



Imatge d'unes excavadores recollint la sal al delta de l'Ebre.  
FOTO: JOAN REVILLAS

Delta

## Descendeix la producció de sal per les pluges de la primavera passada

Arrenca la collita de la sal al delta de l'Ebre, amb la previsió d'assolir 95.000 tones, 10.000 menys que el 2017

M. PALLÀS  
DELTA DE L'EBRE

Després de la verema i abans de l'arros, a les Terres de l'Ebre arriba una altra destacada collita: la de la sal al delta de l'Ebre, que tot just ha començat aquesta setmana.

Segons explica al *Diari* Joan Sucarrats, gerent d'Infosa, l'empresa que explota les salines de la Trinitat, al delta de l'Ebre, la previsió d'aquesta temporada és la d'assolir 95.000 tones. Una xifra 10.000 tones inferior a l'assolida l'any passat.

Infosa apunta que aquest descens en la producció es deuria a les precipitacions de la passada primavera, especialment al maig i al juny.

«Hem passat un hivern sec, molt bo per a nosaltres, però al mes d'abril i maig sí que va ploure.

re. Vivim de l'evaporació, del sol i del vent i de la manca de pluges. L'hivern va estar bé, però la primavera per a nosaltres és crucial, ja que es quan arrenca la cristallització», detalla el gerent Sucarrats.

La collita durarà dues bones setmanes, segons la quantitat de la campanya. La previsió d'acabar-la és, així, cap a l'11 i 12 de setembre. «Si tot va bé i ens respecta el temps», concreta Sucarrats.

El procés de collita de la sal és similar a un procés agroalimentari que pot viure qualsevol pagès de qualsevol sector. «Nosaltres vivim de l'aigua del mar, que es posa en grans embassaments. Els mesos d'hivern més freds tot queda aturat perquè no hi ha evaporació. A partir de març torna a començar el cicle, fins l'agost», concreta el gerent.

La sal es comença a obtenir al delta de l'Ebre cada temporada, així, amb l'arribada del bon temps i la primavera.

Malgrat queenguany hi haja una collita inferior en quant a quantitat, la qualitat del producte, que es recollirà de les basses

**El gruix de sal obtinguda al Delta es destina a usos comercials com tractament d'aigües**

d'aquí a dues setmanes, serà bona o molta bona, segons afirma l'empresa.

Cal dir que a més a més la substitució de la línia elèctrica de la barra del Trabucador per una soterrada ha permès, segons el gerent d'Infosa, donar una major

fiabilitat i continuïtat a la producció.

**Flor de sal**

Més preuada és la varietat coneguda com a flor de sal, un producte molt valorat pels consumidors gourmet.

L'empresa Infosa preveu que de les salines de la Punta de la Banya en surtin enguany, finalment, unes 25 tones de bona qualitat de flor de sal.

La producció d'aquesta varietat és, en termes quantitativs i qualitativs, similar a la de l'any passat.

En el cas d'aquesta varietat de sal es preveu que la collita, que va començar a principis de la primavera, finalitzi a finals de setembre.

«A la flor de sal li afecta molt les pluges i la evaporació. Es cull a mà i és més complicada de pro-

duir», especifica al *Diari* Joan Sucarrats.

L'empresa Infosa exporta pràcticament el 70% de la producció de sal obtinguda al Delta, principalment, a França i els Estats Units. També, en menors mesura, mercats com Alemanya, Regne Unit o el Nord d'Àfrica.

**Usos industrials**

L'empresa que explota les salines de la Trinitat preveu tancar aquest exercici amb una facturació de 13 milions d'euros.

Segons precisa el gerent Sucarrats, només un 20% de la sal que es produeix al delta de l'Ebre té com a destinació el consum humà. El gruix restant, el 80%, es destina a usos industrials com tractament d'aigües, sal per piscines, mercat de pells, la indústria alimentària o per aplicar a les carreteres.