

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 greu-ment la costa d'Alcanar i la Ràpita la passada tardor tindrà con-sequències 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 tempo-rada, situant-se en les 90.000 to-nes.

Alguns anys de collita ex-cel·lent, s'han arribat a recollir fins a 110.000 i 115.000 tones. L'any passat va ser de 95.000 to-nes i el 2017, de 110.000, aproxi-madament.

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 recupera-nt, però tot i així aquesta no serà una bona collita per a nosal-tres», explica al *Diari* Joan Suca-

rrats, gerent d'Infosa, l'empresa que explota les Salines de la Trini-tat.

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

Les Salines de la Trinitat són les úniques salines marines de Cata-lunya 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 suva producció, que es destinada ma-joritàriament 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 cofinança-ment d'Infosa, l'empresa ha donat per acabats els proble-mes 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 di-rectament a l'alimentació huma-na. La resta va destinada al mer-cat 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 impor-tant 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'exporta-ció 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 produ-c-te 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 gour-met que es manté en la mitjana de les últimes campanyes, amb unes 28 tones.

La flor de sal és una sal molt es-pecial 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.