

Nota do editor

Pontos de interesse:

- As marinhas de Oléron
- O Alfaiate

Uma nova época

Estamos numa nova época de sal, as perspetivas produtivas não são as melhores. Chuvas tardias atrasaram a produção e danificaram alguns dos trabalhos preparatórios que haviam sido efetuados.

Porém os salineiros sabem que estas são dificuldades inerentes à sua atividade, afastam da memória os raros – mas bem vivos – anos em que o tempo não permitiu produzir um simples quilo e têm esperança que o tempo melhore e possibilite uma safra se não excepcional, pelo menos regular.

Muito temos a aprender com a tenacidade dos salineiros. Um projeto como o ECOSAL ATLANTIS tem também o seu tempo, a sua preparação. Passa, como a água que entra nas salinas, por várias fases, precipita elementos, evapora, ganha grau. Avança sempre, se circunstâncias adversas atrasam o caminho, governa-se a água, incorpora-se água nova, retoma-se o processo até à fase final.

O nosso projeto aproxima-se do final, parte do nosso percurso já está inexoravelmente feito, será com esta água que teremos de produzir o nosso sal.

Renato Neves

Coordenador nacional do ECOSAL ATLANTIS em Portugal

Nesta edição:

Nota do editor	1
As marinhas de Oléron, uma paisagem de sabores	2
Personagem	5
Eventos	6

As marinhas de Oléron, uma paisagem de sabores

« (...) a ilha [de Oléron] está repleta de marinhas de sal. O que mais me impressionou foi a brancura das casas, dos muros, dos moinhos de vento que por aqui pululam, tudo é caiado uma vez por ano, os montes de sal de um branco ofuscante contrastam com o céu muito azul, lembrando aldeias e acampamentos árabes.»

Excerto da correspondência de um postal anónimo de 1920. Col. Particular, DR

A Charente-Maritime possui uma rica tradição salineira, dispersa em cinco grandes zonas, em redor de duas regiões:

Em Saintonge :

- Salinas de Brouage (Hiers, Brouage, Beaugé, Saint-Froult, Moëze e Saint-Nazaire)
- Salinas da foz do rio Seudre (Marennes, Saint-Just, Saint-Sornin, Le Gua, l'Eguille, Saint-Sulpice, Breuillet, Mornac, Arvert, La Tremblade)
- Salinas da Ilha de Oléron (Saint-Pierre e Saint-Georges a norte e le Château, Dolus e Saint-Trojan a sul)

Em Aunis:

- Salinas da Ilha de Ré (em redor de Fiers d'Ars)
- e em menor escala, as salinas de La Rochelle (Châtelailon, Angoulins, Aytré Tasdon e Nieul).

Em Saintonge, entre os séculos XII e XVI, havia uma intensa vida marítima nas marinhas de Brouage, de onde o sal e o vinho eram encaminhados em barças até aos navios do Norte da Europa que estavam ancorados ao largo do Pertuis. O apogeu das salinas de Brouage situa-se na segunda metade do século XV. O século seguinte foi marcado pela construção da praça-forte. Navio de pedra, memória de uma riqueza económica e política passada, parecendo hoje surgido do nada para perturbar a horizontalidade das marinhas de Brouage, agora abandonadas. Oléron não escapou a esse declínio.

As marinhas de Oléron ocupam perto de um quarto da superfície insular (35 km²) que, há alguns séculos atrás, eram em grande parte marinhas de sal muito produtivas e que garantiam a riqueza dessa região. No final do século XVII, a ilha possuía 4 256 libras de marinhas de sal ou seja cerca de 85 000 talhos.

Como a maior parte das salinas atlânticas, as marinhas de Oléron, situadas no litoral leste da ilha, desenvolveram-se em zonas baixas, abrigadas e sob influência das marés. Denominada de « ilha luminosa » ou « ilha dos cem moinhos », Oléron possui todas as condições para a colheita do ouro branco : argila, rocha plástica e impermeável, sol e vento necessários para a evaporação da água do mar.

