mercadillo de productos relacionados. Si se quiere estar a la última en sal, es un evento imprescindible.

La Fiesta de la Sal (Heste de la Saü), Salies de Béarn (Francia), septiembre*

Durante cuatro días, la localidad de Salies de Bearn (Pirineo francés), celebra su fiesta dedicada a la sal. La Fiesta de la Sal comienza con una serie de comunicados que evocan la historia de Salies y su cantón; al día siguiente hay corales y compañías de teatro en bearnés. El sábado se celebra un mercado de productos locales. Continúa la fiesta con la carrera de "Porteuses de Herrades" y el desfile de las cofradías. Una comida para mil comensales con un menú tradicional local y el desfile de carros dan punto y final a esta manifestación festiva.

Fiesta de la Sal, L'Escala (Girona), septiembre*

Un año más, podremos ver cómo llega un barco cargado de sal de Torrevieja al puerto de L'Escala y veremos cómo se salazonan sus celeberrimas anchoas, entre otras muchas actividades.

Visita a las Salinas de Teruel*

La excursión prevista a las salinas de la provincia de Teruel a finales de mayo tuvo que ser aplazada por falta de disponibilidad de algunos de los acompañantes locales. Esperamos poder celebrarla en el otoño.

III Encuentro de Salinas Tradicionales y de Interior, Poza de la Sal, noviembre*

La Asociación pretende organizar un encuentro más dinámico y operativo, una vez que los participantes de los encuentros previos nos hemos conocido. Se anunciarán oportunamente el lugar, la fecha y el programa.

10ª Conferencia Internacional Investigación en Lagos Salados, Salt Lake City (EEUU), 12 a 16 de mayo de 2008

La Sociedad Internacional de Investigación en Lagos Salados organiza este evento mundial bienal junto al Gran Lago Salado y cerca de otros lagos salados del oeste americano, de gran interés para limnólogos, biólogos e incluso historiadores. Para más información, visitar la web de la ISSLR (www.isslr.org).

Proyectos de la Asociación

La Asociación se encuentra trabajando en los siguientes proyectos (entre paréntesis, la entidad colaboradora principal)

Proyecto Interreg SAL (Comisión Europea)

El proyecto “Sal del Atlántico” sigue imparable su marcha y se encuentra ya en su fase final. Está en marcha la exposición itinerante, que ya ha visitado diversas localidades salineras de Portugal. En el marco del proyecto han tenido lugar también diversas actuaciones formativas y de gestión con entidades relacionadas con la calidad alimentaria de la sal. Se han realizado multitud de trabajos de investigación y elaboración de documentos técnicos, que se podrán consultar en la web del proyecto, aún pendiente de finalizar. Como colofón al proyecto, se prevé la celebración de una Feria Internacional de la Sal en el Puerto de Santa María (Cádiz) los días 13, 14 y 15 de septiembre próximos. Informaremos puntualmente de los detalles.

Proyecto de recuperación del humedal de Saelices de la Sal (Ministerio de Medio Ambiente)

Las salinas de Saelices de la Sal continúan en proceso de rehabilitación. Debido a un hundimiento en uno de los muros, las obras no han progresado todo lo rápido que estaba previsto, y se ha consumido ya todo el presupuesto, cuando aún queda mucho trabajo por hacer. Los responsables del proyecto están realizando gestiones para ampliar el presupuesto y el plazo de ejecución, para evitar que la puesta en valor de esta salina quede paralizada. La tarea de nuestra asociación, la elaboración de paneles interpretativos en la salina, ha quedado de momento en suspenso.

Valoración de las salinas de Castilla – La Mancha (Junta de Castilla—La Mancha)

El proyecto propone la elaboración de una herramienta de valoración del patrimonio salinero de Castilla – La Mancha, a partir de una batería indicadores. Puesto que la ayuda concedida es muy inferior a la solicitada, el trabajo quedará en el planteamiento teórico de la herramienta.

