

2020

# Trabajo Fin de Grado: La Sal de Ibiza



Escuela Universitaria  
de Turismo  
del Consell Insular d'Eivissa,  
Grado en Turismo

Autora: Suzan Redzhebova  
Mustafova

Tutor: Vicent Guasch Portas

Doy mi consentimiento para que este trabajo pueda ser consultado en acceso abierto y difusión en línea.

## Agradecimientos

*En primer lugar, quiero agradecer a mi tutor Vicent Guasch P. por haberme dado el visto bueno a tratar el tema elegido y por haberme orientado y guiado desde el principio. También por haberme ayudado a darle al trabajo el enfoque que yo personalmente quería.*

*Gracias también a mi familia y amigas que han supuesto un apoyo moral muy importante. En especial, dar las gracias a mi madre y a mi padre por ayudarme a lograr mis objetivos en toda mi vida y carrera estudiantil y, a mi pareja Nacho García Planells por estar a mi lado y por aportarme ideas tanto desde un inicio como durante el transcurso de este proyecto. De igual manera, gracias a mi amiga Inés Ferrer por facilitarme nuevos enfoques en momentos en los que uno se queda sin opciones y a Mónica Boned por conseguir la colaboración de su abuelo Antoni Boned Costa, antiguo salinero.*

*Por último, y no por ello menos importante, agradecer la generosidad del Ayuntamiento de Sant Josep de Sa Talaia y en especial a su biblioteca municipal, por traerme a casa algunos libros muy necesarios para la realización de este trabajo. Y también gracias a todos los profesores de la Escuela Universitaria de Turismo del Consell Insular d'Eivissa por formarme durante estos cuatro años.*

## Contenido

1. Introducción .....	3
2. ¿Qué son las Salinas de Ibiza? .....	3
3. Antecedentes. Historia (Contexto político y social) .....	6
3.1. Siglo XIII .....	6
3.2. Siglo XIV .....	8
3.3. Siglo XV .....	12
3.4. Siglo XVI y XVII .....	12
3.5. Siglo XVII y XVIII .....	15
3.6. Siglo XIX y XX .....	16
3.7. Siglo XXI .....	21
4. Condiciones meteorológicas que favorecen la explotación salinera .....	22
5. Explotación tradicional de las Salinas, factor importante para la economía de la isla. ....	25
5.1. Control de las aguas .....	25
5.2. Estanques y mano de obra .....	26
5.3. Producción de la sal .....	27
5.4. Entrevista a Antoni Boned Costa.....	28
6. Explotación de la sal en la actualidad .....	30
7. Factor que juega el turismo y los impactos que causa en la zona .....	33
8. Conclusiones .....	35
9. Anexos .....	40
10. Bibliografía .....	49

## 1. Introducción

En el presente trabajo se quiere hacer un viaje por la historia de un bien tanpreciado y autóctono de la isla de Ibiza como es la sal.

La gente que lleva viviendo generación tras generación en Ibiza, sabe que la isla tiene una salinera conocida como Ses Salines. Muchos abuelos habrán contado a sus nietos miles de experiencias sobre la extracción de la sal, cómo se deslomaban día a día en los estanques con el fin de sacar kilos y más kilos de este bien tan distintivo para así poder mantener a sus familias económicamente. Un sinfín de personas han pasado por esta salinera dejando parte de su vida en ella, sacándola hacia adelante con sudor y esmero, trabajando hasta quedarse sin aliento. Gracias a ellos, hoy en día, las Salinas siguen en funcionamiento, cierto es, que su producción ha disminuido porque con el paso de los años el principal sector de la isla ha pasado a ser el turismo.

Ibiza se ha convertido en un destino turístico de sol y playa. Por este motivo, la industria de la sal ha quedado en un segundo plano, ya no es igual de conocida actualmente que en décadas anteriores. Tenemos que seguir cuidando este producto que nos da la naturaleza, para que no acabe desapareciendo.

Por tanto, no hay que dejar en el olvido la historia que hay tras las montañas de sal. Debemos seguir dando voz e imagen a este maravilloso patrimonio natural que posee la isla de Ibiza.

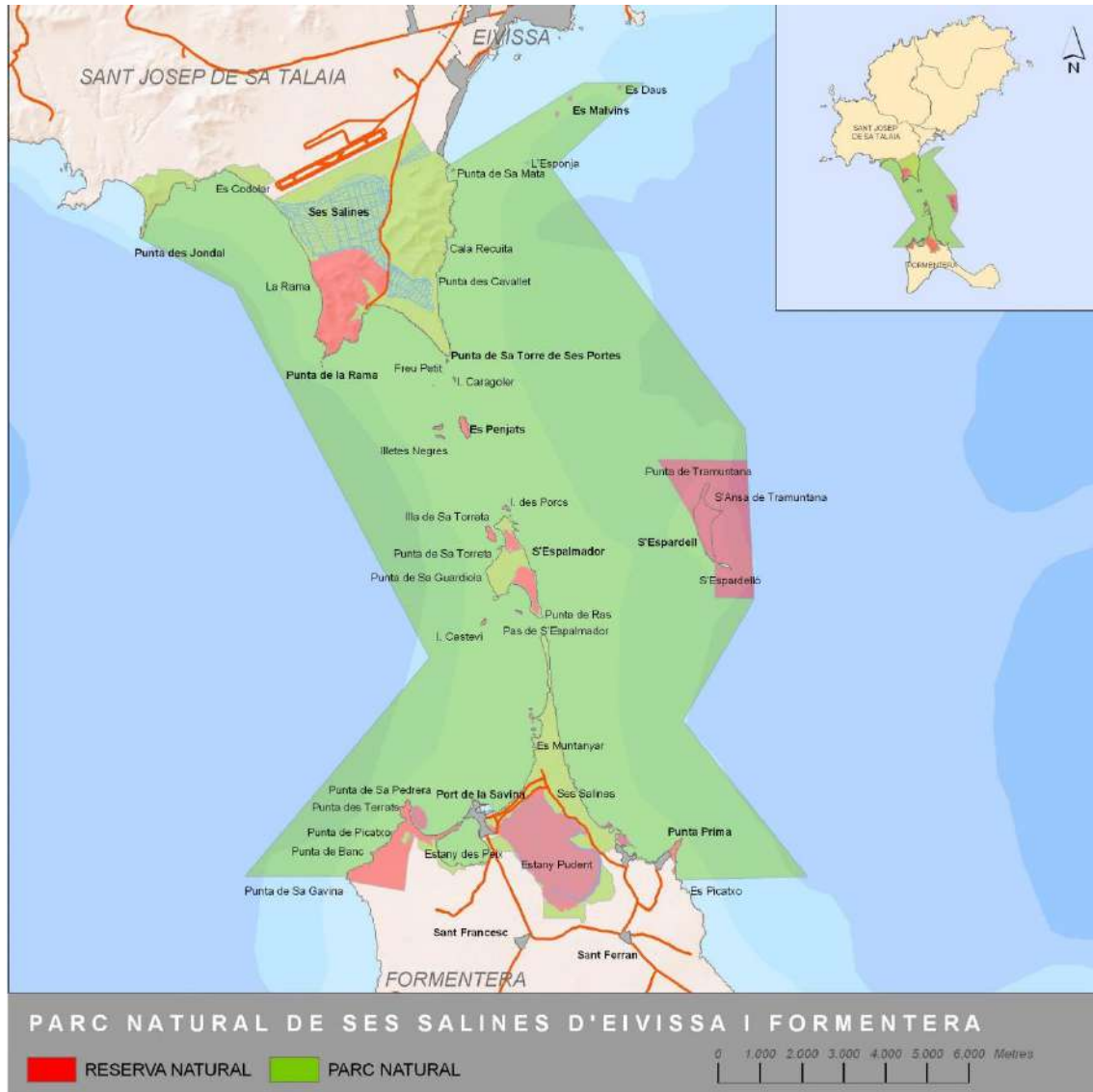
## 2. ¿Qué son las Salinas de Ibiza?

