

Descobrint les Salines de la Trinitat

La Punta de la Banya. Un paisatge del Delta de l'Ebre molt fràgil, envoltat de les aigües del Mediterrani i, cada cop, ofegant-se més per aquestes. Entre aquest entorn natural sorgeix una infraestructura industrial, una fàbrica, envoltada de llacunes de colors rojos i d'uns munts tan blancs que semblen neu. És sal marina.

La Ràpita A. Capilla

Les Salines de la Trinitat són una multitud de basses artificials d'aigua del mar Mediterrani que ocupen un total d'un miler d'hectàrees, una tercera part de la superfície de la Punta de la Banya. Aquestes són les úniques salines que hi ha a Catalunya i estan situades en un entorn catalogat com a Reserva Natural del Delta de l'Ebre.

El 30 de setembre de 1946 és la data de l'entrada al negoci saliner de la societat creada el 1935 a Madrid, la Compañía Española de Investigación y Fomento Minero, S.A. (INFOSA), que va comprar les Salines de la Trinitat a la Unión Salinera de España S.A.

La societat es defineix com "una de les principals empreses salineres espanyoles" que es dedica a "la producció, extracció, tractament, envasat i comercialització de sal marina" perquè només té competència en l'àmbit estatal, per això gaudeix d'una gran situació econòmica. Al llarg del segle XX les salines han anat sofrint canvis fins a arribar a l'actualitat, ja que l'empresa ha anat modernitzant i sistematitzant les seues instal·lacions per tal d'assolir el màxim rendiment. Alguns exemples són les locomotores, les barques i els ferrocarrils per transportar la sal que han estat substituïts pels camions. L'antic moll d'embarcament ha passat de ser la principal forma de transport a estar completament abandonat i deteriorat.

Salvador Cavaller, el director Comercial d'INFOSA, ha explicat que a les oficines centrals de Rubí hi treballa un total de deu persones i a les Salines aproximadament trenta-cinc. "Som uns trenta o trenta-cinc treballadors, trenta som plantilla fixa i els altres cinc són puntuals en èpoques de recollida o de més feina", ha detallat Pere Gómez, el cap de qualitat de les Salines.

ENTORN NATURAL Les Salines tenen un impacte beneficiós per a l'entorn natural, ja que tal com ha afirmat Gonio: "hi ha un Parc Natural gràcies al moviment d'aquestes ali-



Imatge d'una bassa de sal i al fons la fàbrica d'Infosa. / ANDREA CAPILLA

gues per a fer la sal". Aquest fet és perquè en els primers estats l'aigua del mar a les llacunes conté peix aleví que només tenen com a depredadors "les mateixes aus", ja que no es pot pescar. És a dir, l'aigua marina transporta fauna marítima que, al mateix temps, atrau la fauna avícola; per això les Salines són un reclam d'aus, siguin migratòries o que nidifiquen allí. Pere Gómez ha volgut remarcar que si no hi haguera les Salines, no hi hauria Parc Natural.

Un dels motius que fa que el paisatge que ofereixen les Salines siga inoblidable és que en les últimes fases l'aigua és de color roja. Tal com ha expressat Santí Falcó, un dels encarregats de la Secció de Moviment d'Aigües, es deu al fet que "hi viuen uns microorganismes: unes algues i l'Artèmia, un crustaci petit". Aquests microorganismes estan compostos de la mateixa substància de què es compon la pastanaga, "per això l'aigua és de color roig i els flamencs del Delta de l'Ebre tenen les potes roges en alimentar-se d'aquests microorganismes", detalla Falcó.