Los paisajes de la sal, un endemismo ibérico (Fundació Territori i Paisatge)

El proyecto consiste en la realización de un inventario de las explotaciones de sal que hay y hubo en el interior de España y Portugal, a partir de fuentes bibliográficas. Este inventario revisará algunos ya existentes, así como otras fuentes menos conocidas. En una segunda parte, se elaborará una publicación donde se describirán ocho salinas emblemáticas de interior, así como el resultado del trabajo de inventario. Con este libro se pretende dar difusión a un patrimonio tan abundante, pero desconocido como son las salinas de interior, una riqueza exclusivamente ibérica dentro del ámbito geográfico europeo.

Guía pedagógica sobre los paisajes de la sal y actividad piloto con alumnos de secundaria (Junta de Castilla—La Mancha)

Las salinas son unas grandes desconocidas, incluso entre la población más cercana a ellas. Por ello se ha propuesto la realización de una guía que permita a profesores y a alumnos de secundaria conocer mejor estos paisajes, en colaboración con expertos en educación ambiental de la Asociación Territorios Vivos. La guía se centrará en el valle del río Salado, en el entorno de Sigüenza y se planteó validar la guía con los alumnos del Instituto de esa localidad. Se está tratando de completar la ayuda concedida, inferior a la solicitada, con otros fondos para poder realizar la actividad piloto.

Libro sobre los paisajes protegidos de la sal en Guadalajara (Junta de Castilla—La Mancha)

Algunas de las salinas más emblemáticas de la provincia de Guadalajara se encuentran dentro de sus espacios naturales protegidos, algunos de ellos declarados ex profeso por su riqueza salinera. El libro pretende dar a conocer esta parte del patrimonio protegido de la provincia a sus habitantes y a todo el que se acerque a visitar sus espacios naturales.

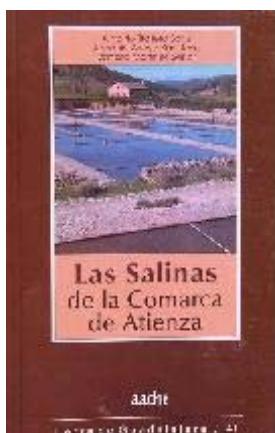
Los paisajes de la sal del Sistema Ibérico (Centro de Estudios del Xiloca)

El proyecto pretende inventariar los paisajes de la sal de las provincias de Teruel, Zaragoza, La Rioja, Burgos, Soria, Guadalajara, Cuenca y Valencia a partir de la bibliografía existente y otros trabajos previos, así como realizar un reportaje fotográfico de dichos paisajes en Teruel. Se tratará asimismo de realizar entrevistas a propietarios y trabajadores de las salinas, para conocer mejor su historia y valor patrimonial.



Salina de Traid, Guadalajara

VENTA DE PRODUCTOS DE LA ASOCIACIÓN DE AMIGOS DE LAS SALINAS DE INTERIOR



- Camiseta de colores (hombre / mujer, varias tallas).....12 Eur
Libro "Las Salinas de la Comarca de Atienza".....10 Eur
Juego de 4 postales antiguas.....1 Eur
Sal gorda en bolsa de tela (aprox. 2 kg).....5 Eur
Bolsa tela azul.....5 Eur



i HÁGASE SOCIO !

Nombre..... Apellidos

Dirección.....
.....

Municipio.....

Código postal..... Provincia.....

Tel..... E-mail.....

¿Cómo nos conoció?.....
.....

Por favor, ingrese una cuota de 20 Euros por año natural en la cuenta corriente de la Asociación en la oficina de Sigüenza de Caja de Guadalajara:

cc 2032 0016 61 3000065481

Se ruega especificar mandante. Envíe este cupón o una copia a:
Asociación de Amigos de las Salinas de Interior
Apdo. Postal 156 · 19080 Guadalajara