Las Salinas de Ibiza se sitúan en las coordenadas 38°51'24.2"N 1°22'48.9"E, en la isla española de Ibiza perteneciente a la Comunidad de las Islas Baleares. Estas Salinas (ilustración 1), junto con las de Formentera, poseen los siguientes títulos de protección medioambiental:

- Zona de Especial Protección de Aves (ZEPA)
- Reserva Natural
- Área Natural de Especial Interés (ANEI) de la Ley de Espacios Naturales del Gobierno Balear.
- Zona húmeda (RAMSAR)
- Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO (concedido en 1999)

- Red Natura 2000 de la Unión Europea
- Parque Natural (concedido en 2001)

Ilustración 1



Posee 13.611,80 hectáreas de medio marino y 1.786,52 hectáreas de medio terrestre de los cuales 400 hectáreas pertenecen a los estanques de las Salinas. Estos estanques son los empleados en la industria salinera de la isla que consiste en aprovechar el agua de mar y a partir de su evaporación, obtener cloruro sódico (sal común). La forma de extraer esta sal pasa por varias fases. Antiguamente la entrada del agua salada a los estanques se hacía aprovechando la fuerza de las olas del mar, pero hoy en día, se hace de forma mecanizada, bombeándola. Se deja entrar el agua por la zona de es Codolar y se saca por la zona de es Cavallet.

El proceso de obtención de la sal comienza en los meses de primavera y termina sobre el mes de noviembre aproximadamente. Y se necesitan para ello dos tipos de estanques: concentradores y cristalizadores. Estos últimos, tienen una profundidad alrededor de 40-50 cm y un suelo sin desniveles que favorecen la recogida de sal.

Así pues, primero, se deja entrar agua de mar a los estanques concentradores y se deja en reposo bajo el sol en espera de que el agua poco a poco se evapore aumentando así la cantidad de sal disuelta en ella. Es la escala de Baumé la que se usa para medir en grados el porcentaje de concentración salina. En los primeros estanques, concentradores, el agua llega a 24° Baumé. Es en estos estanques donde tras evaporarse agua, al fondo del estanque se depositan sales de hierro, carbonato de calcio y sulfato de calcio que poseía aquella agua. Después, esa agua concentrada se pasa a los estanques cristalizadores donde precipitará el cloruro sódico (la sal común) entre 25° y 28° Baumé. Pero, en esa agua aún quedan otras sales que no interesan, las de magnesio, porque son amargas. Por tanto, una vez comprobada que la densidad del agua esté a 28°, se devuelve esa agua de los estanques cristalizadores, al mar. La primera sal que queda en forma de escamas en la superficie es la flor de sal, conocida desde siglos atrás hasta nuestros tiempos y utilizada y comercializada como producto para gourmets. El proceso de extracción de la capa de sal que queda depositada al fondo de los estanques cristalizadores, suele comenzar sobre finales del mes de agosto y dura hasta el mes de noviembre. Suelen ser aproximadamente tres meses de extracción.

Estas Salinas y el producto como es la sal forman parte de la historia de las islas Pitiusas integradas por Ibiza y Formentera. Tradicionalmente, en Ibiza, la sal se usaba para la conservación de diferentes partes del cerdo de matanzas, se usaba también como remedio medicinal para curar golpes, dolor de muelas u otras dolencias y se empleaba como alimento en la ganadería con la creencia que la leche y la carne producida sería de mejor calidad. Actualmente, sus usos se han extendido a otras áreas como la fabricación de medicamentos, productos cosméticos, productos químicos y similares. Antes de que el turismo entrara en auge, la sal ocupaba el primer puesto en la industria. Ahora, con la destacada industria turística, la Salinas se encuentran bajo peligro. Sin embargo, no habría

que olvidar que es un paraje protegido y alberga miles de especies de flora y fauna que o bien habita en la zona o bien pasa en épocas de migración. Sobre todo, llama la atención la presencia de flamencos durante todo el año. Por todo ello, jugó y juega un papel muy importante en la historia de la isla.

### **3. Antecedentes. Historia (Contexto político y social)**

A lo largo de la historia de la isla de Ibiza se ha de tener presente que uno de los productos como es la sal, ha sido una fuente muy importante en la economía de la zona siendo así, también, del Mediterráneo.

La primera civilización con la que se comienza la recopilación de datos en este estudio es con la civilización Púnica. Originarios de Oriente Medio, lograron llegar a la isla entorno a los años 600 a de C. Tras explorar el territorio se encontraron con la sal y aprovecharon la existencia de esta para su extracción y empleo.

Más tarde, los siguientes en llegar a la isla fueron los Romanos en torno a 122 a de C que usaron la sal para abastecer a toda su población y comercializarla por todo el Mediterráneo.

Años después, en torno al año 903, la isla fue ocupada por los árabes que continuaron con la extracción de sal aportando, pero, nuevas ideas y técnicas para el trabajo de extracción y mantenimiento. Estos permanecieron en la isla varios años hasta que en 1235 los echaron las tropas de Guillem de Montgrí.

#### **3.1. Siglo XIII**

Guillem de Montgrí fue el encargado de llevar a cabo la conquista de la isla, pero dada las dificultades que esta conllevaría, firmó el día 12 de abril de 1235 un convenio uniendo fuerzas con Nuno Sanç y Pere de Portugal. Así una vez realizada la conquista, el castillo y la ciudad de Ibiza serían repartidos a partes iguales y el resto de la isla a partes proporcionales según el número de hombres que aportara cada uno para la conquista. Esta conquista, según la información consultada, no fue muy problemática ni hubo demasiada resistencia por parte de los musulmanes ya que, con las anteriores conquistas de la isla de Mallorca y el territorio de Valencia, era de extrañar que la isla de Ibiza permaneciese al mando de musulmanes. Una vez asentados los nuevos ciudadanos de la isla, tocaba

cumplir con lo pactado. Así pues, el territorio quedó dividido de la siguiente manera:

<b>Antes (musulmanes)</b>	<b>Después (cristianos)</b>
Alhaueth	Pla de Vila
Xarc	Quartó de Santa Eulària o del Rei
Benizamid o Banu Samid	Quartó de Balançat
Portumany	Quartó de Portmany
Al-Garb	Quartó de Ses Salines

Anteriormente la isla estaba dividida en 5 *yuz* pero, una vez ocupada por cristianos, pasó a estar dividida en 4 porque así se cumpliría con el reparto proporcional. Suponemos entonces que a Guillem de Montgrí le tocaron 2 ya que aportó el doble de fuerzas. Una vez realizada la división de tierras, se procedió con el reparto de las Salinas. Dado que estas formaban un área indivisible decidieron optar por un método que permitía realizar un reparto más justo. Este nuevo método consistiría en un reparto basado en la producción anual de sal. Así, a Guillen de Montgrí le tocaron dos partes y al resto de señores le tocaron una para cada uno. Con el paso de algún tiempo, sobre el año 1260 se transfirió la extracción de la sal a los ibicencos a cambio de un impuesto que gravaba cada *modí* de sal extraído. Este llamado *modí*, era una unidad de medida de la época que equivalía a 1.387 kg.

