

TRABAJO

PRODUCCION SALINAS

Producción salina en España:

***Las Salinas de Torrevieja son anteriores al siglo XIII y fueron una antigua posesión real. Hasta el 1802 en Torrevieja únicamente existía una antigua torre de guardia, que le da el topónimo al lugar, y algunas casas de salineros. Pero en el 1803, el rey Carlos IV decretó el traslado de la administración de las Reales Salinas desde La Mata a la ubicación del actual núcleo de Torrevieja, y se autorizó la construcción de casas. En 1829, la población fue totalmente destruida por un terremoto y reconstruida posteriormente. La producción y el comercio de la sal determinaron y organizaron la vida en este lugar, convertido en 1931 en ciudad por privilegio otorgado por Alfonso XIII. La producción artesanal se limitaba en el siglo XIX a la fabricación de lino cáñamo y algodón para el consumo popular. A pesar de que el fondeadero dificultaba la carga de la sal, el puerto no se acabó de construir hasta 1954. A mediados del siglo XIX, la extracción de sal se dirigía fundamentalmente a través de buques suecos y holandeses. El mercado nacional de este producto era principalmente el gallego y, en menor medida, el valenciano. La importancia del mercado exterior de este producto se ha mantenido durante el siglo XX: una cuarta parte de la sal producida se consume en España y el resto es exportada, y sus salinas son las más importantes de Europa. Torrevieja era también en el siglo XIX la salida marítima de las producciones agrarias de la Vega Baja.**

Su actividad económica se basa principalmente en el turismo residencial y los servicios. Antiguamente fue de gran

importancia la pesca y la industria de la sal a partir de las lagunas de Torrevieja y la Mata. Media docena de barcos de cerco, tres arrastreros y una veintena de embarcaciones de artes menores tienen base en la bahía de Torrevieja. La laguna de Torrevieja es una principal explotación salinera de España, con una media de extracción de 600.000 toneladas anuales. Estas salinas cuentan con una buena situación geográfica con salida al mar a través del puerto de Torrevieja. En contraste con otras explotaciones de sal marina las lagunas le permiten mantener actividad durante casi todo el año. Hasta mediados del siglo XX la salinera era la principal fuente de empleo de los habitantes de la ciudad. Una profunda transformación tecnológica, y no tanto el declive de la industria, ha reducido la plantilla a unas 160 personas.

***Las Salinas y Arenales de San Pedro del Pinatar es un espacio protegido de la Región de Murcia. Es un humedal con arenales**

situado en la parte norte del Mar Menor. En el interior del espacio protegido existe un puerto y unas salinas en explotación. En verano sus playas están bastante concurridas, existiendo una tradición en baños de lodo.

En 1985 se consideran como reserva natural protegida y en 1992 se convierten en Parque Regional.

Se trata de una zona húmeda con arenales que limita al sur con las encañizadas, que comunican el Mar Menor con el Mediterráneo. Desde 1994 se incluye en la Lista de Humedales de Importancia Internacional (según el convenio RAMSAR), junto al Mar Menor. A partir de 1998 se considera como Zona de especial protección para las aves (ZEPA), por tanto pertenece a la Red Natura 2000 de la Unión Europea. Forma parte importante del Mar Menor que es una Zona Especialmente Protegida de Importancia para el Mediterráneo (ZEPIM). Tiene una extensión de 837 hectáreas y pertenece a los municipios de San Pedro del Pinatar y San Javier. Desde enero de 2002 funciona el Centro de Investigación y Conservación de los Humedales "Las Salinas" a la entrada al parque natural.

En este caso se trata de hacer compatible la conservación de su riqueza natural con la explotación de Las Salinas. Aunque se encuentra rodeado de una gran presión urbanística, como sucede, en general, en todo el litoral mediterráneo. Por consiguiente, se produce una confluencia de intereses turísticos, ambientales y comerciales con una cierta "tensión entre ellos". Como primera aproximación conviene saber que en el parque (o sus inmediaciones) se encuentran: seis playas; un puerto con uso: pesquero, deportivo y de carga de sal; la explotación salinera; un restaurante; un sistema de dunas; y una flora y fauna de gran importancia.

Desde un aspecto geomorfológico destacan las dunas y arenales costeros que se suelen presentar en los humedales. A nivel marino existen barras arenosas que amortiguan el oleaje en las zonas de mar mediterráneo. Por otro lado cabe destacar la importancia de praderas de posidonia en los fondos marinos del Mar Mediterráneo.

En el parque se pueden encontrar diversos ecosistemas locales: estanques salineros, pinar, carrizal, saladar, dunas y golas o encañizadas.

*Salinas de interior en Córdoba y Andalucía. La sal es el aditivo más antiguo y más usado en alimentación. Cuando hablamos de sal siempre pensamos en la que procede del mar. Sin embargo durante cientos de años mucha de esa sal procedía del interior. Poco a poco, por la baja rentabilidad económica o por el abandono de tradiciones y costumbres, se han ido abandonando la producción de sal de interior, quedando en Andalucía en la actualidad tan solo 85 salinas y en explotación tan sólo 28.