Se, por um lado, o funcionamento geral das marinhas de sal é idêntico ao longo do litoral atlântico, por outro, cada zona possui as suas especificidades, o seu saber-fazer, a sua oralidade... Em Oléron, o salineiro, descalço sobre o *vée*, a divisória central da salina, recolhia o sal com a ajuda de uma *simouche* e de um *servion* (instrumentos que servem para retirar o sal dos talhos). Transportava o sal no seu cesto *borsau*, carregado ao ombro até ao *tasselier*, onde se erguiam os *mulons*

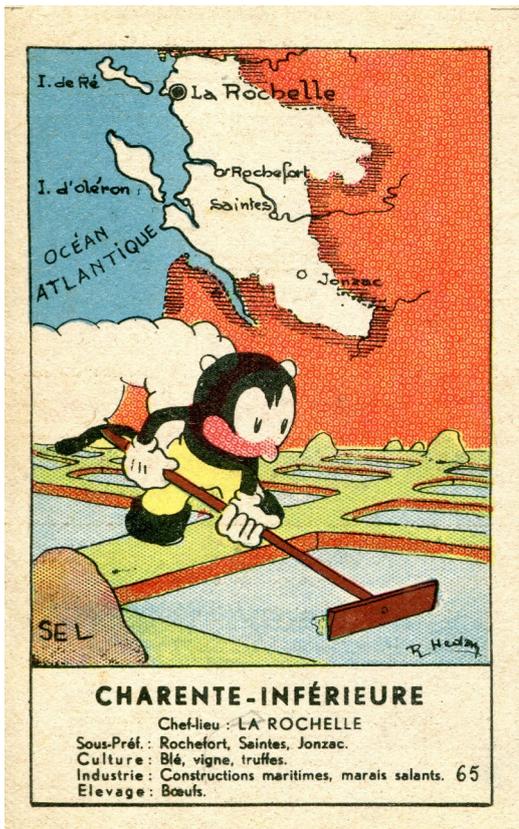


Figura 1 - Imagem, prémio escolar representando as marinhas de sal como uma das indústrias da Charente-Inférieure (designada de Charente-Maritime em 1941). Início do séc. XX, Col. Le Port des Salines, DR.

(montes de sal) protegidos no inverno por um manto vegetal constituído por *rouchés*. Quando o sal era vendido, o monte de sal era ensacado e transportado até ao navio por burros com albarda

Mas esta descrição pertence ao passado. A sua reconstituição fragmentária deve-se a testemunhos, a arquivos manuscritos e a documentos iconográficos. O sal branco de Oléron, famoso pelas suas qualidades de salga, foi preterido a favor da ostra verde, conhecida pelo gosto subtil a avelã. Se, até 1820, as superfícies de produção são sensivelmente idênticas, no século XIX assiste-se ao declínio da salicultura em virtude da acumulação de lodo nos canais, da destruição do comércio internacional e da perda dos mercados franceses. As marinhas de sal abandonadas transformam-se em marais gâts, zonas de pasto ou de caça ou tanques aproveitados para a ostreicultura e piscicultura. Estas novas atividades primárias permitiram a conservação da paisagem das antigas marinhas de sal de Oléron.

No final dos anos 1980, o saber-fazer tradicional dos homens do sal não foi transmitido, e Albert Masson, salineiro de Chevalerie, fez a sua última safra de sal no verão de 1985. O ecomuseu de Port des Salines nasceu em 1994, da vontade de reimplantar essa atividade humana na região, através da recriação de uma salina e da construção de um ecomuseu sobre a história das marinhas de sal da ilha de Oléron.