El uso de la sal permitió abrir un nuevo modelo de negocio y favoreció a la recuperación de la economía sobre todo a partir de 1248 cuando se firmó un documento en el que se pactaba la comercialización de ésta con Barbaria. Más adelante se reforzó más aquello otorgando, entre otras cosas en 1282, autorización a los comerciantes genoveses para que pudieran comprar sal ibicenca de forma ilimitada. También se acordó a su vez, que aquellas naves procedentes de Venecia que comerciaban en zonas del Mediterráneo pudieran a su vuelta cargar sal desde la isla. Y consta que, sobre los mismos años, se retomaron las rutas entre la costa africana y las islas.

Mientras el negocio de la sal avanzaba y alzaba la economía de la isla, sucedieron varios acontecimientos en cuanto a los señores se refiere. En el año



1244 falleció Nuno Sanç y sus posesiones pasaron a manos de Guillem de Montgrí y, en el año 1256 falleció Pere de Portugal y sus posesiones pasaron también a manos de Guillem de Montgrí. El fallecimiento de los señores provocó que la distribución de posesiones quedara repartida de manera que la Corona mallorquina controlaba una cuarta parte de las rentas procedentes de las Pitiusas y una tercera parte la controlaba la iglesia. Se entiende pues, que surgieran más adelante una serie de situaciones conflictivas y tensas entre ambas partes.

Ya en el año 1261 el infante Jaume (de Mallorca) junto con Guillem de Montgrí donaron las Salinas al *Comú d'Eivissa (Universitat)* acordando un derecho sobre la extracción de la sal de manera que, lo acordado en la siguiente tabla 1, se destinaría una parte al propio *Comú d'Eivissa* y otra parte a la construcción, reparación de las murallas de la ciudad, pagar a los escoltas y demás asuntos relacionados con la defensa de las islas. El resto del beneficio iría destinado a Jaume ( $\frac{3}{4}$  partes) y a Montgrí ( $\frac{1}{4}$  parte).

Tabla 1

<b>Por cada modí</b>	<b>Destinatario</b>
1 <i>besant</i> y medio	<i>Comú d'Eivissa</i>
1 <i>millarès</i>	Defensa se la isla

(1 *besant* = 3 *sous* 6 *diners* y 1 *millarès* = 6 *diners*)

Unos años en adelante, en 1267, los señores hicieron otra donación al pueblo ibicenco de manera que cedían autorización a los ciudadanos para que pudieran extraer y comercializar la sal de la isla de manera libre. Pero pasaron solo unos pocos años hasta que tuvo lugar la muerte de Guillem de Montgrí (1273) y una parte importante de sus posesiones pasaron a manos del arzobispo de Tarragona. A partir de ese momento, la isla experimentaría grandes cambios en sus tiempos.

### 3.2. Siglo XIV

En este nuevo siglo, la isla de Ibiza exportaba a otros lugares mayoritariamente bienes como la sal y la resina y eran los únicos bienes autóctonos que tenían una legislación y una regulación más amplia. De esta manera, la economía seguía su curso, pero, aun así, la población de la propia isla no poseía grandes embarcaciones con capacidad de transportar gran tonelaje de materiales por lo

cual las navieras extranjeras al poseer mejores embarcaciones tenían más capacidad negociadora. Pero, cabe destacar que en los años entre 1282 y 1350 los que realmente dominaban los mares eran los piratas.

En cuanto al dominio sobre la sal, todo apunta a que era un monopolio controlado de forma estricta por los señores de la isla los cuales concedían licencias a aquellos que solicitaban comerciar con este producto. También, dividían las Salinas para su explotación entre los caballeros y los burgueses. La forma en la que se hacía la división consistía en que había tres responsables llamados *albetriadors* y una cuarta persona que era la encargada de recoger el dinero. Estos tres *albetriadors* dividían las Salinas y asignaban una parte de estas a cada caballero o burgués que hubiera en Ibiza y otra parte a las mujeres que tuvieran en posesión una casa. Esto último era una forma de asegurarse de que las Salinas dieran también un beneficio a personas de la isla. Así entonces, una vez se les asignaban una, dos, tres o cuatro parcelas a cada persona, esta persona tenía que hacer una especie de albarán donde constara la parcela que se le había cedido. Posteriormente todos estos albaranes los recogía el *albetriador* y así podían saber quién tenía durante qué tiempo qué parcela que las Salinas.

Una vez sacada y amontonada la sal, los *albetriadors* valoraban esta sal indicando qué parte correspondía a cada señor. Una vez valorada toda esa sal, se juntaba toda y se transportaba al cargador, se pesaba, se media y se entregaba a las diferentes naves para su trasportación. La exportación de sal era un negocio que requería de permisos para llevarse a cabo cosa que provocaba, por ello, que se realizaran prácticas fraudulentas u obteniendo licencias especiales concedidas por el rey. Por ejemplo, en el año 1327 Felip de Mallorca concedió una licencia especial a Berenguer des Bach para sacar del reino una cantidad de resina y 1.000 *modins* de sal de Ibiza, con un valor total de 400 *lliures*. Aquel mismo año, el patrón Bernat Simón junto con Pere Peruc exportaban una cantidad de sal y resina a Cotlliure, Saona y Génova, negociando de manera encubierta con la Corona. Esto hace creer que, de alguna manera u otra, la Corona estuviera involucrada en el negocio de la sal de manera encubierta.

Como se menciona anteriormente, esta explotación estaba muy bien regulada para mediados de siglo. Primero de todo el patrón estaba en la obligación de prometer que no llevaría sal a ninguno de los reinos prohibidos por la Corona (ciudad de Génova y Saona) y debía volver a Mallorca unos meses más tarde con una carta que certificara el día y la hora en la que se produjo la descarga del material exportado. Si no obedecía a estas normas, el patrón se enfrentaba a cuantiosas multas. Y para asegurar que este pagaría la multa, se le pedía que presentara y eligiera a una persona como aval, de manera que, si no pagaba la multa el mismo patrón, la persona presentada como aval sería la encargada de pagar la cantidad requerida. La cantidad de las multas solía ser el doble del valor de la carga. En el año 1325, Jaume Bonaventura fue el encargado de exportar sal a Génova sin licencia. Por ello fue multado a pagar 300 *lliures*.

