

Nota del editor

Una nueva época

Puntos de interés:

- Las salinas de Oléron
- La Avoceta Común

Estamos ante una nueva temporada donde las perspectivas de producción de la sal no son las mejores. Las lluvias tardías han retrasado la producción y han dañado algunos de los trabajos preparatorios que habían sido efectuados. Sin embargo, los salineros saben que estas son dificultades inherentes a su actividad. Olvidados quedan los raros - pero aún vivos - años en los cuales el tiempo no permitió producir ni siquiera un solo kilo de sal y los salineros mantienen la esperanza de que el tiempo mejore y posibilite una cosecha excepcional o, al menos, regular.

Tenemos mucho que aprender con la tenacidad de los salineros. Un proyecto como ECOSAL ATLANTIS tiene también su tiempo, su preparación. Pasa, como el agua que entra en las salinas, por varias fases, precipita elementos, evapora, gana grado. Siempre avanza, si circunstancias adversas retrasan el camino, incorpora agua nueva, y se retoma el proceso hasta la fase final.

Nuestro proyecto se aproxima a su final, parte de nuestro recorrido ya está inexorablemente hecho, será con esta agua que tendremos que producir nuestra sal.

Renato Neves

Coordinador nacional do ECOSAL ATLANTIS en Portugal

En esta edición

Nota del editor 1

Las marinas de 2
Oléron, un paisaje de sabores

Personaje 5

Eventos 6

Las salinas de Oléron, un paisaje de sabores

« (...)la isla de Oléron está llena de salinas marinas. Lo que más me impresionó fue la blancura de las casas, de los muros, de los molinos de viento que por aquí abundan, todo es encalado una vez al año, los montones de sal de un blanco deslumbrante contrastan con el cielo muy azul, recordando los pueblos árabes..»

Extracto de la correspondencia de una postal anónima de 1920. Col. Particular, DR

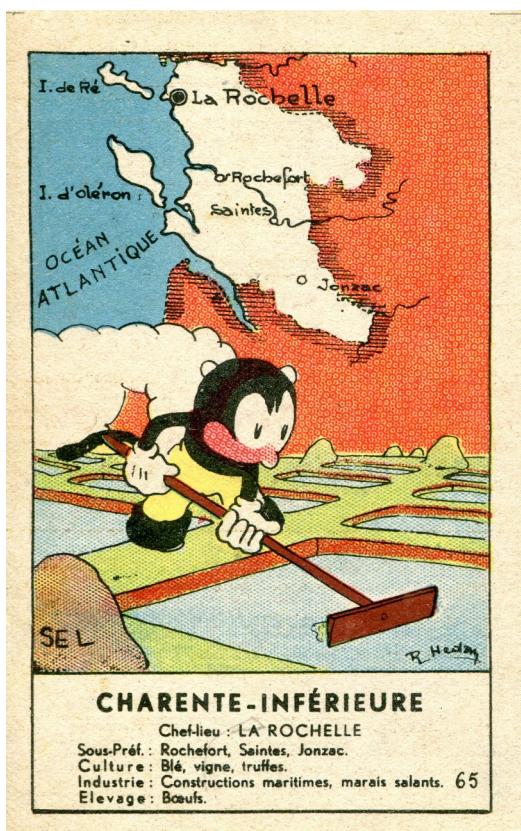


Figura 1: Imagen, premio escolar representando las salinas marinas como una de las industrias de Charente-Inférieure (designada como Charente-Maritime en 1941). Inicio del siglo XX, Col. Le Port des Salines, DR.

La Charente-Maritime posee una rica tradición salinera, distribuida en cinco grandes zonas que abarcan dos regiones:

En Saintonge:

- Salinas de Brouage (Hiers, Brouage, Beaugeay, Saint-Froult, Moëze y Saint-Nazaire)
- Salinas de la desembocadura del río Seudre (Marennes, Saint-Just, Saint-Sornin, Le Gua, l'Eguille, Saint-Sulpice, Breuillet, Mornac, Arvert, La Tremblade)~
- Salinas de la Isla de Oléron (Saint-Pierre y Saint-Georges al norte y le Château, Dolus y Saint-Trojan al sur)

En Aunis :

- Salinas de la Isla de Ré (alrededor de Fiers d'Ars)
- y en menor escala, las salinas de La Rochelle (Châtelailon, Angoulins, Aytré Tasdon y Nieul).