Les Salines són utilitzades per moltes espècies d'aus tant per descansar com per alimentar-se: el 85% de la població mundial de la Gavina Corresa nidifica a les Salines; a més, tenen al voltant d'uns 40.000 ànecs col-

DESTACAT

La previsió de collita de sal al delta de l'Ebre és de 110.000 tones

■ La collita de sal al delta de l'Ebre ja ha començat i es preveu tenir una producció similar a la de l'any passat d'entre 100.000 i 110.000 tones. Enguany, s'han donat les condicions ideals perquè les previsions siguin optimistes, ja que ha fet molt sol i no ha plogut gaire. Pel que fa a la recollida de la Flor del Delta es preveu un bon any també i creuen que en recolliran entre 28 i 30 tones. La campanya de recollida, que va començar el passat dilluns 28 d'agost, s'allargarà fins a finals de la primera quinzena de setembre.

verds a l'hivern i també hi nidifica la principal colònia de flamencs que hi ha a Catalunya. Aquest fet, però, també comporta alguns problemes per a les Salines perquè no poden invertir en infraestructures tot el que voldrien, ja que no poden construir res "sense abans haver enviat un informe d'impacte ambiental al Parc perquè les aus necessiten tranquil·litat per niar", explica Cavaller.

PRODUCTE Aquestes salines produeixen nombrosos tipus de sal: per al desgel i la neu, la descalfificació, tractaments d'aigua i piscines, per cuinar, per al sector primari i, també, per a la indústria. D'aquests tipus de productes un 10% de la producció es dedica a la indústria alimentària i el 90% a usos industrials.

Cal destacar que a la indústria ali-

mentària hi té presència la Flor de Sal del Delta de l'Ebre, un tipus de sal més fràgil i delicada que és més tolerable per aquelles persones que no toleren amb facilitat el clorur de sodi perquè en conté menys quantitat. "La Flor del Delta es cultiva i es recollida artesanalment diàriament, de l'abril fins al setembre, només per experts" explica Falcó, un dels encarregats de la Flor de Sal. Aquest tipus de sal gourmet presenta una gamma variada de sabors, que intensifiquen el sabor dels aliments pel magnesi i potassi que contenen, i té presència al restaurant El Celler de Can Roca.

Quant a la producció, es tarda un any a realitzar tot el procés, des de l'entrada d'aigua del mar als dipòsits, passa als cristallitzadors durant el mes de gener, en els quals gràcies

al vent i al sol la sal es va concentrant. Durant aquesta etapa es van recollint mostres setmanalment. L'última etapa és la recollida que es produeix durant el mes de setembre i té una durada de quinze dies. El temps que es triga a recollir la sal, segons ha expressat Cavaller, és un atribut de l'empresa, ja que "som capaços de recollir la màxima quantitat possible de sal, amb el mínim temps possible". A més, la recollida s'ha de produir ràpidament perquè les probabilitats de pluges són altes. Les inclemències meteorològiques afecten de diferents maneres la producció: d'una banda minven la quantitat de recollida i de l'altra, perjudica la concentració de la sal perquè s'està tornant a incorporar aigua dolça a la concentració. Un cop recollida la sal s'emmagatzema i sofrirà diferents tractaments com la refinació, la rentada de la sal, fins a esdevenir producte final, depenent de la seua aplicació en el mercat.

Infosa exporta els seus productes a un total de trenta països: catorze d'europeus, tres d'americans, tres d'asiàtics, vuit d'africans i un d'oceànic, tal com s'explicita al perfil de la companyia. Les exportacions suposen grans beneficis per a l'empresa, ja que "El 70% de la producció s'exporta i tan sols el 30% és de venda nacional", així ho ha expressat Cavaller. D'aquest 70% d'exportacions, un 80% de les ventes es produeix a França, on hi havia un culte a la sal.

RECONVERSIÓ EN PROJECTE TURÍSTIC El 2014, Infosa volia demanar permís a la Generalitat per portar visitants a la reserva natural per tal d'ensenyar com es produeix i es cull la Flor de Sal a tots aquells productors locals de béns i serveis, especialment agroalimentaris. La idea de la societat era fer un turisme selectiu, no massiu, ja que l'ecosistema és molt fràgil i no suportaria la massificació d'autobusos. Actualment, però, encara es necessita autorització per poder accedir a les instal·lacions, ja que el Parc Natural, que limita l'empresa, no va acceptar la idea del projecte turístic. ■