Un año importante fue el 1336 cuando se dio por finalizada la guerra con Génova. En ese momento se le concedió a Cateinimico Salvatge la licencia que le permitía llevar desde Ibiza a Génova 2.000 *modins* de sal. Pero cabe destacar que durante los años en que se producía la guerra, la sal la isla de Ibiza se exportaba a Venecia o al norte de África. Una vez finalizada la guerra el comercio de la sal se reanuda. En la siguiente tabla 2 se puede ver la cantidad de naves que salían de Ibiza cargadas de sal con destino a diversos lugares:

Tabla 2

	1330/1332	1336/1337	1338/1339	1340/1341	1342/1343	Total
<b>MAGRIB CENTRAL</b>						
<i>Argel</i>	-	2	9	2	-	<b>13</b>
<i>Xerxel</i>	-	5	1	1	-	<b>7</b>
<i>Gíger</i>	-	1	1	-	-	<b>2</b>
<i>Brisch</i>	2	1	1	-	-	<b>4</b>
<b>IFRIQIYA</b>						
<i>Alcoll</i>	-	4	-	1	-	<b>5</b>
<i>Bona</i>	2	1	-	-	-	<b>3</b>
<i>Bugia</i>	-	3	4	-	1	<b>8</b>
<i>Tedelis</i>	-	3	2	2	-	<b>7</b>
<i>Barbaria</i>	-	2	1	-	-	<b>3</b>

<b>REPÚBLIQUES ITALIANES</b>						
<i>Gènova</i>	-	4	5	3	2	<b>14</b>
<i>Nàpols</i>	-	2	-	-	-	<b>2</b>
<i>Palerm</i>	-	1	-	-	-	<b>1</b>
<i>Sahona</i>	-	-	1	-	-	<b>1</b>
<i>Trapani</i>	-	1	-	-	-	<b>1</b>
<i>Venècia</i>	4	1	-	11	17	<b>33</b>
<i>Mallorca</i>	-	6	9	-	1	<b>16</b>
<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>37</b>	<b>34</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>120</b>

Y en esta otra tabla 3 se puede ver la cantidad que se comercializaba hacia cada destino:

Tabla 3

<b>Distribución de la sal</b>	<b>1336/1337</b>	<b>1338/1339</b>
<b>MAGRIB CENTRAL</b>	374 <i>modins</i> 12,5%	645 <i>modins</i> 19%
<b>IFRIQUIA</b>	1.628 <i>modins</i> 54,5%	432 <i>modins</i> 12,5%
<b>SICÍLIA</b>	680 <i>modins</i> 23%	-
<b>GÈNOVA</b>	-	2.050 <i>modins</i> 60%
<b>MALLORCA</b>	297 <i>modins</i> 10%	295 <i>modins</i> 8,5%
<b>TOTAL</b>	<b>2.979 <i>modins</i></b>	<b>3.422 <i>modins</i></b>

Cabe destacar que siendo en el norte de África los comerciantes mallorquines en su mayoría, poseían naves de menor capacidad de carga y tonelaje que las naves italianas. Pero a pesar de todo, la exportación de sal no estaba en su mayoría en manos de los ibicencos ni mallorquines sino en manos de comerciantes de Génova y Venecia que gracias a sus grandes embarcaciones podían comerciar en toda la mediterránea con más facilidad. Por este motivo, los habitantes de la isla estaban en constante alerta ante cualquier problema que pudiera surgir ya que sus ingresos dependían de que estas naves italianas comerciaran con su sal. Si estas no llegaban a la isla por causa de la presencia de piratas en los mares o por cualquier otra causa, el comercio y la economía de la isla se vería gravemente afectada.

### 3.3. Siglo XV

Bien entrado el siglo XV, la sal de Ibiza era la más importante en cuanto al comercio con Génova. Un ejemplo de ello es la cifra de 21.477 *modins* que fueron exportados solo en un año (1450-1451). Y en el año 1459 cargaron sal de Ibiza 6 naves siendo el siguiente año 8 naves con destino Génova. Fue un siglo en que la economía estaba en alza ya que el precio de la sal subía favoreciéndola. Así a principios de siglo, entorno al año 1434 el *modí* de sal costaba 24 *sous*, en 1438 pasó a costar 26 *sous* y entre 1438-1439 subió de nuevo siendo el precio 30 *sous*. A partir de ese momento y con la conquista del territorio de Nápoles, la sal ibicenca fue en alza ya que, a Nápoles, cabía la posibilidad de exportar al año 11.000 *modins*. A final de siglo y comienzos del siguiente, la sal de Ibiza comenzó a perder intensidad en las relaciones con Venecia hasta llegar a ser sustituidas por la sal de Dalmacia. Por ello a finales del siglo XVI y comienzos del siglo XVII se comenzaron a ver indicios que crisis.

### 3.4. Siglo XVI y XVII

Ya a finales de siglo, sobre el 1595, llegó a la isla Alonso Çanoguera ejerciendo el cargo de gobernador. La situación que le tocó a este afrontar fue una situación de crisis y declive de la economía y producción isleña. También afrontó la pérdida de Jaume II en 1598. Justo un año antes del fallecimiento de este, se había producido la pérdida de la cosecha de sal a causa de las lluvias del momento. Por eso, solo quedaba la cantidad de trigo que poseían almacenado, para subsistir hasta finales de año. A consecuencia de todo ello, se le pidió al *Consell* de Aragón que proporcionara una cantidad de liquidez para poder solventar varios de los problemas por los que pasaba Ibiza. Desde la isla, se le informó a través de un escrito, sobre dos de los problemas más importantes. Por un lado, se manifestaba la falta de mantenimiento de las Salinas ya que al sufrir pérdidas de cosecha anteriormente, la Universidad no disponía de fondos para invertir. Con ello se entiende también que ninguna persona obtenía beneficios ya que no se producían. Entonces, tanto los naturales de la zona como el rey permanecían sin la obtención de ningún tipo de beneficio en cuanto a ingresos de la sal se refiere. Por otro lado, también se solicitaba una aportación de dinero para acabar de construir la torre de defensa de la zona cuyo nombre era la *torre del*

*Carregador de la Sal.* Esta torre servía de cobijo para los trabajadores en situaciones de peligro similares a emboscadas o ataques por parte de enemigos.

A raíz de estas revelaciones, y tras las mejoras de los problemas, llegado el año 1601 se decidió imponer un nuevo impuesto sobre la sal cosa que haría que el territorio comenzase de nuevo a generar ingresos. Así pues, se aplicó el nuevo impuesto que consistía en 1 *sou de lliura* ibicenca por cada *modí* de sal extraído. En la siguiente tabla 4 se puede ver la recaudación a lo largo de los diferentes años:

Tabla 4

	<b><i>Diners</i></b>
1604-1605	4.256 <i>lliures</i>
1605-1606	4.256 <i>lliures</i>
1606-1607	4.256 <i>lliures</i>
1607-1608	3.166 <i>lliures</i>
1608-1609	3.166 <i>lliures</i>
1609-1610	3.166 <i>lliures</i>
1610-1611	
1611-1612	3.985 <i>lliures</i>
1612-1613	3.660 <i>lliures</i>
1613-1614	3.166 <i>lliures</i>

Sin embargo, como en siglos anteriores, las prácticas fraudulentas continuaban existiendo. En 1602 el comercio de la sal se comenzó a realizar sobre todo con los países del Norte, dejando de lado así a Venecia. Este mismo año, llegaron a la isla a cargar sal dos naves procedentes de Génova pero que poseían bandera de Hamburgo. Pero se descubrió que estas naves lejos de ser procedentes de Génova realmente eran de Ámsterdam y su objetivo era cargar sal de manera ilegal. A raíz de estas prácticas, el rey ordenó acabar con el contrabando de sal neerlandesa.