O ecomuseu de Port des Salines é uma instituição pública gerida pela Communauté de Communes da ilha de Oléron, com competências no domínio cultural desde 2006. Possuindo as certificações « Pôle Nature » e « Tourisme et Handicap », tem por objetivo sensibilizar de forma científica e lúdica o grande público: exposições, visitas comentadas à salina adjacente, intervenções « fora de portas », organização de eventos, etc.



Figura 2 - Ao fundo em direção a Sauzelle, aldeia de salineiros, observa-se uma profusão de cones brancos : montes de sal, chamados mulons, que outrora ritmavam a paisagem das marinhas de Oléron. Postal do início do século XX, Coll. Le Port des Salines, ed. Antoine Sagne, d.r.



Figura 3 - Placa de vidro, vista estereoscópica de uma marinha de sal da ilha de Oléron no princípio do século XX. Coll. Le Port des Salines, DR.



Figura 4 - Vistas aéreas de 1950 e 2000 de uma zona da marinha próxima do Chenal de la Brande. Os cinquenta anos que separam as duas fotografias mostram a transformação da paisagem de marinhas de sal ainda produtivas ou recentemente abandonadas para viveiros de ostras. Missions I.G.N. de Michel Bellouis em 1950 e Missions I.G.N. de 1.08.2000.

O compromisso que a Communauté de Communes assumiu com o projeto europeu Ecosal Atlantis permite ao Port des Salines contribuir para a valorização do património salinero europeu e partilhar experiências científicas, pedagógicas e culturais enriquecedoras com os restantes parceiros do projeto.

As descobertas realizadas no âmbito do inventário do património salícola, projeto comum aos parceiros europeus, são interessantes a dois níveis:

- a nível do projeto, para a constituição de uma base de dados, para conceber uma obra ou construir a «Rota do sal»
- e, a nível da região, para conhecer a sua história e preparar o futuro.

Fotografias, arquivos manuscritos ou cartas geográficas antigas são indicações que ajudarão os jovens salineiros no seu projeto de recuperação das marinhas, para que a salicultura de Oléron permaneça um património vivo e que as marinhas desta região sejam sempre uma paisagem trabalhada, fonte de sabores.

Emilie Drouyer

Communauté de Communes de l'île d'Oléron



Figura 6 - Port des Salines, marinha pedagógica onde todos podem experimentar recolher sal e tornar-se salineiro por um dia. Copyright : CDC Ile d'Oléron.



Figura 5 - Albert Masson em 1985, último salineiro de Oléron. Após esta última safra, o sal só voltaria a ser recolhido no ecomuseu de Port des Salines em 1994. Mais tarde, sete salineiros retomaram a exploração da marinha e procuraram instalar-se em território insular. Col. Particular, DR

Personagem

O Alfaiate (*Recurvirostra avosetta*)

O alfaiate é sem dúvida uma das aves limícolas mais belas e elegantes da Europa. A sua distribuição como nidificante, embora muito descontínua, é bastante ampla ao longo das zonas húmidas costeiras europeias, indo desde o Báltico até ao Mar Negro.

No Oeste de França, no Algarve (Portugal) e na Andaluzia (Espanha) tem uma marcada preferência pelas salinas, nidificando em pequenas colónias. Noutras regiões nidifica em prados ou pastagens húmidas, ou mesmo zonas agrícolas onde existam charcas.

As populações da Europa Atlântica e da Europa do Norte (França, Inglaterra, Países Baixos, Alemanha e Báltico) são migradoras invernando nas zonas húmidas ibéricas e na África Ocidental.

Possui hábitos gregários muito curiosos pois fora do período reprodutivo tende a formar grandes bandos quer nos refúgios de maré-alta, quer nas zonas de alimentação postas a descoberto ou semi-alagadas na maré-baixa, facto que não sendo propriamente inédito nas limícolas, no alfaiate assume outras características, pois existe uma certa cooperação e coordenação no bando, visando a procura de presas na vasa ou na coluna de água, sendo frequente a formação de verdadeiras “jangadas” em que o bando nada de forma compacta explorando uma verdadeira técnica de “arrasto”.

