GUÍA DEL PRODUCTO

SAL MARINA

VOLCANIC XPERIENCE

INTRODUCCIÓN

La defensa y promoción del producto local canario emerge como piedra angular en la estrategia para consolidar a las Islas Canarias como un destino gastronómico de renombre. Más allá de su mera dimensión culinaria, este enfoque refleja una apuesta firme por la identidad y sostenibilidad de la región. Los productos locales, como el gofio, la miel, el queso, las frutas tropicales y la sal, no solo son exponentes de la riqueza agrícola y ganadera de Canarias, sino que también encarnan su patrimonio cultural e histórico.

Al promover el consumo de estas delicias locales, se apoya tanto la conservación de tradiciones arraigadas como el impulso de prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente. En este contexto, el producto local canario se presenta como un símbolo de calidad y autenticidad, que invita a disfrutar de la esencia misma de las Islas Canarias.

VOLCANIC
XPERIENCE

SAL MARINA

La sal marina de las Islas Canarias es un recurso natural procedente del agua del mar que se ha utilizado desde la época aborigen. Su aprovechamiento histórico ha transformado el paisaje y ha creado una cultura excepcional entorno a este aditivo alimentario: el ingrediente imprescindible de la gastronomía canaria.

¿Qué es la sal?
La sal es un compuesto de estructura cristalina que abunda en la naturaleza. Aplicando diversas técnicas, se puede extraer de los océanos, los mares, los manantiales, las rocas minerales o las plantas. Canarias, debido a sus condiciones climáticas y geográficas, ha sido un archipiélago ideal para obtener sal a partir de la evaporación del agua del océano Atlántico.

Características
Aditivo que posee una estructura cristalina en estado sólido y es muy soluble en agua. La sal no tiene olor y se caracteriza por su sabor, al que llamamos salado. Es el agente conservador por excelencia gracias a sus propiedades deshidratantes que dificultan el desarrollo microbiano.

Alimento aborigen
La población aborigen que ocupó las Islas Canarias supo aprovechar los recursos del mar. La formación de charcos naturales por la pleamar les permitió la obtención de sal que, aunque no existen muchas evidencias arqueológicas que lo confirmen, se cree que lo utilizaban como alimento y para la preparación de sus pieles.

Herencia histórica
Tras la conquista europea, se utilizaron cocederos naturales de propiedad señorial que la vecindad tenía el derecho de utilizar. Posteriormente, se crearon varios ingenios salineros que funcionaron gracias a cuatro elementos de la naturaleza: el agua, la tierra, el aire y el calor. Durante siglos, la producción de sal se destinó a la salazón del pescado, la elaboración de conservas y el consumo local.

AGUA
El agua salada del océano Atlántico es la materia prima imprescindible para producir la sal en Canarias.

TIERRA
Las salinas, conjunto de balsas utilizadas para recoger el agua del mar y producir la sal, pueden estar elaboradas de tierra apisonada o forradas con piedras.

AIRE
El viento acelera la evaporación del agua estancada en las salinas, favoreciendo la formación de cristales de cloruro de sodio: la sal.

CALOR
El calor, generado por la incidencia de los rayos solares sobre el agua retenida, es la fuente de energía que contribuye a la evaporación del agua.

TIPOS DE SALINAS

Las salinas de Canarias

En toda Canarias han existido espacios salineros destinados a la obtención de la sal marina. Las condiciones climáticas y geográficas del archipiélago han propiciado su extracción, especialmente en la costa de las islas orientales. Entre los elementos de interés patrimonial destacan las salinas, que se han ido modificando a lo largo de los siglos para adaptarlas a las necesidades de cada momento.

SALINAS NATURALES

De cocedero de roca:
Están formadas por charcos naturales que se llenan de agua con la pleamar, como las salinas de La Caleta de Interián, en Los Silos (Tenerife). Este tipo puede tener pequeñas paredes de roca y barro para retener el agua.

De cocedero de barro:
Se aprovechan las lagunas costeras para crear los cocederos. A este tipo pertenecen las antiguas salinas de El Río, a los pies de los riscos de Famara, en Lanzarote.

SALINAS CONSTRUIDAS

En roca:
Es un tipo de salina primitiva que aprovecha una base de roca natural sobre la que se excavan o construyen paredes de piedra y barro. Las salinas del Malpaís de Güímar o de Rasca, en Tenerife, son un buen ejemplo.

En barro:
Están construidas con importantes cantidades de arcillas trabajadas y maduradas que se utilizan para construir los muros y el suelo de los embalses, como es el caso de las salinas de Tenefé y las salinas de Bocacangrejo, en Gran Canaria.