Tras años de continuos desajustes en la economía isleña, llegaron unos años especialmente duros. Entre 1626 y 1627 las precipitaciones fueron muy escasas. Tanto que produjo sequía y una mala cosecha en el ámbito agrario y de la sal. A

todo ello se sumó que, debido a la falta de agua, los animales también empezaron a morir por tanto la ganadería también sufrió las consecuencias. Este problema hizo que el gobernador (que en aquel momento ya era el señor Joan de Castellví) se planteara pedir ayuda a cambio de sal. Finalmente, pasar por aquella situación de dificultades económicas hizo que Joan Castellví creara una tabla (tabla 5) en la cual mostraba la relación de los ingresos del Real Patrimonio por cada venta de sal en los periodos compresos entre el 1625 y el 1629:

<b>Años</b>	<b>Venta de sal</b>	<b>Diners</b>
1625-1626	4.590 <i>modins</i>	1.518 <i>lliures</i>
1626-1627	6.310 <i>modins</i>	2.068 <i>lliures</i>
1627-1628	6.540 <i>modins</i>	2.214 <i>lliures</i>
1628-1629	9.129 <i>modins</i>	2.891 <i>lliures</i>

Pasados unos años, el rey Felip IV decidió en febrero de 1631 hacer cambios en el precio de la sal de Ibiza. Aplicó un nuevo procedimiento que consistía en que a las naves amigas y aliadas se les fijaría 24 *rales* de plata por cada *modí* y a las naves de los Países Bajos se les fijaría 32 *rales* por cada *modí*. A partir de estos años se veló por la continuidad y la mejora del negocio de la sal. El producto se utilizaba para comprar todo lo que se necesitaba de fuera de la isla. Y en 1646, se pasó a permitir a cualquier nave que visitase la isla cargar sal a cambio del material que trajeran. Daba igual si estas naves se dedicaban o no al contrabando. Esto permitiría que la isla tuviese todo lo necesario para su subsistencia. Pero desgraciadamente, ese mismo año la cosecha de sal fue desastrosa y se afirmó que una de las causas era de nuevo el mal estado de los estanques. Todo el cúmulo de acontecimientos provocaron que la isla volviese a una situación de declive.

Entre los años 1652 y 1657 asumió el puesto de gobernador Francisco Miguel y dada la situación en la que se encontraba la isla, veía que había una gran necesidad de cambios tanto económicos como políticos y sociales. Por ello defendió la idea de que la isla tuviera sus propias naves/barcos, tripuladas por personas/mercaderes de la propia isla, para poder comerciar con la sal y no tener que recurrir a terceros. Sugería la construcción y/o fabricación de naves en la

isla con el objetivo de aumentar la cantidad disponible hasta conseguir los suficientes para poder comerciar con la totalidad de la cantidad de sal que producía la isla. Conseguiría así que la economía de la isla no requiriera de naves extranjeras. A todas estas ideas y/o peticiones, el rey Felip IV estuvo de acuerdo.

Pasado varios años, en 1684 se asignó el cargo de gobernador a Juan Bayarte. Este ya en un primer momento hizo análisis de la situación de la isla y le mandó un escrito con la información al *Consell* de Aragón. En aquel informe relataba los problemas que había visto en las Salinas. Veía necesaria la contratación de una persona que se encargara de la vigilancia de la montaña de sal y también la necesidad de habilitar una zona en la que la sal se almacenara de manera correcta y estaría así más fácilmente accesible y disponible cuando los comerciantes tuvieran que cargarla. Proporcionado esta información se consiguió que se creara un carro que condujese la sal de los estanques hasta el cargador cosa que permitiría que se hiciese de forma más rápida la actividad. Esto permitiría ahorrar tiempo y gastos y por tanto se podría invertir en mejoras en otros puntos de las Salinas e incluso en pagar mejor a los trabajadores. Aunque el gobernador y el rey pensaban que la ciudadanía ibicenca no estaría predispuesta ante numerosos cambios, la respuesta fue buena. Adoptando y aplicando todas las medidas de mejora, en el tiempo de seis meses se obtuvo 20.664 *ra/s* de plata con la venta de la sal. Por esos años la Universidad se encargaba del mantenimiento de los estanques mientras que la Corona se encargaba del muelle de carga.

### **3.5. Siglo XVII y XVIII**

Pasados varios años, hacia finales del siglo XVII y principios del siguiente la situación de la isla volvió a transformarse en dificultades. El gobernador pasó a ser Lupercio Castellón. Este pretendía volver al sistema que había sobre las Salinas antes de los cambios efectuados por Bayarte, anterior gobernador. Para los isleños esto no fue bien visto y además se le sumaron más problemas. El 24 de noviembre de 1694 tuvo lugar un gran temporal que provocó la crecida del nivel del mar lo que a su vez provocó desastres en los estanques de sal y la pérdida de aproximadamente 8.000 *modins* de sal que todavía no habían sido embarcados. Inmediatamente los ciudadanos de la isla fueron ordenados a



realizar trabajos en las Salinas con el objetivo de retirar el agua e intentar volver a crear lo que la borrasca había destruido. Tras el desastre y la mala gestión se sustituyó al gobernador por otro, conocido como Domènec de la Canal. Este, como hacían los gobernadores nuevos, hizo también su análisis del estado de la isla y las Salinas en concreto. Estaba claro que, ante el desastre del temporal, la isla había quedado con pagos pendientes. Fue una difícil situación para proveerse y cubrir sus necesidades. Pero, pronto y con la gestión del nuevo gobernador se consiguió sacar la cantidad de 8.000 *modins* de sal. Aun así, no se supo encontrar solución al desastre económico y se optó por alquilar las Salinas de Ibiza. El año 1710 las salinas fueron alquiladas durante el término de 10 años a Giovanni Visconti a cambio de cobrar 10 *rals* de plata por cada *modí* de sal ibicenca comercializada. Esto abrió un nuevo modelo de planteamiento sobre el negocio de la sal para gestiones futuras.

