el camino de la sal

entorno

El Parque Regional Salinas y Arenales de San Pedro es un humedal situado en la parte norte del Mar Menor, ocupa una franja litoral de 6 km, donde encontramos estanques salineros, playas naturales, dunas de arena fina, un antiguo sistema de pesca denominado "encañizadas" y una zona de pinar.

Su situación en la vía migratoria que une el norte de Europa con el sureste de España y el continente africano, lo convierten en un lugar de gran importancia para la nidificación y descanso de numerosas especies de aves.

Declarado Parque Regional en 1992, cuenta además con otras figuras de protección debido a su gran valor natural, social e histórico, siendo uno de los espacios naturales de la Región de Murcia con mayor variedad de avifauna.

La explotación salinera convive con el estudio y la educación en el medio natural, contribuyendo a configurar este paisaje. Con el sol y el ingenio y la tecnología desarrollada por el hombre, el agua del mar se convierte en toneladas de sal, siendo un vivo ejemplo del aprovechamiento de los recursos, que dan como resultado un ecosistema capaz de sustentar una alta diversidad.

la sal

La sal es la única roca comestible por el hombre y probablemente el condimento más antiguo utilizado por el ser humano, su importancia fue tal que en ocasiones ha marcado el desarrollo de la historia, moviendo las economías, siendo objeto de impuestos, monopolios o guerras.

Las salinas de San Pedro están estratégicamente situadas entre el Mar Mediterráneo y el Mar Menor. De este último extrae sus aguas para elaborar su producto básico, la sal.

Una sal especial porque cristaliza con agua de este pequeño mar interior que posee una alta concentración de oligoelementos y una mayor salinidad que la del Mediterráneo.

Una sal que tiene la singularidad de producirse en un espacio natural protegido, donde los diferentes gradientes de los estanques salineros, muestran una variedad cromática en sus aguas que reflejan desde el azul del mar hasta el rosa intenso y donde la riqueza faunística de las especies que habitan este Parque Regional impresiona a los visitantes.

"La sal no sólo es un condimento, en nuestro municipio es parte de nuestra historia"

historia

San Pedro del Pinatar tiene una seña de identidad especial: sus salinas. Abiertas a dos frentes marítimos, el Mediterráneo y el Mar Menor, este lugar es hoy en día uno de los enclaves húmedos más importantes del litoral murciano y de la Región de Murcia.

Se mantuvieron a lo largo del tiempo con desigual aprovechamiento. En época medieval, fueron propiedad de la Corona de Castilla, que las donó a la Orden Franciscana, pasando después de forma gradual a ser propiedad del Concejo de Murcia, quien las contabilizó como bien propio a partir de 1471 pero cediendo su arriendo a distintas familias a lo largo del tiempo, siendo de esta época las primeras referencias documentales sobre su antigüedad.

En el siglo XVI el rey Felipe II dispuso que la Corona recuperase el dominio de todas las salinas, monopolizando así el tráfico de sal, prohibiendo su exportación sin que interviniera la Corona y obligando a los consumidores a proveerse de sal en los almacenes oficiales.

Durante el tiempo que duró el llamado "estanco de la sal", la supervisión se hacía a través de los administradores jefes de los 22 distritos salineros que englobaban las 91 salinas que había en explotación en el siglo XIX en toda España.

San Pedro, pertenencia a las salinas del partido de Murcia, junto con Sangonera, Jumilla, Molina de Segura, Socovos, Calasparra, Caravaca y Moratalla. En esa época, llegaban buques extranjeros procedentes de Noruega o Suecia para cargar sal en estas salinas y además desde aquí, se abastecía de sal a los almacenes de El Palmar y Murcia por tierra y a los de Mazarrón y Águilas por mar.

Tras declararse libre la industria de la sal, Manuel García Coterillo un empresario gallego, compra estas salinas en 1880 y decide mejorar sus instalaciones.

Una de estas mejoras fue la unión de las tres pequeñas salinas que había: Principal, Renegada y Hospital y la construcción de varios molinos. Es a partir de entonces cuando se las conoce como las Salinas de Coterillo, debido al apellido del nuevo dueño.

Sus herederos las venderán a principios del siglo XX a un grupo de socios que constituyen una mancomunidad para gestionarlas, llamada "Mancomunidad de las Salinas Marítimas de San Pedro del Pinatar". Esta sociedad amplió en 1906 los charcos salineros, ganándole terreno al Mar Menor mediante la mota que va desde el molino Quintín al molino de la Calcetera. Pero la compañía perdió a varios de sus directivos en un accidente de automóvil y las salinas fueron vendidas en 1920 a Salinera Española.