De mortero de cal:
La cal se utilizó para elaborar los morteros de sellado, mezclada con piedras, tanto para los fondos como para las paredes de las salinas. Las de Las Puntas, en la isla de El Hierro, pertenecen a este tipo.

Forradas en piedra:
Las salinas construidas con barro sufrieron una modificación y se forraron en piedra, dando lugar a un nuevo tipo como las de Janubio, en Lanzarote, o las de Fuencaliente, en La Palma.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Detalles del procedimiento artesanal

Aunque la sal se puede obtener de forma natural, en charcos y lagunas de los litorales canarios, son necesarios varios elementos y técnicas para obtener mayores cantidades de producto. Estos espacios, además de transformar el paisaje, han sido el refugio ideal de numerosos seres vivos como plantas, aves, peces, reptiles, invertebrados y microorganismos que dan colorido a las piscinas saladas.

Captación

En Canarias, los sistemas de captación del agua de mar han sido movidos por las mareas, el viento, la acción humana o animal, los molinos de viento o los motores de bombeo. En las Salinas del Carmen de Fuerteventura, por ejemplo, las olas chocan con un muro conocido como el *saltadero* produciendo mucha espuma y una sal de gran calidad.

Calentamiento

Cuando el líquido alcanza el punto más alto de la salina, riega el resto de las estructuras por gravedad a través de caños o tajeas. Los cocederos son los embalses de gran tamaño, con fondo impermeable y poco profundos, que reciben el agua tras su captación. En ellos decantan las impurezas que se depositan en el fondo. Aquí se produce un primer calentamiento durante días, gracias a la energía solar y la acción del viento.

Cristalización

El líquido, con un mayor grado de salinidad, viaja hasta los tajos o maretas donde alcanza mayor temperatura y comienza la cristalización. A medida que el agua se evapora se van formando y apilando cristales de sal con forma rectangular o cuadrada. Este proceso de precipitación se puede acelerar rompiendo las costras de la superficie y removiendo la salmuera.

Recogida y almacenaje

Cuando los granos salinos se han formado, se sacan de los tajos y se escurren amontonándolos en los bordes conocidos como baches, balaches o escurrideros. Utilizando herramientas sencillas se forman blancas montañas de sal que, posteriormente, serán almacenadas para su envase.

BALACHE

Término que se utiliza en algunas islas de Canarias para designar los pasillos del tajo.

SOLEADERO

Sinónimo de cocedero, término que se emplea en algunas islas para designar las grandes balsas de los conjuntos salineros.

REBOSADERO

Sistema de captación asociado a las costas rocosas donde un estanque natural o construido se llena de agua por el choque de las olas del mar.

EL OFICIO DE SALINERO

La recogida artesanal de la sal

Aunque, tras la conquista europea, la recogida de la sal fue una actividad asociada a las mujeres, con la aparición de los ingenios salineros surgió un nuevo oficio destinado a los hombres. Sus funciones han consistido en remover las salmueras, sacar los granos de los tajos, trasladar las carretillas, envasar la sal o reparar las diferentes estructuras, incluida la casa del salinero.

HERRAMIENTAS

Aperos tradicionales del salinero

En Canarias, el proceso artesanal de obtención de la sal marina, que se intensifica desde la primavera hasta el otoño, ha requerido del uso de varias herramientas sencillas pero imprescindibles. Su denominación puede variar de una isla a otra, pero, en general, estas son las más representativas:

La carretilla
Los salineros la utilizan para transportar la sal desde los pasillos hasta el almacén.

El pisón
Está formado por una tabla gruesa que lleva incorporada un mango. Se utiliza para apisonar, allanar y nivelar el fondo de las balsas.

La pala
La pala es el apero imprescindible para retirar la sal de los pasillos y colocarla en la carretilla.

El robadillo
Esta herramienta es una tabla más delgada que el pisón, con un palo largo incorporado, muy útil para sacar la sal de los tajos.

SAL MARINA ARTESANAL DE CANARIAS

Un recurso natural de gran calidad

La diversidad climática y geográfica de cada isla canaria ofrece la obtención de una sal particular, que depende de los modos de producción artesanal y de las singularidades de cada lugar. Nuestros complejos salineros ofrecen, actualmente, diversos productos en función de los granos que se producen en los tajos, sus formas y sus tamaños.

La sal de Canarias
Es un alimento natural y ecológico que no recibe ningún tratamiento industrial ni la aplicación de otros aditivos. Posee una calidad excepcional debido a su composición, ya que conserva una alta proporción de los minerales y los oligoelementos del agua del mar.

