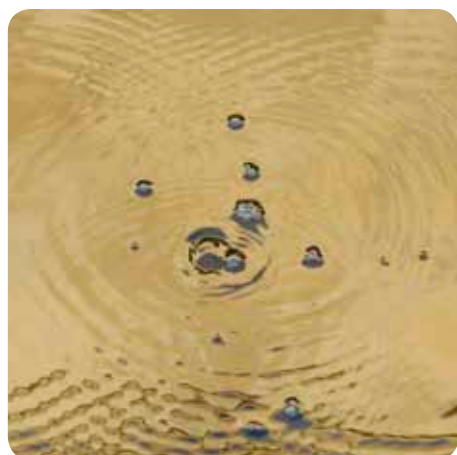


¿De dónde viene la sal?

Perjudicial en exceso pero necesaria, en su justa medida, para la vida; la sal está presente en gran parte de los alimentos que consumimos. Además de extraerse del mar y de ciertas minas, este condimento y conservante básico también llega a la mesa procedente de manantiales de agua salada.



Una salinidad 6 veces superior a la del agua del mar. Un océano se evaporó hace más de 200 millones de años y dio lugar a un extenso sedimento salino que fue cubierto por otros materiales. La sal, gracias a su menor densidad, ascendió a capas más superficiales y formó manantiales de agua salada al contactar con las corrientes subterráneas de agua dulce. El valle alavés de Añana emana sal. En Salinas, cuatro manantiales aportan una concentración de 240 gramos de sal por litro de agua frente a los 40 gramos que puede contener el agua del mar.

Como condimento culinario esencial, alimento para el ganado, conservante, y ya desde el XIX presente en muchos procesos industriales, la sal siempre movió la codicia de los hombres, que se disputaron su propiedad y explotación desde que los primeros pobladores de este enclave, ya hace más de 6.000 años, llegaron a estas tierras.



El transporte de la salmuera.

Santa Engracia, el manantial más provechoso de Salinas de Añana, tiene un caudal de tres litros por segundo. Su agua viaja sobre un entramado de canales de madera de pino que distribuyen la salmuera por toda la ladera hasta los más de 800 pozos. La red de canales mide cerca de tres kilómetros y constituye por sí sola una obra de artesanía. El salinero, con cubos o mangueras, va llenando de agua hasta el borde las diferentes parcelas horizontales llamadas eras.



Sin sol no hay sal. La acción del sol y el viento se encarga de evaporar el agua y sobre ella comienzan a aparecer los primeros cristales o flores de sal. En ese momento, los salineros remueven la capa con un rodillo, aplicando movimientos circulares para conseguir una cristalización uniforme. Después, hacen montones de sal y la vierten en cestos para escurrir el agua sobrante. Finalmente, vuelcan la sal debajo de la era mediante una trampilla. La pureza de la sal de Añana, que proviene de un manantial antiquísimo y no de un mar que pueda estar parcialmente contaminado, evita que haya que refinirla antes de su envasado.



Candidato a Patrimonio Mundial de la UNESCO.

Los avances de la industria dejaron su huella en este valle de sal: en la década de los sesenta Añana tenía más de 5.000 eras en producción, cuarenta años después tan solo 42. Semejante declive llevó a las instituciones a elaborar un plan con el fin de recuperar la producción de sal de alta calidad (avalada por destacados cocineros), la cultura, etnografía y naturaleza de este entorno tan peculiar. Los salineros ya han regresado al valle, de nuevo cubierto de blanco y expectante por su candidatura a convertirse en Patrimonio Mundial como Paisaje Cultural en 2014. //