Después de la Guerra Civil la producción empezó a mecanizarse sustituyendo la tracción animal con vacas y mulas por tractores y camiones. También se abrió una tienda y un comedor para los trabajadores y en 1943 se construyó un embarcadero para cargar sal en el dique norte del actual puerto.

En los años 60 y 70 se mejora la mecanización de los trabajos de extracción, lavado, centrifugado, transporte y apilado de la sal y ya en los 90 se impulsa la automatización del empaquetado de envases de sal.

En los últimos años, tras las inversiones realizadas por Salinera Española, estas salinas se han convertido en una de las factorías más modernas y avanzadas en materia de alimentación y usos domésticos de la sal.

En pleno siglo XXI, tras centurias de historia, se sigue extrayendo el "oro blanco" de las salinas de San Pedro del Pinatar.

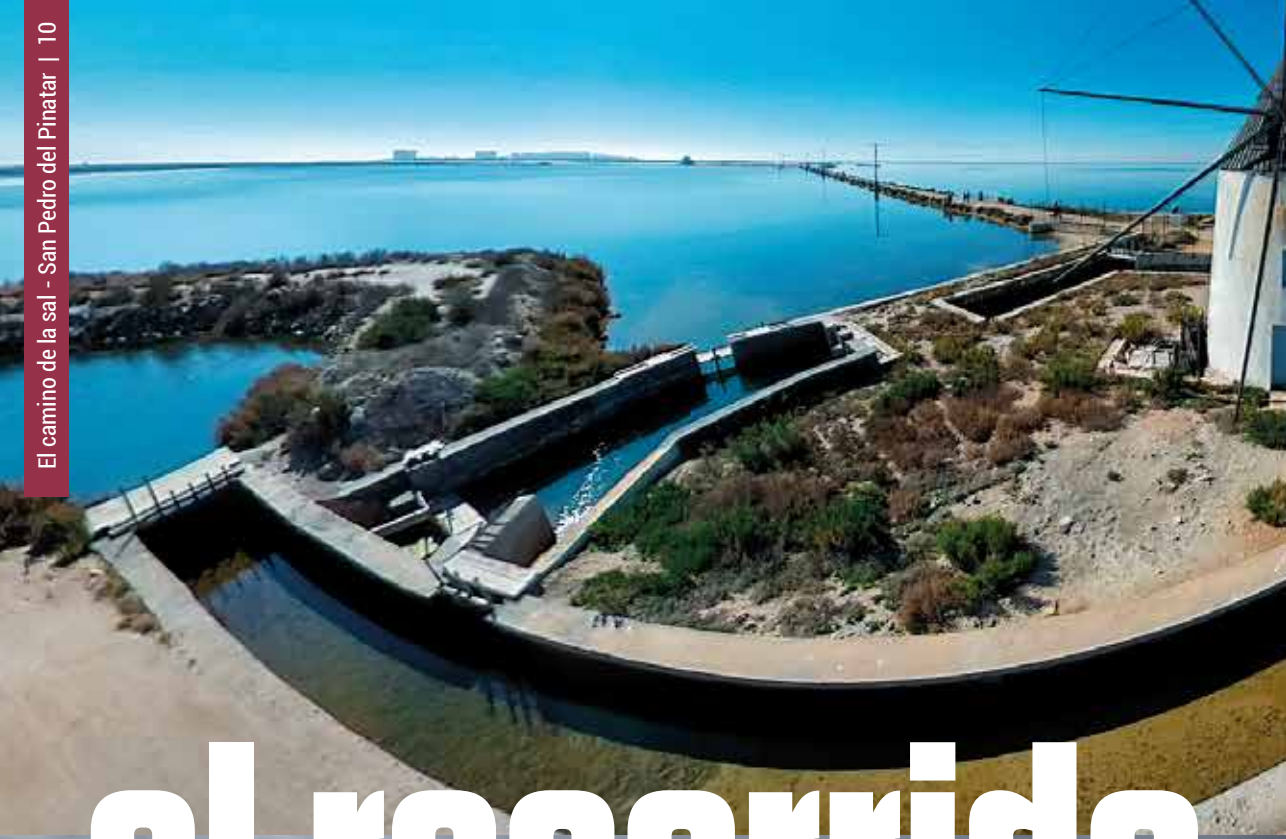
las salinas

Las salinas de San Pedro conforman un paraje natural privilegiado y la actividad salinera que se desarrolla en él es fundamental para su existencia, conservación y equilibrio cumpliendo así, una importante función ecológica, siendo el complejo de humedales más importante del entorno del Mar Menor.