En Saintonge, entre los siglos XII y XVI, había una intensa vida marítima en las salinas de Brouage, de donde la sal y el vino eran llevados en barcas hasta los barcos del Norte de Europa que estaban anclados a lo largo del Pertuis. El apogeo de las salinas de Brouage se sitúa en la segunda mitad del siglo XV. El siglo siguiente estuvo marcado por la construcción de la plaza fuerte. El barco de piedra, memoria de una riqueza económica y política pasada, hoy nos parece como surgido de la nada perturbando la horizontalidad de las marinas de Brouage, ahora abandonadas. Oléron no escapó a ese declive.

Las salinas de Oléron ocupan cerca de un cuarto de la superficie de la isla (35 km²) si bien hace unos siglos atrás, eran en gran parte salinas muy productivas y que garantizaban la riqueza de esa región. Al final del siglo XVII, la isla contaba 4.256 salinas marinas, es decir, cerca de 85.000 tajos.

Como la mayor parte de las salinas atlánticas, las salinas de Oléron, situadas en el litoral este de la isla, se desarrollaron en zonas bajas, abrigadas y bajo influencia de las mareas. Denominada como « isla luminosa » o « isla de los cien molinos », Oléron posee todas las condiciones para la recolección del oro blanco: arcilla, roca plástica e impermeable, sol y el viento necesarios para la evaporación del agua del mar

Aunque el funcionamiento general de las salinas marinas es idéntico a lo largo del litoral atlántico, cada zona posee sus especificidades, o su saber-hacer, su oralidad... En Oléron, el salinero, descalzo sobre el vée, muro central de la salina, recogía la sal con la ayuda de la simouche y del servion (instrumentos que sirven para retirar la sal de los tajos). Transportaba la sal en su canasta borsau,



cargada sobre sus hombros hasta el tasselier, donde se ergúan los mulons (montículos de sal) protegidos en el invierno por un manto vegetal hecho de rouchés. Cuando se vendía la sal, se embolsaba y se transportaba hasta el barco en burros.

Pero esta descripción pertenece al pasado. La conocemos (aunque parcialmente) gracias a los testimonios, a los archivos manuscritos y a los documentos iconográficos. La sal blanca de Oléron, famosa por su utilización en la salazón, fue arrinconada por el cultivo de la ostra verde, conocida por su sutil sabor a avellana. Si, hasta 1820, las superficies de producción son casi idénticas, en el siglo XIX somos testigos de la decadencia de la salicultura por la acumulación de lodo en los canales, de la destrucción del comercio internacional y de la pérdida de los mercados franceses. Las salinas marinas abandonadas se transformaron en marais gâts, zonas de pasto o de caza o en tanques para la ostricultura y piscicultura. Estas nuevas actividades primarias permitieron la conservación del paisaje de las antiguas salinas marinas de Oléron.

A finales de los años ochenta, el saber-hacer tradicional de los hombres de la sal no fue transmitido a las generaciones venideras, y Albert Masson, salinero de Chevalerie, hizo su última cosecha de sal en el verano de 1985. El ecomuseo de Port des Salines nació en 1994, con la voluntad de reimplantar esa actividad humana en la región, a través de la reconstrucción de una salina y de la construcción de un ecomuseo sobre la historia de las marinas de sal de la isla de Oléron.

El ecomuseo de Port des Salines es una institución pública administrada por la Communauté de Communes de la isla de Oléron, con competencias en el área de la Cultura desde 2006. Ha sido distinguido con las certificaciones «Pôle Nature» y «Tourisme et Handicap» y tiene como objetivo sensibilizar de forma científica y lúdica al gran público: exposiciones, visitas comentadas a la salina adyacente, intervenciones fuera del local, organización de eventos, etc.



