

La collita de sal al Delta superarà les 100.000 tones per l'absència de pluges

L'empresa explotadora de les Salines de la Trinitat, a la punta de la Banya, inicià el pròxim dilluns la 'salinada'

A. CARALT

Les Salines de la Trinitat de la punta de la Banya, l'única explotació de sal marina a Catalunya, inicien el pròxim dilluns, 28 d'agost, la collita anual de la sal al delta de l'Ebre.

La sequera, tan perjudicial per nombrosos cultius i els rius de la conca de l'Ebre, és en canvi beneficiosa per aquesta tradicional recol·lecció a les Terres de l'Ebre, coneguda com la 'salinada'.

Joan Sucarrats, gerent d'Infosa, empresa explotadora de les Salines, preveu una campanya per sobre de les 100.000 tones de sal, quan una collita mitjana es situa entre 80 i 85.000 tones. «Tot el que sigui superar les 90.000 tones és una campanya bona, també ho va ser la de l'any passat», detalla.

Una primavera i estiu amb altes temperatures i poca pluviositat han permès aquesta campanya òptima.

A partir de l'evaporació de l'aigua de mar per l'acció del sol i del vent, la sal del mar es condensa i cristal·litza en la superfície dels cristal·litzadors, on, per un procés de recol·lecció controlat, es talla i recull la sal marina per ser transportada a la muntanya (gravera).

A la campanya hi treballaran fins a 52 persones, algunes d'elles treballadors d'empreses subcontractades encarregats de mobilitzar la maquinària pesant per recollir i emmagatzemar la sal.

Està previst que finalitzi a mitjan mes de setembre, quan augmenta el risc de fortes pluges. De



Imatge d'arxiu de les Salines de la Trinitat, a punt de començar la 'salinada'. FOTO: JOAN REVILLAS

El temps sec i calorós beneficia una bona collita de sal a les salines del delta de l'Ebre

fet, la climatologia actual, un temps sec i calorós, és l'ídoni per a la collita. Si plou i no ho fa de manera torrencial, la collita no quedaria danyada. «En canvi, una tempesta amb 50 o 60 litres per metre quadrat sí que ens afectaria», apunta al *Diari*.

Múltiples usos

La sal produïda al delta de l'Ebre té múltiples usos, més enllà de l'ús alimentari, que suposa escassament entre el 10 i el 15 per cent de les vendes. La resta es destina al sector farmacèutic, a la indústria química com a matèria primera per produir clor, en els tractaments de la pell, en la indústria

L'APUNT

Més flor de sal

■ La campanya anual de flor de sal també es preveu molt positiva, d'unes 30 tones, quan la mitjana se situa entre les 20 i 25 tones.

La flor de sal és un producte de major qualitat, s'elabora de manera artesanal i conté una major quantitat de clorur de potassi i magnesi, raó per la qual potencia el gust dels aliments.

La seva collita es va iniciar a la primavera, entre els mesos d'abril i maig, i finalitzarà a mitjan mes de setembre, com la resta.

Es tracta d'un producte considerat 'delicatessen', ideal per acabar els plats, per posar en una amanida, sobre un plat de carn o de peix.

En canvi, no és adequada per diluir-la en aigua perquè perd les seves propietats.

Amb l'ajut del prestigiós xef Joan Roca, Flor del Delta elabora sal amb espècies, pebres, herbes, a més d'escames de sal natural, de sal negra amb carbó i amb llimona.

alimentària com a conservant d'aliments, en els processos de descalcificació de l'aigua o per al desglaç de les carreteres durant els mesos d'hivern.

Infosa ha incrementat els últims anys un 15 per cent les vendes, sobretot al mercat exterior,

que suposa aproximadament un 60 per cent del total. França i Alemanya són grans clients, però també els Estats Units. Un dels últims mercats on s'han introduït és a la Xina, «ens està costant però ja hi comencem a treballar», ha afirmat el gerent.