Con una superficie de 856 hectáreas y una producción media de unas 90.000 toneladas de sal al año, la sal se elabora partiendo del agua del Mar Menor y mediante un proceso natural de precipitación se obtiene el cloruro sódico o sal.

Este proceso responde a un ciclo anual, aunque la evaporación tiene lugar entre los meses de primavera y verano. La fecha indicada para extraer la sal depende de muchos factores como el clima, el riesgo de lluvias, etc. pero suele realizarse entre septiembre, octubre y noviembre, donde se pueden ver los cristalizadores cuajados con el blanco elemento.

Hay diversos tipos de lagunas o estanques según los niveles de concentración de cloruro sódico, estos charcos están comunicados por una red de canales a través de los cuales, por acción de la gravedad y mediante dos puntos bombeo situados en el Molino Quintín y el de la Calcetera, permiten llevar agua de unas lagunas a otras.



el recorrido

El agua es bombeada desde el Mar Menor y entra por una red de canales con una salinidad de entre 3 ó 4 grados Baumé hasta los estanques almacenadores, de ahí pasa por distintos calentadores donde van precipitando los diferentes compuestos (sulfatos, carbonatos, etc.), para después llegar a los calentadores de cabecera situados junto a los estanques cristalizadores.

Por último la salmuera, que poco a poco ha ido concentrándose en su paso por los distintos estanques salineros, llegará a los cristalizadores, donde habrá obtenido una salinidad aproximada de 27 grados Baumé y será donde, llegado el momento, las sales empezaran a precipitar pues no pueden seguir disueltas en tan poco líquido.

Es entonces cuando veremos aflorar los primeros cristales que más tarde y poco a poco se convertirán en un gran manto blanco que cubre el cristalizador.

extracción

Una vez que se ha decidido extraer la sal de un cristalizador, se vacía el agua por medio de un sistema de canales. El cloruro sódico precipitado presenta una capa prácticamente homogénea de un espesor de unos 15 ó 20 cm; para recoger esta sal se emplea un tractor con un rotavator que va rompiendo esta capa, mientras que unas palas cargadoras la van agrupando en montones para que escurran la humedad.

A continuación la cargan en camiones y se lleva a la fase de lavado, en la que se eliminan impurezas adheridas y se deja con un aspecto más limpio.

Tras el lavado, la sal pasa a un grupo de centrifugadoras para eliminar contenido en agua y reducir el porcentaje de humedad. La sal tratada de toda la cosecha se almacena en el llamado acopio principal, es decir, las típicas montañas de sal que dominan y adornan este enclave natural.

KOMATSU

producto

Del acopio principal se toma sal para despacho a granel y para elaborar las distintas variedades según su granulometría.

La sal tiene un campo de aplicación muy amplio cuyos beneficios revierten de forma distinta en el bienestar y la calidad de vida de las personas. Sus tres grandes aplicaciones suelen dividirse entre uso alimentario (salazones, cárnicas, uso domestico, etc), uso industrial (industria química, textil, tratamiento de agua, etc) y uso de control de hielo en carreteras.

Las salinas de San Pedro cuentan con distintos certificados de calidad y medio ambiente que avalan su cumplimentación en cuanto a legislación en materia ambiental, así como la calidad de esta sal y la reducción de impacto en el medio ambiente, además de poseer distintos certificados de agricultura ecológica.

Entre la variedad de productos que salen de estas salinas podemos encontrar sal yodada, para hornear, fomento, anchoa, grancilla, etc. así como la gama de sales ecológicas (flor de sal, sal marina molida, con hierbas mediterráneas, con curry, con pimientas ecológicas...) perfectas para sazonar distintos platos.

gastronomía

Nuestro organismo tiene sensores en la lengua capaces de detectar específicamente el sabor salado de los alimentos.

Las nuevas variedades de sal que hay actualmente en el mercado nos permiten degustar nuestra rica gastronomía con un toque especial. Sal con pimienta rosa, con hibísco, con cítricos, con hierbas aromáticas, con curry, flor de sal, sal negra, sal ecológica... aportan una nueva sensación, convirtiendo cada plato en una experiencia gourmet.