Figura 2: Al fondo en dirección a Sauzelle, aldea de salineros, se observan abundantes conos blancos: montículos de sal, llamados mulons, que otrora ritmaban el paisaje de las marinas de Oléron. Postal de inicios del siglo XX, Coll. Le Port des Salines, ed. Antoine Sagne, d.r.



Figura 3: Placa de vidrio, vista estereoscópica de una salina marina de la isla de Oléron al inicio del siglo XX. Coll. Le Port des Salines, DR



Figura 4: Vistas aéreas de 1950 y 2000 de una zona de la marina próxima a Chenal de la Brände. Los cincuenta años que separan las dos fotografías muestran la transformación del paisaje de salinas marinas, aún productivas o recientemente abandonadas, en viveros de ostras. Missions I.G.N. de Michel Bellouis en 1950 y Missions I.G.N. de 1.08.2000.

El compromiso que la Communauté de Communes asumió con el proyecto europeo ECOSAL ATLANTIS permite a Port des Salines contribuir a la valorización del patrimonio salinero europeo y compartir experiencias científicas, pedagógicas y culturales enriquecedoras con los restantes socios del proyecto.

Los descubrimientos realizados en el ámbito del inventario del patrimonio salíncola, proyecto común a los socios europeos, son interesantes tanto a nivel del proyecto, para la construcción de una base de datos o para concebir una obra o construir la «Ruta de la sal» y a nivel de la región, para conocer su historia y preparar el futuro. Fotografías, archivos manuscritos o cartas geográficas antiguas son herramientas que ayudaran a los jóvenes salineros en su proyecto de recuperación de las salinas marinas, para que la salicultura de Oléron sea un patrimonio vivo y que las marinas de esta región sean siempre un paisaje trabajado, fuente de sabores.

Emilie Drouyer
Communauté de Communes de l'île d'Oléron



Figura 6: Port des Salines, salina pedagógica donde se puede experimentar con la recogida de sal y volverse salinero por un día. Copyright: CDC Ile d'Oléron.



Figura 5: Albert Masson en 1985, último salinero de Oléron. Después de esta última cosecha, la sal solamente volvería a ser recolectada en el ecomuseo de Port des Salines en 1994. Más tarde, siete salineros retomaron la explotación de las salinas y otros nuevos buscan instalarse en el territorio. Col. Particular, DR.

Personaje

La Avoceta Común (*Recurvirostra avosetta*)

La avoceta común es, sin duda, una de las aves limícolas más bellas y elegantes de Europa. La distribución de sus anidamientos, a pesar de muy discontinua, es bastante amplia a lo largo de las zonas húmedas costeras europeas, yendo desde el Báltico hasta el Mar Negro.

Al oeste de Francia en el Algarve (Portugal) y en Andalucía (España) tiene una preferencia marcada por las salinas, nidificando en pequeñas colonias. En otras regiones nidifica en prados y pastos húmedos o inclusive en zonas agrícolas donde existan charcas.

Las poblaciones de avocetas de la Europa Atlántica y de la Europa del Norte (Francia, Inglaterra, Países Bajos, Alemania y Báltico) son migratorias, invernando en las zonas húmedas ibéricas y en África Occidental.

Posee hábitos gregarios muy curiosos pues fuera del periodo reproductivo tiende a formar grandes bandos tanto en los refugios de marea alta como en las zonas de alimentación descubiertas o semi-inundadas en la marea baja, hecho que no siendo propiamente inédito en las limícolas, en la avoceta común asume otras características, pues existe una cierta cooperación y coordinación en la bandada, con el objetivo de encontrar presas en el fango o en la columna de agua, siendo frecuente la formación de verdaderas "balsas" en las cuales la bandada nada de forma compacta explorando una verdadera técnica de "arrastre".