Estos medios salinos suponen un escenario paisajístico insólito para el viajero que inesperadamente topa con ellos en lugares perdidos de nuestra geografía. Porque evidentemente resulta toda una sorpresa hallar en campiñas olivareras o en las serranías béticas estanques de salmuera cuarteada y montones de sal apilada en medio de cultivos y montes agostados por la canícula.

Su carácter marginal y minoritario, si las comparamos con las salinas costeras, las ha convertido en grandes desconocidas.

No obstante -añade- y a pesar de la escasa representación territorial y a sus modestos tamaños, resultan unos sistemas de gran originalidad y singularidad con notables valores culturales, etnológicos y medioambientales

Los terrenos donde aparecen las salinas vienen a coincidir con los que en condiciones naturales reciben el nombre de saladares. Son medios salinos caracterizados por una vegetación singular capaz de tolerar las duras restricciones ambientales inducidas por la elevada concentración de iones. Además, los medios salinos del interior ibérico constituyen unos ecosistemas de gran singularidad en el contexto del occidente europeo, pues son prácticamente exclusivos de nuestro país y aparecen asociados a condiciones semiáridas propias de áreas esteparias.

De las salinas de interior en activo, cinco se encuentran en la provincia de Cádiz: La Joya (Alcalá de los Gazules) Cabeza Hortales (El Bosque) San Raimundo (Prado del Rey) El Concejo (Puerto Serrano) Cortijo de las Rosas de Santa Ana.

En Córdoba aparecen siete explotaciones salineras en uso:

Las de Duernas (Córdoba capital) San Francisco y Encarnación (Montilla), Encarnación de Monturque (Monturque), El Salado (Priego de Córdoba) San Juan de Dios (Rute) Los Rosales (Valenzuela)

En Granada se encuentran tres salinas en uso: La Malahá I y II (La Malahá) Fuente Camacho (Loja)Montejícar (Montejícar).

La provincia de Jaén dispone de dos salinas: Chíllar (Hinojares) Los Vélez (Jaén).

Otras dos aparecen en la provincia de Málaga, las correspondientes a Familia Troya

Juan González Sánchez (Sierra de las Yeguas)

Finalmente, están las cuatro salinas de Sevilla en activo Humoso(Ecija)El Salinoso (La Roda de Andalucía) Lagunas del Gosque (Martín de la Jara) Salina del Valcargado (Utrera).

En mi curiosidad encontré en Córdoba la empresa moalvisa que sigue produciendo sal de interior de manera comercial, ubicado cerca de Rute y cuyas imágenes podéis ver a continuación. Es una rica sal, sabrosa, que al cocinar se disuelve bien. Está elaborada de manera artesanal, respetando el medio ambiente y sin ningún tipo de aditamento posterior.

De una fuente de interior sale la salmuera que se distribuye a piscinas de poca profundidad. Allí por efecto de la evaporación por el sol, se concentran los cristales de sal. Los más pequeños y puros flotan en la superficie siendo estos los que forman lo que se denomina "flor de sal" tan buscado por los gourmets, que terminan precipitándose al fondo si no se recogen inmediatamente. La sal concentrada debe ser rascada periódicamente para lograr que no forme una superficie dura, de tal forma que con una pala de madera pueda sacarse con el aspecto con que la conocemos.

*Poza de la Sal es la denominación de una villa y un municipio en el partido judicial de Bribiesca, comarca de Bureba, provincia de Burgos y de la antigua región histórica de Castilla la vieja, comunidad autónoma de Castilla y León.

El esplendor de la villa de Poza de la Sal se debe a sus salinas, ya explotadas desde antes de la época romana y cuyo valor estratégico justificaba la fortificación de la villa para su defensa en la Edad madia. Estas salinas junto con las de Añana (Álava) eran las principales del norte de la Península Ibérica.

La sal era hasta hace pocas décadas un material precioso como conservante alimentario, pero hasta la explotación minera de los yacimientos subterráneos, su producción estaba limitada a las salinas costeras y de manantiales de interior, por lo que su posesión era muy codiciada. A tal punto llegaba su importancia que se utilizaba como forma de pago ya desde época romana, siendo este el origen del término salario.

La producción de la sal se realiza conduciendo el agua de los manantiales por una red de acueductos hasta unas plataformas horizontales construidas en madera y piedra (debido al desnivel del terreno) denominadas granjas y en las que el agua se reparte en parcelas rectangulares o eras. La evaporación del agua deja lista la sal para su recolección en unos depósitos protegidos de la lluvia o terrazos. Debido al escaso caudal de los manantiales también se utilizaba el bombeo de agua al interior de la tierra desde unas balsas o estanques, aumentando así la producción de sal.

FIN

M^a Dolores Cavas Saura 1^oC