Sal para elaborar diferentes tipos de alimentos simplemente especiados, sal para sazonar carnes, pescados, vegetales y mariscos, sal para aromatizar salsas y ensaladas, sal para preparar adobos, sal para añadir en crudo, en el proceso de cocción o para sazonar al final, sal para estofados, sopas, cremas y guisos, sal para añadir a cualquier tipo de alimento o preparación culinaria.

salazones

La elaboración de salazones constituye una de las tradiciones más arraigadas en la costa de la Región de Murcia. Con la sal se conservan carnes, verduras, quesos... pero es sobre todo el pescado el producto con el que mas se utiliza esta técnica.

Probablemente utilizado desde el V milenio a. C., la salazón es un método que ya conocían los egipcios, fenicios y griegos y que más tarde difundieron los romanos, convirtiendo el comercio de pescado salado y seco en uno de los más florecientes del área mediterránea hace más de 3.000 años.

Hoy en día sigue siendo una técnica y una industria muy importante en el municipio, donde varias empresas siguen trabajando de manera tradicional pero utilizando alta tecnología y controles de calidad, lo que les permite ofrecer productos tan esmerados y suculentos como: mojama de atún, hueva de maruca, hueva de atún, bonitos secos y salados, caballas y demás salazones de pescado, sin olvidarnos de la famosa hueva de múJol, su producto estrella.

Incluso en muchos hogares pinatarenses aún se mantiene la tradición de "salar" pescados como caballa, sardinas o boquerones, dándole su propio punto de sal y secándolo a la antigua usanza, con sol y brisa marina.

Actualmente el proceso para obtener algunas salazones difiere en tiempos y materiales utilizados pero básicamente el proceso tradicional de salazón comienza con el limpiado del pescado, dejando solamente la carne y la raspa. A continuación se coloca extendido sobre una capa de sal de aproximadamente un centímetro de grosor y se añade otra capa, intercalando capas de pescado y sal.

Sobre esta preparación se coloca un peso y se deja reposar un tiempo, pasado el cual se lava y se seca en secaderos con temperatura controlada. En preparaciones como hueva o mojama las capas permanecen en reposo entre 12 o 24 horas, tras las que tiene lugar el lavado y su introducción en prensas que escurren el agua, pasando después por el secadero y envasándolas al vacío.

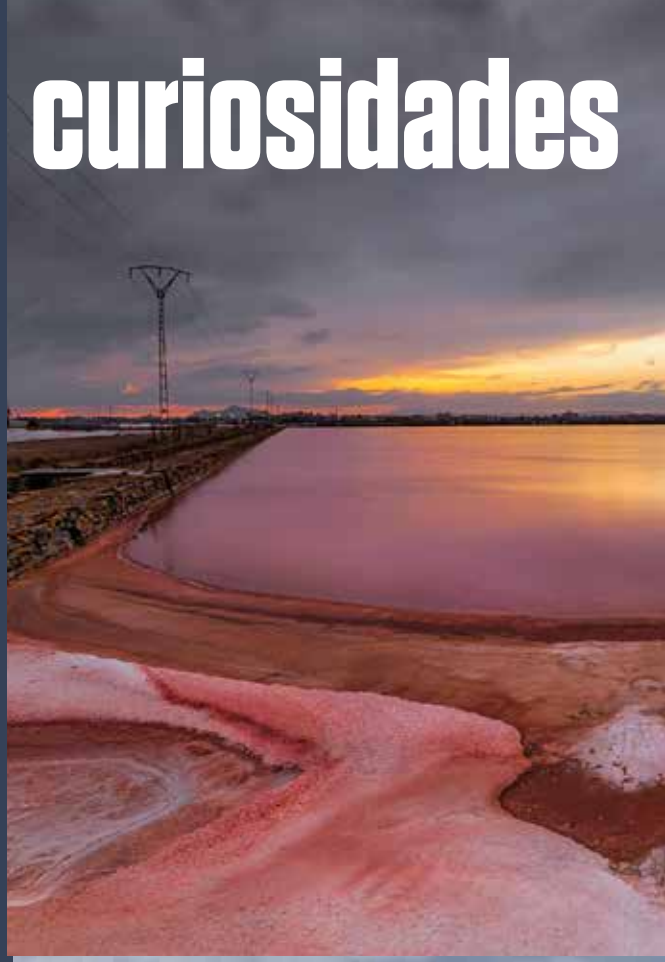
La calidad de la sal es un factor muy importante en la salazón porque su pureza afecta a las características físicas, de color y sabor del pescado ya que en el proceso de elaboración se modifican algunas de las propiedades nutricionales pero se refuerzan el resto de nutrientes.

