

Un dels productes estrella és la flor de sal, una de les millors sals del món per a la cuina

# Les salines exporta més d'un 70% de la seua producció a l'estranger

**TERRES DE L'EBRE**  
**Redacció**

Infosa és una empresa situada a la Ràpita dedicada a la producció, extracció, tractament, envasatge i comercialització de sal marina. L'empresa és propietària de les salines de la Trinitat des de 1946, i a més hi porta a terme una activitat documentada des del segle XVIII. Infosa és una de les principals companyies espanyoles de producció de sal marina i l'única a Catalunya.

Infosa obté un producte 100% natural, ecològic i amb les màximes garanties en els controls de qualitat. El procés natural de saturació i cristallització de la sal obtinguda de l'aigua del mar per processos termosolars produeix una sal marina única que, a més, es pot trobar en les diferents prestacions de mercat.

L'empresa Infosa produeix una mitjana de 80.000 tones de sal anuals, tot i que enguany han superat les 86.000. A més del consum al mercat interior, un 22% a Catalunya i un 11% a Espanya, les salines exporta més d'un 70% de la seua producció a països com ara Irlanda, Anglaterra, Alemanya, Holanda, Suïssa, Portugal, països del nord d'Àfrica i especialment als EUA.

**"Estem molt satisfets per l'evolució de l'empresa i volem continuar creixent. Als EUA des de fa cinc anys s'ha obert un important**



**mercant en el sector de salers, amb 2,5 milions d'unitats, i s'espera arribar d'aquí a un o dos anys als quatre milions",** diu Joan Sucarrats, gerent d'Infosa.

**"Aquest estiu es va posar en marxa la nova planta d'empaquetatge de les salines, on s'envasen les sals; amb una inversió de 500.000 € que alhora ha anat acompanyada per la catalogació AiB, un important filtre de control i qualitat fonamental per entrar al mercat nord-americà",** ex-

plica Sucarrats.

Una part important d'aquesta producció va destinada al mercat industrial, aigües, carreteres, conservació de pells i a la indústria conservera. Actualment Infosa també està alimentant grans superfícies americanes i clients com Tradok Joes, Natural Nectar o Kruger amb marca blanca per a dos milions de salers i l'última marca de sal adherida, des de fa nou mesos, l'empresa canadenca Sifto, amb 600.000 unitats anuals.

## La flor del delta

A més de la salinada, on treballen més de 50 persones, també es cullen de manera artesanal més de 25 tones de flor de sal molt apreciada a països com França i Alemanya, ja que s'ha convertit en un producte gourmet que es comercialitza amb el nom de Flor del Delta. Aquest tipus de sal es caracteritza per tindre un contingut més pobre de clorur sòdic i un percentatge més gran de magnesi, cosa que potencia el gust dels aliments.

Les salines de la Trinitat són les primeres de l'Estat espanyol que han construït instal·lacions específiques per a la recol·lecció de la flor de sal. El gerent Sucarrats afegeix:

**"la flor de la sal es recull de manera artesanal en unes condicions meteorològiques determinades, a primera hora del matí, quan hi ha una insolació baixa i amb humitat reduïda".**

## L'empresa

Trenta-nou persones treballen amb caràcter fix a Infosa, tot i que en època de recol·lecció, que coincideix amb l'estiu, es contracten una cinquantena de persones.

## Linia del Trabucador

Amb relació al projecte de millora del subministrament elèctric de la barra del Trabucador, se n'ha presentat el projecte executiu, amb un cost inicial de 770.000 €, tot i que es podria veure incrementat per damunt dels 800.000 € amb la incorporació d'un seguit d'estudis complementaris que preveu la seua tramitació; per tant, el cost de l'obra encara no és definitiu. És previst que les obres comencen el mes de març que ve. El ministeri de Medi Ambient ha assumit el compromís de finançar el desmantellament de l'actual línia de pals de fusta i fornigó en què se sustenta la xarxa.