En el contexto geográfico del proyecto ECOSAL ATLANTIS, sea como población anidada o como invernante, la avoceta común es una presencia constante en los paisajes salineros. Es uno de los más emblemáticos viajeros de la ruta de sal del atlántico. Su silueta, su grito forman parte de estos ambientes.

La belleza, la notoriedad y el carisma de esta ave llevaron a su utilización como símbolo de una de las más antiguas y famosas sociedades ornitológicas del mundo: la Royal Society for the Protection of Birds (RSPB) fundada en 1889. En Portugal, la avoceta común fue escogida también como símbolo de la Reserva Natural del Estuario del Rio Tajo, pues esta área protegida alberga durante el invierno cerca de 20% del total de la población de avocetas de Europa.

Renato Neves

Coordinador nacional do ECOSAL ATLANTIS en Portugal



Figura 1 - Bando de avocetas (*Recurvirostra avosetta*) en la laguna de Brownsea Island, Poole Harbour, Reino Unido.



Figura 2 - Avoceta (*Recurvirostra avosetta*) se alimentando en la laguna de la isla de Brownsea Island, Poole Harbour, Reino Unido.



Figura 3 - Logotipos da Reserva Natural do Estuário del Tajo e da Real Sociedad para la Protección de las Aves.



Eventos

Sal para toda la vida – Una pizca de biodiversidad en nuestras marinas

Exposición a partir del 12 de abril, isla de Oléron (Francia)

Las marinas atlánticas que otrora garantizaron la riqueza de la región a través de la producción de sal constituyen un paisaje notable por su originalidad. A partir de la tierra y agua trabajadas por el Hombre, este medio revela un conjunto de hábitats que favorecen la presencia de diversas especies. La existencia de la sal, que podría ser un impedimento, se muestra como una fuente de vida.

Esta exposición se basa en el ejemplo de Port des Salines, donde se realizó un inventario de la fauna y de la flora existentes. Elaborada en el ámbito del proyecto ECOSAL ATLANTIS, en colaboración con una comisión científica, la exposición le invita a descubrir la razón por la cual las marinas de sal albergan una biodiversidad tan específica. ¡Una visita táctil a las marinas de sal y módulos pedagógicos para los más jóvenes dan ritmo a esta visita llena de vida!

Écomusée du Port des Salines



Sal Tradicional Ruta del Atlántico en la Feria Nacional de Agricultura

5 de junio de 2012, Santarém (Portugal)

El pasado día 5 de junio el Municipio de Rio Maior formó parte del stand de la Comunidad de Intermunicipal da Lezíria do Tejo (CIMLT), en la Feria Nacional de Agricultura en Santarém. Este stand, localizado en la nave "El placer de probar", pretende promover turísticamente los municipios asociados, destacando la gastronomía y los vinos.

Siendo la sal un producto alimenticio, muchas veces considerado un producto gourmet, Rio Maior no puede dejar pasar la oportunidad de promover la sal de las Salinas de Rio Maior y la Ruta Internacional, de las cuales forman parte, así como los productos de sus asociados en el proyecto ECOSAL ATLANTIS

Ayuntamiento de Rio Maior



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

7 julio 2012, Bucarest

Las Salinas de Interior han sido invitadas a participar en la Conferencia con una presentación sobre el patrimonio cultural de las salinas.



Ramsar COP11
6-13 July 2012
Bucharest, Romania

Asociación Amigos de las Salinas de Interior



7^a Feria Internacional de Sal

112 a 15 de Julio 2012, Aveiro (Portugal)

Para celebrar la época de producción de sal, se realizó, en los días 12 y 15 de julio, la séptima Feria Internacional de Sal de Aveiro. A semejanza de años anteriores, el certamen dio a conocer los sitios salineros, así como los diversos usos de la sal, la cual, además de ser un condimento tradicional y recurso de conservación, también ha ganado nuevos usos y ha dado origen a productos innovadores. La diversidad de los participantes muestra las diferentes apuestas y sus potencialidades como instrumento de valorización territorial en un sentido cultural, económico y turístico

Museo de la Ciudad de Aveiro | Ayuntamiento de Aveiro



Festival de la Sal en las Salinas de Rio Maior

13 a 15 julio 2012, Rio Maior (Portugal)

Del 13 al 15 de julio se celebró una nueva edición del "Festival de la Sal" con un programa musical nocturno muy completo que incluyó un concurso de la mejor montaña de sal, una misa al aire libre, demostración de yoga y una recreación histórica y etnográfica.