Es por ello que la salinidad de estos productos hace que sean ideales para abrir el apetito como aperitivo o en preparaciones sencillas, para así no enmascarar o diluir su intenso sabor, porque los grandes manjares brillan con luz propia, por lo que un mínimo acompañamiento es suficiente para disfrutar de su sabor y textura en cada bocado con sabor a mar.

Y para poder apreciarlo sugerimos un buen bonito maridado con tomates frescos partidos; queso fresco de la Región de Murcia de las queserías certificadas con Denominación de Origen Protegida (D.P.O.) acompañado de hueva de múgol; finas tiras de hueva que combinan a la perfección con unas almendras tostadas; puré de patata con huevo escalfado y láminas de hueva de maruca; lomos de sardina en bocadillo acompañada de pimentón murciano y aceite virgen extra; una ensalada de ahumados con productos frescos de la huerta o unas rebanadas de pan recién tostado con mojama de atún y tomate natural.

Delicias del mar que son simplemente un lujo de texturas y sabores para el paladar.

curiosidades



La sal tiene más de 10.000 usos. Además de ser usada en la alimentación y conservación de alimentos, es la materia prima de multitud de procesos industriales por lo que se utiliza en la fabricación de vidrio, jabón, plástico, papel, pinturas, cosméticos, pilas eléctricas o medicamentos.

El primer tratado sobre la sal, su extradición y purificación y sus distintas aplicaciones fue redactado en China, hacia el 2700 a. C.

Los estanques de las Salinas de San Pedro tienen nombre tan curiosos como: El Gigante, Los Veinticinco, el Almendrero, el de Los Gorros o La Renegada.

El color rosa de los cristalizadores se debe a una bacteria halófila, unos organismos capaces de vivir en ambientes hipersalinos.

Parte del charco almacenador situado junto al molino Quintín es utilizado para el turismo de salud. Acondicionado con plataformas y pasarelas, las propiedades hipersalinas de los famosos baños de lodo atraen cada año a un gran número de visitantes.

El puerto de San Pedro iba a construirse realmente en la zona de El Mojón, pero aprovecharon el muelle que había construido para el embarque de la sal.

Una singularidad de la Región de Murcia es que tuvo gran cantidad de salinas lagunares, es decir, pequeñas salinas que estaban asociadas al Mar Menor, a diferencia de las costeras, que se asociaban al Mar Mediterráneo.

La sal contribuye en la hidratación del cuerpo, ayudando a controlar la cantidad de agua en el organismo.

La espuma blanca que muchas veces vemos en las salinas los días de viento se forma debido a la materia orgánica que hay en suspensión en el agua de las charcas salineras y sobre todo al lodo del fondo. Estas sustancias son tensoactivas y favorecen la formación de burbujas y espumas.

La artemia salina es el alimento preferido de los flamencos y es en parte responsable del color rosado de estas aves. Es un pequeño crustáceo con 22 patas multifunción ya que por ellas come, respira y nada. Los huevos de artemia salina pueden formar quistes y resistir fuera del agua hasta 5 años, esperando a que las condiciones sean favorables para nacer.

En la Región de Murcia, nuestros antepasados echaban sal al fuego del hogar para ahuyentar a los demonios que hubiesen podido venir a la llamada del fuego y en la huerta de Murcia, se echaba sal en los rincones de las casas y barracas para limpiarlas de malos espíritus (tradición que aún hoy perdura).

Antiguamente se creía que poniendo un plato con sal debajo de la cama de un enfermo, ésta absorbía el mal y protegía contra la enfermedad.

En muchos lugares, a primeros de abril, se echaba sal en los rincones del establo para evitar las enfermedades del ganado.

La forma más efectiva de condimentar un plato con sal es echarla desde lo alto porque de esta forma la sal se reparte de forma más homogénea.

“Soy roca y agua de mar, soy mineral y cristal... soy Sal”

el camino de la sal

COLABORACIONES
Salinera Española S.A.
Salazones Garre
Restaurante Mar de Sal

CESIÓN FOTOS DE ARCHIVO
Fondos Museo Municipal
Palacio Barón Benifayó

FOTOGRAFÍAS
Pedro Sáez

TEXTOS
Alicia Vera

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Rafa Jiménez

EDICIÓN E IMPRESIÓN
Publianagrama S.L.

el camino de la sal

Excmo. Ayuntamiento de
San Pedro del Pinatar

San Pedro del Pinatar
PARAISO SALADO

"Mi padre siempre decía que la sal no se corrompía y no se caducaba, que la sal todo se lo comía y que la sal todo lo curaba"

www.paraisosalado.es