### 3.6. Siglo XIX y XX

En este siglo se clasificaba la sal de Ibiza como una de las mejores de España y se la conocía como el oro blanco con mejor calidad. Fue la época en que las Salinas pasaron por primera vez a manos privadas. En el año 1871 se adquirieron las 353 hectáreas por 1.162.020 pesetas, lo que equivaldría a más de 9 millones euros en números actuales. Al frente de la empresa estaba el también por entonces director de una empresa marítima, el señor José Artier Cuevas. Junto a él se sumaron otros socios, todos mallorquines. Entre todos fundaron la empresa con el nombre de *Fábrica de Sal de Ibiza* quedando inscrita en el registro del Ayuntamiento de Sant Josep de Ibiza (folio 222, número 3/91). La empresa empezó realizando una serie de mejoras que consideraban de necesidad para llevar a cabo la actividad de manera más eficaz y eficiente. Se compraron varios nuevos materiales y se estableció un punto que servía de depósito de la sal desde donde se comercializaría y se abastecería la ciudad y sus pueblos. A pesar de las constantes mejoras, quedaban cosas por reparar para más adelante. En cuanto a la extracción de la sal seguía siendo primordial el factor humano. El proceso era el siguiente (tabla 5):

- 1º Se rompía la costra de sal.
- 2º Se llenaban los *senallons*.
- 3º Se cargaba en un carro tirado por mulas.
- 4º Se transportaba hasta aquellos encargados de la vigilancia y el embarque de la sal.
- 5º Los conocidos como “prácticos paleadores” se encargaban de medir la cantidad.
- 6º Los conocidos como “carabineros” se encargaban de vigilarla y que nadie intentase robar.

Antes de comenzar con la conocida exportación internacional, en sus comienzos la empresa comenzó con el comercio nacional enviando sal a lugares como Barcelona y Mallorca entre otros. Sobre 1872 los envíos a Cataluña se elevaron hasta 3.000 kg y también aumentaron los pedidos en Mallorca como en otras zonas de la Península Ibérica y áreas incluso del otro lado del Océano. En cuanto a los precios se refiere en estas expediciones, la empresa estableció 10 pesetas la tonelada métrica en los cargadores de la salina y 10 francos las de 20 kilos castellanos en otros cargadores (siempre que se hicieran las compras de cargamento con destino hacia el extranjero, abonando la empresa del 2% de comisión).

No fueron muchos los años que pasaron cuando se abrió el debate dentro de la empresa sobre constituir la en Sociedad Anónima. Hasta que en 1878 se proclamó oficialmente Sociedad Anónima con un capital social de 2.250.000 pesetas con un total de 2.250 acciones de 1.000 pesetas cada una.

Una nueva incorporación en la plantilla, el señor Eugenio Molina Cirera, en el año 1884 hizo que, gracias a sus ideas, la empresa aplicase una serie de mejoras en cuanto a técnicas industriales. Se crearon más de 25 km de terreno para dividir estanques, 8 km de canales, se construyeron 3 puertos y se optó por mecanizar el trabajo. Esto provocó que la comercialización de la sal entrara en

alza. En 1886 la producción de sal fue muy grande en comparación a años anteriores. Aumentó hasta 32.000 toneladas y dos años más tarde, superó las 50.000 toneladas.

El siguiente año, 1887, la empresa pasó a tener nuevo presidente, Elviro Sans Masferrer que era uno de los que hasta entonces había tenido la mayor cantidad de acciones. Entonces la empresa seguiría conservando su nombre original pero se permitía denominarla también "Salinas de Ibiza". Los siguientes años 1888 y 1889 se decidió comprar maquinaria nueva. Se compró una máquina que se encargaría de levantar las aguas de la entrada del estanque y un remolcador conocido como Salinas. Esto produciría un aumento de la producción. Entre 1892 y 1893 salieron 6.997 toneladas de sal con destino Finlandia, Suecia y Rusia. En 1894 la cantidad se dobló a 15.846, de los cuales 6.111 se destinaron a Noruega. El comercio se abrió hacia los países nórdicos donde destinaban la sal sobre todo para la salazón del pescado. En 1894 Elviro Sans Masferrer dejó de ser el presidente de la Fábrica de Sal de Ibiza siendo sustituido por Manuel Guasp Pujol. Con él comenzó una nueva etapa de mejoras y de producción. Una de las mejores innovaciones fue en 1896 con la incorporación de la locomotora que conectaba los estanques y la zona de apilamiento hasta el puerto privado de La Canal. Hasta que, en 1898 debido a la carga de trabajo, Manuel G. Pujol dimitió. El nuevo presidente pasó a ser Manuel Salas Palmer y con él la empresa pasó a llamarse "Salinera Española SA". En ese momento el capital se fijó en 50.000.000 pesetas representado por 50.000 accionistas indivisibles. Sin embargo, de forma repentina el 12 de julio de 1898 Manuel Salas Palmer falleció y tuvo que ocupar su lugar Antonio Sastre Sureda de forma temporal hasta que en 1900 ocupó el cargo Pedro Antonio Servera.

En 1900 se avecinaban nuevos tiempos. Por entonces, en las Salinas de Ibiza habían más de 100 trabajadores fijos y más de 1.000 trabajadores eventuales. Pero el inicio de estos nuevos tiempos no fue precisamente bueno. El año entre 1900 y 1901 la recolección de sal no fue muy buena ni productiva debido a las inundaciones que hubo tanto en la isla de Ibiza como en otros territorios cercanos. Ya en 1902 se exportó sal de la isla a América del Sur, concretamente a la zona de Río de Plata. Salinera Española SA estaba constantemente en busca de nuevos mercados con el objetivo de expandirse cada vez más.

Probaron de comercializar también con India cosa que dio sus frutos ya hacia el año 1905. El año siguiente fue uno de los mejores en estos años, Salinera Española SA vendió aproximadamente 66.431 toneladas de sal repartidas entre América, Europa y Asia. Y en 1910 y 1911 se vendió toda la sal recolectada. Pero, a pesar de ello, los precios tenían que ser fijados con cautela y ser competitivos ya que había, por aquel entonces, otras empresas salineras que les hacían competencia. Pronto el rumbo de la empresa volvería a cambiar, con el fallecimiento de Pedro Antonio Servera en 1914. Pasando el cargo a Manuel Salas Sureda.

1914 fue el año en que por primera vez Salinera Española SA enviaba sal a Islandia ya que en el norte la demanda sobre la sal iba aumentando debido al gran uso que se le daba en la salazón del pescado. Sin embargo, siendo uno de los mejores años para la empresa, cabe destacar que fue el año en que el 28 de julio se inició la Primera Guerra Mundial. Los efectos de esta repercutirían y serían visibles en la empresa ya en 1915 cuando los ingresos comenzaron a ir a la baja debido a las circunstancias.

Una vez acabada la guerra, Salinera Española SA volvía a ver crecer sus ingresos sobre todo en 1919 cuando vieron que los ingresos eran el doble que los de hace 4 años. Gracias a este notable crecimiento se decidió ampliar la empresa con la adquisición de salineras en otros puntos de España. Para 1921 Salinera Española SA tenía en posesión varios territorios nuevos haciendo así que su competencia se fuera reduciendo. Con ello se entiende que la cantidad de trabajadores que hacían labores de extracción y demás en las Salinas aumentó considerablemente en comparación a los inicios de la empresa. Ello deriva, en Ibiza, en la creación de la Unión de Trabajadores Salinero de Ibiza. Siendo una organización que velaba por la protección de los trabajadores del sector salinero y defendía a los empleados frente a las condiciones agotadoras y duras a las que se enfrentaban en sus puestos de trabajo. Debido a ello se produjeron huelgas y movilizaciones cosa que provocó, en ocasiones, pérdidas en la empresa.

