

Dilluns comença la collita de la sal a les salines de la punta de la Banya

La previsió d'Infosa, empresa que gestiona les salines des de 1946, és que aquest any s'arribi a les 75.000 tones

MARINA PALLÀS CATURLA
DELTA DE L'EBRE

Aquest dilluns dia 29 d'agost comença la «salinada», el període de recol·lecció de la sal a les Salines de la Trinitat al Delta de l'Ebre, que s'allargarà fins a mitjans de setembre.

La previsió d'Infosa, empresa que gestiona les salines des de 1946, és que aquest any s'arribi a les 75.000 tones de sal, una producció lleugerament menor que la de l'any passat i que es quedarà lluny de les xifres dels millors anys.

El passat setembre, just després de la collita, quan ja estava preparada la base de salmorres que havien de cristal·litzar a la primavera i l'estiu, hi va haver fortes pluges. Aquest fet va perjudicar de manera important el procés posterior, ja que va diluir les salmorres, afectant la temporada d'evaporació.

Si bé és veritat que aquesta primavera i estiu la calor i les temperatures han estat elevades, l'absència de vents de component sec i l'elevada humitat, tampoc ha afavorit a l'evaporació de les aigües a les bases.

Sense arribar a xifres de temporades anteriors, la producció permetrà seguir amb la recuperació de mercats i posicionament comer-



La producció de sal es destina principalment al sector industrial. FOTO: J. REVILLAS

cial i donar resposta a l'exportació dels mercats exteriors, segons comunica l'empresa.

Segons Manel Salvadó, gerent d'Infosa, «enguany la primera part de la temporada va estar marcada per moltes pluges i tres temporals que han deixat cadascun al voltant dels 200 litres a les salines i ens ha condicionat la capacitat

de producció d'aquesta collita. Malgrat tot, l'estiu ha estat molt bo amb temperatures altes, tot i que ens han mancat vents secs. Esperem que no es trenqui aquesta línia abans de la collita».

En un principi aparentment enguany havia de ser una collita dolenta, però des de l'empresa s'apunta que finalment es podrà

afrontar la campanya comercial de manera raonable.

Pel que fa a la producció de Flor de sal, producte gourmet recollit de manera artesanal, està sent de moment positiva i s'està recollint amb paràmetres d'una collita normal, tot i que caldrà esperar a veure com es comporta la climatologia durant les pròximes setmanes

150

● Al voltant de 150 persones treballaran durant el període de recol·lecció, en el qual s'usa també una gran quantitat de maquinària.

per fer un balanç definitiu. La Flor de Sal és més pobre en contingut de clorur sòdic i té un percentatge més gran de magnesi, cosa que potencia el gust dels aliments.

52 persones treballen a les Salines de la Trinitat, a les quals se n'han d'afegir un centenar més de temporals i de suport durant l'actual període de recol·lecció, en el qual s'utilitzaran vint tractors amb els seus remolcs corresponents, quatre màquines motoanivelladores i quatre màquines recol·lectores. La major part de la maquinària no és pròpia i es contracta a empreses del territori.

La producció de sal a les Salines de la Trinitat es destina principalment al sector industrial i l'agroindústria, al tractament d'aigües, coloració salina, sector farmacèutic, desgel de carreteres i també a l'alimentació a través dels grans supermercats, essent Europa i els Estats Units, els principals importadors.