

Recorriendo El Valle Salado de Añana.

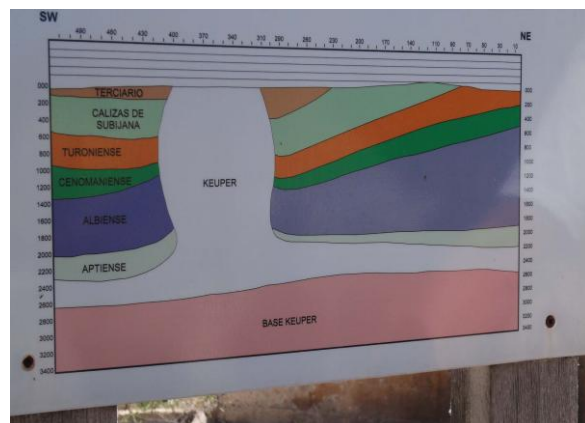
Ángela Prieto Gil



Este mes de julio he estado de vacaciones por el País Vasco. Por supuesto me ha gustado casi todo, pero lo que mas me ha sorprendido por original (el paisaje tiene algo de marciano) y por su carga histórica, ha sido Las Salinas de Añana, que están situadas en la provincia de Álava.

¿Cómo se formaron?

Según me contó el guía, al separarse los continentes, hace unos 200 millones de años (antes estaban unidos todos en uno solo), esa zona quedó debajo del mar. Con el paso de los siglos ese mar se fue evaporando y la sal quedó. Poco a poco se fueron acumulando sedimentos encima, presionando la capa que se había formado de sal, esta presión unida a la menor densidad de la sal hizo que ésta ascendiera, (de la misma forma que asciende una gota de aceite en un vaso de agua). Y posteriormente al pasar las corrientes de agua dulce por las capas de sal sólida van arrastrando parte de esa sal y convirtiéndose en salmuera, que aparece al exterior a través de los manantiales, en nuestro caso es el llamado de "Santa Engracia". Esa agua que brota del manantial tiene una densidad cercana a la del Mar Muerto.



¿Cuándo se empezaron a explotar estas salinas?

Se cree que hace **6.000** años ya existían y que se trabajó en ellas, con épocas más o menos productivas hasta la década de los 60 que se abandonaron por no ser rentables. Era más económico comprar la sal a las salinas que estaban cerca del mar Mediterráneo.

¿Cómo estaban formadas?

Tenían una extensión de más de **120.000** metros cuadrados. Estaban divididas en plataformas de evaporación que se llamaban **eras** (había unas 5.000) y varias eras formaban lo que se llamaba **granja**. Estaban construidas en **terrazas**, artesanalmente, con piedra, arcilla y madera y los canales por los que se distribuía el agua (salmuera) se llamaban **ruos**.

Al principio, la base de las eras era de arcilla pero la sal que se recogía salía marrón porque al arrancarla se llevaba restos de arcilla. Después se construyeron de empedrado y más tarde de cemento, pero éste, cada 3 o 4 años, se rompía por el contraste del calor y el frío y tenían que poner otra capa de cemento encima y a los 4 años, vuelta a empezar. Ahora que las están restaurando, están poniendo de base, loseta.



¿Quiénes eran los propietarios?

Había muchos propietarios, pues casi todas las personas que habitaban esa zona vivían de la producción de la sal. Incluso se llegaron a formar varios pueblos alrededor de las salinas que más tarde se unieron en uno solo (llamado Salinas de Añana) para agruparse y defenderse mejor de los ataques de los invasores.

Cada propietario tenía varias granjas y el agua o salmuera se distribuía por horas, que lo determinaba el reloj del campanario de la Iglesia. A cada propietario le correspondía una hora, algo parecido al regadío en las huertas de la zona mediterránea.

Disponían de unos fueros especiales que les otorgó el Rey de Castilla, Alfonso VI, en el año 1140 y aún cuando el Rey Fernando VII quiso expropiarlas, como al resto de salinas, no pudo hacerlo y llegaron a un acuerdo: toda la producción de sal la compraba el reino y así se beneficiaban ambas partes.

¿Cómo funcionaban?



El agua del manantial se distribuía por los royos hasta las eras que tenían taponada la entrada con arcilla. Cuando a un propietario le tocaba su hora, quitaba el tapón y entraba la salmuera a la era. Durante 2 días, si hacía sol y calor, se evaporaba el agua y quedaba la sal. Había que removerlo de vez en cuando para que no se endureciera demasiado y costara arrancar la sal. Las mujeres acarreaban los sacos de sal acuestas hasta los almacenes del pueblo.



En la época de los romanos la salmuera iba a unas tinajas y lo ponían a hervir hasta que se evaporaba el agua y la sal se hacía un bloque. Entonces se rompía el molde y se sacaba la sal.

¿Cómo están en la actualidad?

Desde hace unos 10 años, los antiguos propietarios han formado una sociedad para su rehabilitación, que cuenta con la ayuda de la Diputación Foral de Álava. Han reconstruido una parte pero queda mucho por hacer. Aún así ya han empezado a comercializar la sal. Hay restaurantes que tienen sus propias eras y 4 de los mejores cocineros del mundo utilizan esta sal en sus cocinas.

¿Cuáles son sus objetivos?

- **Producir sal** pensando más en la **calidad** que en la cantidad, puesto que no pueden competir con el resto de las salinas. Lo que ellos sacan en un año, el resto de las salinas lo sacan en una semana. La primera capa que retiran de la era es lo que llaman Flor de sal y el resto Sal mineral, con todos los minerales pero sin añadirle nada. Es más sana que la que compramos en los supermercados.
- **Divulgación cultural** de toda la historia de esa zona y de las salinas en concreto.
- **Rehabilitación** de todo el entorno. En esa zona existe una flora y fauna muy peculiar que solo se da en ambientes salinos. Por ejemplo en la salmuera habita un crustáceo que solamente puede sobrevivir allí.



Estas salinas fueron declaradas en 1984 **Monumento Histórico** por su valor etnográfico y turístico y están en trámites de convertirse en Patrimonio de la Humanidad.



Por último decir que tienen un **SPA** muy rudimentario donde poder meter los pies y las manos en el agua salada pues es muy beneficioso para la salud (circulación, artrosis...etc.)

!!!TENEIS QUE VISITARLO!!!!