Otro dato importante para la historia de la empresa y las Salinas, fue cuando se inició en 1936 la Guerra Civil y el Gobierno republicano incautó las Salinas de Ibiza. Esta época supuso un parón para las Islas Baleares y sus industrias. Pero,

una vez terminada la Guerra Civil, Salinera Española SA se recuperó aun con más fuerza y para 1942 había experimentado un crecimiento tan grande de ingresos que repartió una paga extra a todos sus empleados y trabajadores. Se convirtió así en una de las principales empresas de las Islas Baleares. La empresa había pasado por momentos difíciles y por momentos de auge presidida siempre por Manuel Salas Sureda. Hasta que, en febrero de 1942, a los 61 años de edad, fallecía. Su lugar de presidente lo ocupó su hijo Manuel Salas Garau con veinticinco años, heredero de aproximadamente más de 4.000 acciones. Con él al mando, Salinera Española SA pasaría a ser un gran referente a nivel nacional. Por su parte, el director gerente seguía siendo Bartolomé Fons Jofre de Villegas hasta 1962 cuando falleció y ocupó su lugar Fernando Salas Garau. Para 1950 los beneficios anuales obtenidos se multiplicaron por 18 en comparación a 10 años atrás. De media, se extraían en las salineras de Ibiza, entre 60.000 y 80.000 toneladas de sal. Pero, no tardaron mucho en llegar de nuevo tiempos de declive. Las fuertes lluvias del 27 y 28 de agosto de 1958 inundaron las Salinas, registrándose 217 litros de agua en unas 28 horas. Tras este acontecimiento, en diciembre del mismo año una fuerte galerna provocó destrozos en la fábrica de Ibiza en las que posteriormente se tuvo que invertir en reparaciones. Y el siguiente año 1959 un huracán azotó el área de las Salinas hundiéndose algunas embarcaciones y produciendo daños en el tren de carga. A partir de estas fechas se fueron experimentando grandes cambios.

Bien entrado en los años de 1960, la isla experimenta un gran cambio en su totalidad y en varios ámbitos. Es la época en que tiene sus comienzos el turismo. Con ello aumenta la construcción de hoteles, apertura de bares, restaurantes, tiendas de ropa y *souvenirs*. Entonces, fue cuando Salinera Española SA decidió invertir en la mecanización y tecnificación respecto a los trabajos en las Salinas con el objetivo de aumentar su producción y ventas. Al principio esta idea fue buena y la empresa logró sus objetivos, pero sobre el año 1970 en adelante y por primera vez en su historia registraba un balance negativo. Esto fue entre otras cosas debido a la gran inversión en maquinaria y a los temporales que provocaban pérdidas de sal y destrozos que tenían que ser reparados posteriormente. Cabe añadir que durante estas fechas en la familia Salas se produjeron dos grandes pérdidas. Murieron en 1975 Salvador Salas Garau y en

1976 Fernando Salas Garau. Ambos figuras importantes de Salinera Española SA. Tras estas pérdidas y en plena crisis la empresa comenzó a cargar 2.000 toneladas diarias de sal en buques y se reactivaban las exportaciones a las Islas Feroe. Pero este auge duró muy poco ya que en 1977 volvieron los desastres a causa de malas condiciones meteorológicas. Con ello, a finales de los años setenta aparecieron los movimientos ecologistas con reivindicaciones hacia el patrimonio natural del archipiélago. Una fecha importante fue el 19 de noviembre de 1977 cuando tuvo lugar una manifestación en defensa de Ses Salines bajo el lema de “Ses Salines, parc natural”. Por tanto, los años ochenta también estarían llenos de altibajos en el seno de la empresa. Tanto que en 1983 en el Ayuntamiento de San José se acuerda declarar las Salinas “paraje natural de protección integral” y “zona forestal de protección especial” a su entorno más próximo.

Durante 1986 y 1987 se produjo de nuevo un crecimiento económico. Estas épocas serían así durante un tiempo. Unos años de crecimiento y otros de caída. La delimitación de la zona hecha por Demarcación de Costas en enero de 1994 no favoreció tampoco a Salinera Española SA. Provocando cambiar de localización su sede entre otras cosas. Llegó entonces una fecha muy importante, 1998. Año en el cual Manuel Salas Garau, tras 56 años al frente de la empresa, decide abandonar su cargo. Ante este cierre de etapa y comienzos de la siguiente etapa, se situaría Gabriel Cañellas Fons.

### **3.7. Siglo XXI**

Salinera Española SA comenzaba un nuevo siglo con nuevas incorporaciones al mando. Las figuras de Gabriel Cañellas Fons como presidente y Cristino Elías Mir como director gerente. La empresa comenzaba a adaptarse así al nuevo siglo.

En 2001 las Salinas de Ibiza junto con las de Formentera pasaron a catalogarse como Parque Natural. Ello supuso dificultades a la hora de su explotación.

Para 2010 las Salinas de Ibiza seguían en explotación hasta ofrecer durante lo que llevaban de siglo una media de extracción entre 45.000 y 55.000 toneladas de sal anuales que se exportaba principalmente para la salazón del pescado. Así pues, Salinera Española SA con la cantidad extraída de Ibiza y la cantidad de

otros territorios donde poseía salinas, producía aproximadamente una cantidad total anual de entre 150.000 y 160.000 toneladas de sal que se vendían en territorio nacional y se exportaban a lugares como Alemania, Austria, Bélgica, Francia, Italia, Dinamarca, Suecia, Brasil, Estados Unidos y Canadá. Y los excedentes de sal se vendían para deshielo. Destacamos también la diversificación en estos años de Salinera Española SA en que además de sal de mesa produce pastillas y sales para piscinas, sales bajas en sodio, sales para la producción de ahumados o sales de baño. En los últimos años también se ha intentado innovar en cuanto a las variedades de la sal de mesa, se han creado sales de varios sabores.

El 10 de febrero de 2007 se informa de una nueva pérdida. La muerte de Pedro Salas Garau. Un año después, ya en 2008 comienza la crisis económica en que la empresa intenta mantener a sus trabajadores fijos y evitar despidos, pero aun así son momentos de tensión. Y el 19 de septiembre de 2009 muere Manuel Salas Garau a los 92 años. En abril de 2014 muere Guadalupe, la última de los hermanos Salas Garau. Con la muerte de esta última, entra en el Consejo de Administración Ángel Bonmatí Salas, hijo de Guadalupe. Con él comienza la quinta generación Salas en los puestos de responsabilidad de Salinera Española SA.

Hoy en día Salinera Española SA continúa siendo una empresa referente en nuestro país con un largo pasado, presente y futuro.

#### **4. Condiciones meteorológicas que favorecen la explotación salinera**

Las circunstancias que presente el clima favorecerán o no a la recogida de la sal. En gran medida dependiente de la temperatura que haga y las precipitaciones que haya entre otros fenómenos atmosféricos. A ello se le suma que, en épocas pasadas, la falta de maquinaria hacía más difícil las predicciones de tiempo que haría o las tormentas que vendrían, por ello las consecuencias tras aquellas tormentas solían ser más difíciles de reparar al no haberlas detectado anteriormente para poder minimizar daños.