No contexto geográfico do ECOSAL ATLANTIS, seja como nidificante, seja como invernante, o alfaiate é uma presença constante nas paisagens salineiras. É um dos mais emblemáticos viajantes da rota do sal do atlântico. A sua silhueta, o seu grito, fazem parte integrante destes ambientes.

A beleza, notoriedade e carisma desta ave, levaram à sua utilização como símbolo de uma das mais antigas e famosas sociedades ornitológicas do mundo: a Royal Society for the Protection of Birds (RSPB) fundada em 1889. Em Portugal o alfaiate foi também escolhido como símbolo da Reserva Natural do Estuário do Tejo, pois esta área protegida alberga durante o Inverno cerca de 20% do total da população da Europa.

Renato Neves

Coordenador nacional do ECOSAL ATLANTIS em Portugal



Figura 1 - Bando de Alfaiates (*Recurvirostra avosetta*) na lagoa de Brownsea Island, Poole Harbour, Reino Unido.



Figura 2 - Alfaiate (*Recurvirostra avosetta*) a alimentar-se na lagoa de Brownsea Island, Poole Harbour, Reino Unido.



Figura 3 - Logótipos da Reserva natural do Estuário do Tejo e da Royal Society for the Protection Of Birds.

Eventos

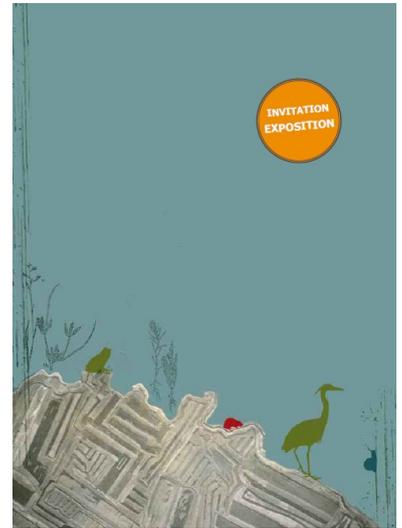
Sal para toda a vida – Uma pitada de biodiversidade nas nossas marinhas

Exposição com início a 12 de abril, ilha de Oléron (França)

As marinhas atlânticas que outrora garantiram a riqueza da região através da produção de sal constituem uma paisagem notável pela sua originalidade. A partir da terra e de água moldadas pelo Homem, este meio revela um mosaico de habitats favoráveis à presença de diversas espécies. A presença do sal, que poderia ser um constrangimento, revela-se no entanto como uma fonte de vida.

Esta exposição apoia-se no exemplo de Port des Salines, onde foi realizado um inventário da fauna e da flora. Elaborada no âmbito do projeto ECOSAL ATLANTIS, em colaboração com uma comissão científica, a exposição convida-o a descobrir a razão pela qual as marinhas de sal albergam uma biodiversidade tão específica. Uma visita tátil às marinhas de sal e módulos pedagógicos para os mais jovens vêm dar ritmo a esta visita cheia de vida!

Écomusée du Port des Salines



Sal Tradicional Rota do Atlântico na Feira nacional da agricultura

5 de Junho de 2012, Santarém (Portugal)

No passado dia 5 de Junho, foi o dia do Município de Rio Maior estar representado no *stand* da CIMLT (Comunidade Intermunicipal da Lezíria do Tejo), na Feira Nacional da Agricultura em Santarém. Este *stand*, localizado na Nave A "O prazer de provar", pretende promover turisticamente os concelhos associados, com destaque para a gastronomia e vinhos. Sendo o sal um produto alimentar, muitas vezes considerado, um produto *gourmet*, Rio Maior não pôde deixar passar a oportunidade para promover o sal das Salinas de Rio Maior e a Rota Internacional, onde estas estão inseridas, bem como os produtos dos seus parceiros no projeto ECOSAL ATLANTIS.

