

Las Salinas

Definicion

Salinas ,del plural de sal,mina o lugar de desecación de la que se extrae sal.

Las salinas eran los lugares donde se secaban la sal procedente de los rios o lagos salados incorporandose el nombre a los topónimos de muchos lugares geograficos donde se realizaba este tipo de explotación.

Metodos de obtención

La sal marina es cosechada generalmente en salinas situadas en lugares cálidos, donde la acción del sol y de los vientos permite la evaporación del agua de mar hasta que se formen los cristales de sal. Se sitúan sobre todo en marismas costeras donde la nula altitud facilita la canalización del agua de las mareas hasta las eras de evaporación. La salina marítima de evaporación solar más septentrional de Europa se encuentra en la marisma de Séné, en la costa meridional de la Bretaña francesa, hoy en día sin actividad salinera.

En regiones más frías y húmedas, se requieren otros medios de evaporación del agua de mar. La cristalización de la sal se efectúa entonces en factorías donde el agua de mar es hervida en unos recipientes de poca altura, las sartenes de evaporación. Es el proceso utilizado en el pueblo de Maldon, en Inglaterra.

Ambos procedimientos fueron utilizados desde la Edad del Hierro, pero con el desarrollo de los medios de transporte las factorías de sal ignígena (por la acción del fuego) no soportaron la competencia de las salinas solares, cuya producción era mucho más importante y menos costosa.

Usos

La sal marina y la sal gema tienen el mismo uso, siendo la primera más apreciada en gastronomía por su sabor más exquisito. La sal marina se emplea tradicionalmente en la elaboración de salazones de pescados, como puede ser el bacalao, las anchoas, las sardinas, así como de carnes.

-La sal se suele obtener mediante diferentes medios, por regla general se pretende separar por:

-Evaporación de una salmuera = Se fundamenta en una evaporación de una disolución salina cada vez más concentrada hasta que la sal precipita al fondo. Para lograr la evaporación se suelen emplear medios naturales

como la evaporación solar, o bien artificiales como puede ser la cocción en sartenes especiales (como en el caso del *briquetage*). El agua marina es una fuente inagotable de sal ya que aproximadamente 2,7% (en peso) es NaCl, o dicho de otra forma 78 millones de toneladas métricas por kilómetro cúbico de agua marina, lo que proporciona a este método una forma barata e inagotable de sal.

-Pulverización de un mineral = La sal se obtiene de minerales extraídos de salares o minas de poca o mediana profundidad. A dicho mineral se le denomina halita y se suele extraerse en dos formas: lodo salino o en forma de roca-mineral. Algunos de los minerales pueden extraerse directamente de lagos salinos o salares que están en la superficie, uno de los más antiguos y más grandes sobre la tierra es el Lago Salino de Bonneville en Utah. Las rocas extraídas se suelen pulverizar por medios mecánicos.

Históricamente la explotación de sal se ha realizado dependiendo la disponibilidad y facilidad de extracción de sal en los lugares, por ejemplo en China es tradicional en la comarca de Shanxi extraer la sal de minas, mientras que

en las zonas costeras del mediterráneo o del atlántico es frecuente emplear el agua marina y de los manantiales de agua salada (cursos subterráneos que atraviesan depósitos de sal) y evaporarla al sol en lo que se denominan salinas. Otras fuentes menores de sal son las pequeñas afloraciones de antiguos cráteres de meteoritos procedentes de planetas como Marte (en forma de evaporita). Algunas de las actividades de extracción de sal en las salinas es considerado por algunos autores como una actividad pre-agricultural debido a la dependencia estacional de algunas de las actividades de recolección.

La forma final de los cristales indica al consumidor los métodos empleados en la elaboración de la sal, por ejemplo los cristales cúbicos de fino tamaño y regulares indican por regla general un proceso de evaporación rápido, mientras que los cristales de sal con formas triangulares (o en forma de copo de nieve) indican un proceso de evaporación lento.