En esta edición se ha recreado el momento en que comienza oficialmente la historia de la sal en Rio Maior (el primer documento escrito), cuando en 1177, Pero de Aragón y su esposa Sancha Soares venden una parte del pozo y dos tajos a los templarios.

Después de firmar el documento y de una visita a las salinas con los Templarios para el reconocimiento de su nueva propiedad, se viajó a finales del siglo XIX. Los salineros realizaron las tareas inherentes a todas las fases de la cosecha de la sal, desde la distribución de agua con picota, el raspado de la sal, su transporte y la comercialización. La mayoría de las salineras van vestidas con trajes de la época.

La recreación histórica de la obra estuvo a cargo de la Companhia Livre y la etnografía fue realizada por los salineros.

Ayuntamiento de Rio Maior



Taller de producción de sal - Heritage Skills Day

22 julio 2012, Saltfleetby, Lincolnshire (Reino Unido)

Ven y únete al equipo del proyecto LCGM y a la Fundación del Patrimonio de Lincolnshire para participar en la extracción de sal marina a través de técnicas tradicionales que marcaron el litoral de Lincolnshire y su economía.

¡Aproveche el verano!

Para más información, consultar: www.lincsmarshes.org.uk

Andrew Fielding (A&A Fielding Ltd)

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





Agosto con sabor a Sal

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

Con la llegada del mes de agosto, el Núcleo Museológico do Sal se prepara para conmemorar un aniversario más, el 5º. Preparó, con una pizca de sal, un conjunto de actividades pensadas en los más pequeños y también en los mayores. Partiendo del Núcleo Museológico do Sal, cada uno de nosotros puede crear su propio itinerario descubriendo lugares y personas.

Al final habrá tiempo para cantar feliz cumpleaños con nuevos y viejos amigos y celebrar otro año de cosecha, este antiguo arte en este vasto territorio colorido, lleno de vida y renovación.

Ven a sentir un agosto con sabor a sal.

Núcleo Museológico do Sal

Núcleo Museológico do Sal
Amazul de Lavo (Freg. Lavo 3)
Sesimbra Municipal do Corredor do Cobre

Horario de Verano:
15 de Junho a 15 de Setembro:
Quinta-feira a Domingo/Feriados:
10h00 às 12h30 e 14h00 às 16h00
Entradas de Segundas e Terças-Feiras:
Entradas de 1€

Horário de Inverno:
15 de Setembro a 15 de Abril:
Quinta-feira a Sábado, Domingo, Feriados:
10h00 às 12h30 e 14h00 às 16h00
Entradas de Segundas, Terças, Quarta e
Sextas-Feiras:
Entradas de 1€

Para mais informações:
Museu Municipal Santos Rocha
Tel: 239 867 841 - 91 654 6861 - 96 160 297

E-mail:
museu.municipal@cm-lavo.pt
museu.ponto@cm-lavo.pt



Feria Tradicional de Sal - Salt Fair

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

En el marco de la tradicional "Feast of the Fair" habrá la oportunidad de conocer mejor la industria de la sal, combinando la antigua Market Charter con el inicio de la producción de sal en Winsford. Será mostrará una secuencia histórica con información sobre cada siglo, desde 1280 hasta la actualidad; habrá igualmente una "operación de recuperación de la memoria", para registrar algunos de los recuerdos de Winsford.

Andrew Fielding (A&A Fielding Ltd)



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

Universidad de Alcalá/ACASI, Sigüenza

Fecha por determinar. Para saber más, consultar salinasdeinterior@gmail.com



Asociación de Amigos de las Salinas de Interior