Câmara Municipal de Rio Maior



"People and wetlands: culture in wise use" 11th Ramsar Conference of the Parties

7 julho 2012, Bucareste

A Associação dos Amigos das Salinas de Interior foram convidadas a preparar uma apresentação sobre o património cultural das salinas para apresentar na conferência.

Associação dos Amigos das Salinas de Interior



Ramsar COP11
6-13 July 2012
Bucharest, Romania

7ª Feira Internacional do Sal

12 a 15 de Julho 2012, Aveiro (Portugal)

A marcar a época de produção de sal, realizou-se a sétima Feira Internacional do Sal de Aveiro, entre os dias 12 e 15 de Julho.

À semelhança dos anos anteriores, o certame procurou divulgar os sítios salineiros, bem como as várias utilizações do sal, o qual, para além de tradicional condimento e recurso de conservação, tem vindo a ganhar novos usos e dado origem a produtos inovadores. A diversidade dos participantes mostra as diferentes apostas e as suas potencialidades como instrumento de valorização territorial num sentido cultural, económico e turístico.

Museu da Cidade de Aveiro | Câmara Municipal de Aveiro



Festa do Sal nas Salinas de Rio Maior

13 a 15 de Julho 2012, Rio Maior (Portugal)

De 13 a 15 de Julho decorreu mais uma edição das "Festas do Sal" com um programa noturno musical muito preenchido, com o concurso do melhor monte de sal, missa campal, demonstração de Yoga e a Recriação Histórica e Etnográfica.

Na presente edição foi recriado o momento em que oficialmente começa a história das salinas e de Rio Maior (primeiro documento escrito) quando em 1177, Pero de Aragão e sua mulher Sancha Soares vendem parte do poço e talhos que possuem nas salinas, aos Templários.

Após a assinatura do documento e de uma visita pelas salinas com os Templários para reconhecimento da sua nova propriedade, deu-se um salto no tempo e viajou-se para os finais do século XIX, entrando em ação os salineiros. Foram realizadas as tarefas inerentes a todas as fases da safra do sal, desde a tiragem de água com as picotas, a raspagem do sal, o seu transporte (carreto) e comercialização. Grande parte dos lojistas aderiu ao evento estando trajados a rigor no dia 15.

A recriação histórica da escritura foi da responsabilidade da Companhia Livre e a etnográfica foi realizada pelos salineiros locais.

Câmara Municipal de Rio Maior



Oficina de fabrico de sal - Heritage Skills Day

22 julho 2012, Saltfleetby, Lincolnshire (Reino Unido)

Junte-se à equipa do projeto LCGM e à Heritage Trust Lincolnshire para participar na extração de sal marinho através de técnicas tradicionais que marcaram o litoral de Lincolnshire e a sua economia. Aproveite a época de verão!

Para mais informações: www.lincsmarshes.org.uk

Andrew Fielding (A&A Fielding Ltd)

Lincolnshire Coastal Grazing Marshes
Discovering History Workshop
www.lincsmarshes.org.uk



Saltmaking at Saltfleetby

Come along and see the ancient technique of saltmaking

Sunday 22nd July 10am-4pm Admission free
at The Prussian Queen, Main Road, Saltfleetby,
Louth, Lincolnshire LN11 7TP

For more information please contact
Heritage Lincolnshire on 01529 461499 www.lincsheritage.org



(A)gosto com sabor a Sal

29 de julho a 28 de agosto de 2012, Núcleo Museológico do Sal, Figueira da Foz (Portugal)

Com a chegada do mês de agosto, o Núcleo Museológico do Sal prepara-se para comemorar mais um aniversário, o seu V aniversário e por essa razão preparou, com algumas pidades de sal, um conjunto de propostas de atividades a pensar nos mais pequenos e graúdos. Partindo do Núcleo, cada um de nós poderá criar a sua itinerância explorando os espaços, as imagens os lugares e as pessoas.

