

Ebre

Sant Carles de la Ràpita

El temporal de la tardor redueix la collita de la sal a la punta de la Banya

Començarà dilluns i preveu arribar a les 90.000 tones, quan el 2018 en va ser de 95.000 i els millors anys de 115.000



Les Salines de la Trinitat són les úniques salines marines de Catalunya i una de les cinc grans que hi ha a l'Estat espanyol. FOTO: JOAN REVILLAS

M. PALLÀS
LA RÀPITA

El temporal que va afectar greument la costa d'Alcanar i la Ràpita la passada tardor tindrà conseqüències en la collita de la sal a la punta de la Banya. La collita arrencarà demà passat, dilluns.

Les pluges de la passada tardor han fet descendir la previsió de la collita de la sal d'aquesta temporada, situant-se en les 90.000 tones.

Alguns anys de collita excel·lent, s'han arribat a recollir fins a 110.000 i 115.000 tones. L'any passat va ser de 95.000 tones i el 2017, de 110.000, aproximadament.

En general, la pluja no és bona per a una bona producció de sal: «en quatre dies la passada tardor van caure 400 litres d'aigua. Des de llavors ens hem anat recuperant, però tot i així aquesta no serà una bona collita per a nosaltres», explica al *Diari* Joan Suca-

rrats, gerent d'Infosa, l'empresa que explota les Salines de la Trinitat.

Infosa preveu tancar aquest exercici amb una facturació similar a la de l'any passat, d'uns 13 milions d'euros.

Les Salines de la Trinitat són les úniques salines marines de Catalunya i una de les cinc grans que hi ha a l'Estat espanyol. Es troben situades a la punta de la Banya, al delta de l'Ebre, al terme de Sant Carles de la Ràpita.

Pel que fa a l'inici de la collita, enguany no és un any primerenc ni tardà, ja que Infosa sempre acostuma a iniciar la recollida la darrera setmana de l'agost, de forma fixa.

Exportació i usos

Infosa exporta un 70% de la seva producció, que es destinada majoritàriament als usos industrials en un 80% però si es té en compte l'ús indirecte del producte en la indústria alimentària, la xifra des-

L'apunt Milliores a la línia elèctrica

● Amb la substitució de la línia elèctrica de la barra del Trabucador fa tres anys, que es va soterrar amb el cofinançament d'Infosa, l'empresa ha donat per acabats els problemes de fiabilitat i continuïtat de la producció que patien cada vegada que les llevantades feien malbé la línia elèctrica aèria.

tinada al consum humà s'eleva al 50%.

Només entre un 10% i un 15% de la sal del Delta va dirigida directament a l'alimentació humana. La resta va destinada al mercat industrial –des del tractament d'aigües, sal per piscines, mercat de pells, la indústria alimentària o de carreteres.

«La indústria és molt diversa i hi ha un percentatge molt important que és indústria alimentària. Un fabricant de sopes, embotit o espàrrecs ha de compra sal», ha apuntat Sucarrats.

Així, màxim un 20% de la sal que es produeix al delta de l'Ebre es destina a la venda directa en grans superfícies.

Els principals mercats d'exportació de la sal d'Infosa segueixen sent França i els Estats Units però també Alemanya, Regne Unit, Hongria o el Nord d'Àfrica.

Per a una bona collita el temps hauria de continuar sec, sense pluges abundants, durant la cam-

panya de recollida. Si plou entre 10-15 litres, variarà poc; però amb 50 o 60 litres la quantitat de sal pot arribar a variar.

Tot i enguany el descens en la producció, la qualitat del producte no es veurà afectada per les condicions climatològiques de

Tot i el descens, les condicions climatològiques no afecten la qualitat

l'any, com tampoc en la categoria de la flor de sal, producte gourmet que es manté en la mitjana de les últimes campanyes, amb unes 28 tones.

La flor de sal és una sal molt especial perquè es regula de forma manual i artesanal i costa molt de produir. Infosa la treballa, des d'abril i fins setembre, des de fa 12 anys.