TIPOS DE SAL

Tipos de sal según el tamaño del grano

En Canarias, se producen distintos tipos de sal marina en función del tamaño del grano. Algunos de ellos son comercializados por algunos complejos salineros que han introducido técnicas de tamizado o molienda de los cristales. Hoy en día, en una apuesta innovadora del producto local, la sal se combina con otros ingredientes como el pimentón, el curri, la cúrcuma y el vino, entre otros.

SAL DE GRANO FINO

La sal fina, de rápida disolución, se comercializa en paquetes o molinillos que permiten su trituración.

SAL DE GRANO MEDIO

En algunas salinas canarias se produce una sal de grano medio, ideal para potenciar los sabores, cocinar alimentos y elaborar salazones.

SAL DE GRANO GRUESO

Es la sal de uso común que se comercializa con diversos fines culinarios, entre otros.

SAL MARINA VIRGEN

Un tesoro del océano Atlántico

La sal marina virgen es un tipo de sal natural inodora y soluble en agua, recolectada de forma artesanal, sin la aplicación de ingredientes ni procesos artificiales de secado. Se extrae directamente de los tajos y, tras su desecación al sol, se transporta a los almacenes para ser envasada.

Distintos granos

La forma y el tamaño de los granos dependerá de los factores que influyen en cada conjunto salinero, como el viento y la insolación. Si los granos son como láminas delgadas, pueden aparecer nombres comerciales como escamas o lágrimas.

FLOR DE SAL

Los copos salinos más delicados

La flor de sal es un tipo de grano que se forma en la superficie del agua, alcanzando una mayor proporción de minerales y oligoelementos. Su cristalización y recolección artesanal le confieren una excelente calidad y una producción limitada.

Cómo cosecharla

La flor de sal se cosecha con habilidad y delicadeza para no romper los cristales, evitando que desciendan al fondo de los tajos. Estos copos salinos adquieren gran sutileza y fragilidad durante su formación, siendo fácilmente rompibles con la presión de los dedos.

PAPAS ARRUGADAS CON MOJO VERDE

El aperitivo más tradicional de Canarias

Las papas arrugadas, acompañadas de un buen mojo verde, es uno de los platos más representativos de la gastronomía canaria. Su consumo es tradicional en todas las islas y, hasta hace varias décadas, fue muy habitual en la dieta campesina. Este majar es un símbolo culinario local que se extiende fuera de los límites de nuestra región.

INGREDIENTES

- *1 kilo de papas bonitas u otra variedad tradicional similar*
- *Sal marina de Canarias, de grano medio o grueso*

Para el mojo verde:

- *200 ml de aceite de oliva*
- *3 dientes de ajo*
- *1 manojo de cilantro o perejil*
- *1 trocito de pimiento verde*
- *1 cucharada pequeña de sal*
- *1 cucharada sopera de vinagre*
- *Comino*

ELABORACIÓN

1. *Lavamos bien las papas y las metemos en un caldero, las cubrimos con agua y añadimos 2 o 3 puñados de sal marina de Canarias, de grano grueso o medio.*
2. *Cuando las papas estén guisadas, las escurrimos, calentamos de nuevo el caldero y lo agitamos varias veces para lograr que se sequen totalmente.*
3. *Para hacer el mojo verde, pelamos y picamos los ajos, el pimiento verde y el cilandro o el perejil. Añadimos estos ingredientes a un mortero junto con la cucharada pequeña de sal y comenzamos a machacar hasta conseguir una mezcla grumosa. La sal es mejor que sea de grano medio o grueso.*
4. *Emplatamos las papas arrugadas. El mojo verde, al gusto, dará el toque final a una de las recetas más tradicionales de Canarias.*

CRÉDITOS

Edita:
Gestión del Medio Rural de Canarias, SAU
C/ Jesús Hernández Guzmán, nº 2, planta C,
Pol. Ind. El Mayorazgo
38110, Santa Cruz de Tenerife

Producción, textos y diseño gráfico:
Cultania Gestión integral del patrimonio cultural
Calle Molinos de agua, 1º, local 3
38207, La Laguna, Santa Cruz de Tenerife

Diseño gráfico y maquetación:
© Gabriela Mailet

Fotografías:
© Gestión del Medio Rural de Canarias, SAU
© Cultania
Pág. 15 Vasanty / Adobe Stock

1ª edición: mayo de 2024
© Todos los derechos reservados

VOLCANIC
XPERIENCE