No final há tempo para cantar os parabéns junto de novos e velhos amigos e festejar mais um ano de safra, esta arte milenar presente neste imenso território colorido, cheio de vidas e de renovações.

Venha sentir na boca mais um (a)gosto com sabor a sal.

Núcleo Museológico do Sal

Núcleo Museológico do Sal
Associação Local (reg. Lda) 010
Salina Municipal do Cordeiro de Coira

Morada de Verão
1 de Junho a 15 de Setembro
Quarta-feira e Domingo Encerros:
19:00 as 1:00h / 14:00 as 18:00h
Encerros em Segundas e Terças-feiras

Horário de funcionamento
18 de Setembro a 30 de Abril
Quarta-feira, Sábado, Domingo, Feriados:
19:00 as 1:00h / 14:00 as 18:00h
Encerros em Segundas, Terças, Quintas e
Sábados

Entradas
Adultos (18 e mais): 3,40€ (incl. 2€ de
visita de grupo, 1€ x 30 visitantes) - 10€
Visita global (Núcleo, Arcaçom e Bacia) - 16€

Para mais informações:
Museu Municipal Santos Rocha
Tel: 232 492 888 | 96 634488 | 96 4992397

E-mail:
museu.sal@ecosal.pt
www.ecosal.pt

Apóios:
[Logos of various institutions]

Agenciamento:
Catalunna Photo da Figueira da Foz

Núcleo Museológico do Sal
Associação Local (reg. Lda) 010
Salina Municipal do Cordeiro de Coira

V ANIVERSÁRIO
Núcleo Museológico do Sal

agosto com sabor a sal

Feira Tradicional de Sal - Salt Fair 2012

13-16 setembro, 2012 Winsford, Cheshire (Reino Unido)

Na tradicional "Feast of the Fair" haverá a oportunidade de conhecer melhor a indústria do sal, juntando a antiga Market Charter (Carta de Feira) e o início da produção de sal em Winsford. Será possível observar um friso histórico com informação sobre cada século, desde 1280 até aos dias de hoje; haverá igualmente uma "operação de memória", para registar algumas das memórias de Winsford.

Andrew Fielding (A&A Fielding Ltd)

Winsford Town Council Presents
1ST EVER! WINSFORD SALT FAIR 2012
INC CHARTER FAIR GRANTED 1280
WED 12TH - SUN 16TH
SEPTEMBER 2012

@ Dene Drive Car Park & Winsford Town Centre

CIVIC OPENING
INC. READING OF
ROYAL CHARTER BY
TOWN MAYOR
STEVE SMITH

PLUS FEAST OF THE FAIR!

CELEBRATION LUNCH
@ THE GEORGE & DRAGON
WEDNESDAY 6PM

EXHIBITIONS & DEMONSTRATIONS
BY WINSFORD HISTORICAL SOCIETY
AND CHESHIRE SALT
Winsford Town Centre:
Sat 10am - 4pm
Sun 12noon - 4pm

MAYORS CIVIC PARADE
SUNDAY
Leaves Lifestyle Centre
at 10.30am
Arrives at Fair
at 11.00am

HARRY CHARLANDS
FAMILY FUN FAIR
Dene Drive Car Park:
Thurs - Sun

Further details can be found at
www.winsford.gov.uk

Or call town clerk Alan Worburton on
01606 593582
*All proceeds go to Winsford Town Mayors Charities

Curso de outono "Las salinas del Valle del río Salado en Sigüenza: Un paisaje a proteger"

Universidade de Alcalá/ACASI, Sigüenza (Espanha)

Data a indicar. Para mais informação, consulte salinasdeinterior@gmail.com

Associação dos Amigos das Salinas de Interior

asociación de amigos de las salinas de interior

Tradução: Departamento de Línguas e Cultura da Universidade de Aveiro