A finales del siglo XVI empiezan a publicarse noticias sobre la pérdida de sal. Y, a partir del siglo XVII comienzan a publicarse noticias similares de forma más

constante. Todas en relación con el mal clima. Esto provocaba que la Universidad, que era la encargada de la gestión de las Salinas del momento, relacionase la mala productividad de sal con el mal clima. Sin embargo, desde Madrid se les acusaba de defender más sus intereses económicos que de gestionar el mantenimiento del patrimonio común.

Así pues, transcurren muchos años en los que el clima afecta significativamente al negocio de la sal. En el año 1605 a causa de las múltiples lluvias se pierde toda la cosecha de sal y quedan únicamente 800 *modins*. En 1631 en pleno mes de agosto se ven obligados a parar la recogida de sal a causa de las precipitaciones, pero con la suerte de poder alargar el tiempo de recolección hasta que el tiempo lo permitiese. Así, hasta noviembre se pudo seguir trabajando dado al buen clima veraniego y de sol que hubo. En 1679 las lluvias sobre el mes de marzo fueron tan intensas que el agua hasta entrado el verano no se pudo quitar, de manera que se perdió toda la producción. En aquellos años también era usual que, con la lluvia, aparte de llenarse de agua e inundarse los estanques, también se llenaban de barro y era un añadido más al desastre. Cuando esto pasaba, cuando se llenaban de barro los estanques, muchas veces ello provocaba que ese estanque o estanques no pudieran volver a ser utilizados para la producción de sal y/o que se pudieran usar, pero pasados unos años. Uno de los desastres más significativos fue el del 24 de noviembre de 1694 cuando el mar rompió fuertemente contra la zona de es Codolar inundando todos los estanques a su paso y llenándolos de barro hasta la zona de Casa en Bossa. Por aquella zona se localizaba el estanque Rojo de modo que de sal roja no quedó nada. Se perdió completamente todo y de la sal blanca quedó poca cantidad. La cantidad de sal perdida tenía un valor aproximado de 192.000 *reials*. Este suceso provocó también que el estanque Rojo no se pudiese utilizar hasta pasados 3 años. Casi cada ciertos años había nuevos episodios de precipitaciones seguidas de desastres en la zona de trabajo y producción. Desde el año 1590 hasta 1703, 18 de los años presentan pérdidas a consecuencia de las lluvias y malas condiciones climatológicas.

Entrado el siglo XVIII continúan las pérdidas a causa del clima. En 1787 se hace el recuento de pérdidas en periodos de cada diez años. De manera que la situación fue la siguiente (tabla 6):



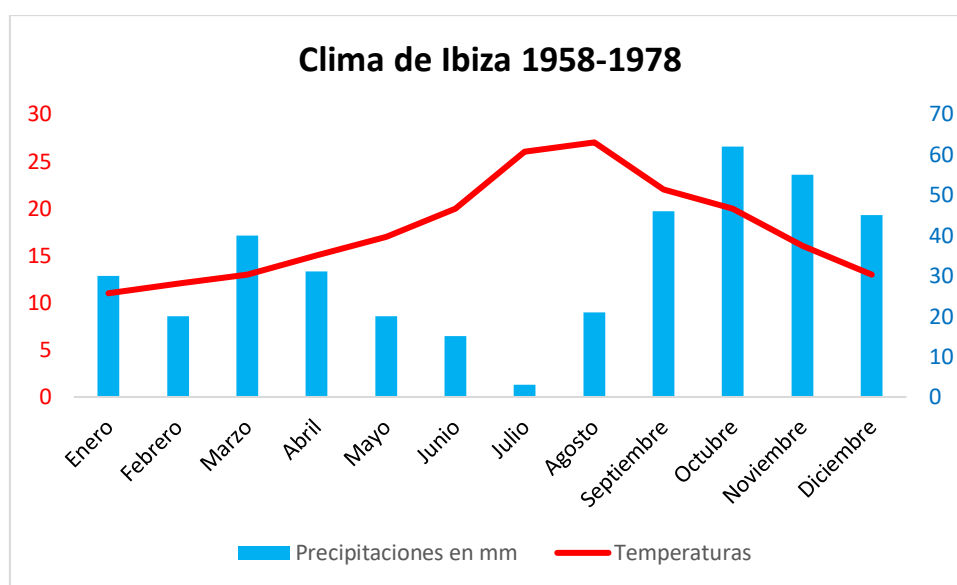
Tabla 6

Años	Pérdidas
1740-1749	27.959 modins
1756-1765	38.089 modins
1774-1783	69.079 modins

Toda la sal perdida en esos años tenía un valor de aproximadamente 8.140.265 reials y 30 maravedís.

Poseemos también datos del clima del siglo XX, así el siguiente gráfico (ilustración 2) reúne las temperaturas y las precipitaciones medias de los años comprendidos entre 1958 y 1978:

Ilustración 2



Vemos que en los meses de verano las temperaturas solían ser altas y las precipitaciones bastante bajas por ello se favorecía la evaporación del agua.

Con todas estas épocas anteriores como ejemplo, llegamos a la conclusión de que las condiciones climatológicas que favorecen la extracción y producción de la sal son condiciones con temperaturas elevadas y pocas precipitaciones que no interrumpen el proceso de evaporación del agua. El cloruro sódico, conocido coloquialmente como sal común, es fruto de la evaporación del agua de mar. Se requieren por ello áreas planas y a una baja altura para que el agua de mar

pueda entrar fácilmente. Y esta agua de mar, debe de tener, por tanto, alta salinidad para poder obtener buena producción. En este punto, es importante saber que el mar Mediterráneo es uno de los que posee mejores aguas saladas siendo superado solo por el mar Rojo y el golfo Pérsico. A parte de la salinidad, otro factor favorable de este mar es su clima. Los veranos son largos y cálidos, por tanto, son también secos. Las horas de sol oscilan entre 9 y 11h de sol diarias entre los meses de mayo a agosto, es decir, en verano. Es un mar también que posee corrientes atmosféricas que favorecen la evaporación del agua, y brinda una temperatura media anual elevada y con pocas precipitaciones. Lo cual suma muchos factores a favor de la producción de sal. Además, la zona de las Salinas de Ibiza posee un microclima propio más cálido y seco que el resto de la isla. Sus niveles de humedad varían entre 65% y 75%.

A pesar de este clima favorecedor, de vez en cuando llegan precipitaciones inesperadas. Para algunos sectores las lluvias son bienvenidas, pero para el sector de la sal no son el mejor aliado. La entrada de agua dulce a los estanques de sal provoca que la salinización de esas aguas se reduzca por lo cual afecta al trabajo de los salineros y a la producción.

## **5. Explotación tradicional de las Salinas, factor importante para la economía de la isla.**

En sus comienzos la isla dependía totalmente de la comercialización de este producto. Ya en el punto número 1 de este trabajo, se ha hablado sobre la evolución y el avance en la historia de las Salinas de la isla de Ibiza. Pero en este otro punto queremos que quede un poco más detallado.

### **5.1. Control de las aguas**

Antes de siglo XIX, el agua llegaba a los estanques gracias a que estos estaban por debajo del nivel del mar. Recibían entonces algunos estanques el agua a través del suelo mediante filtraciones. Ya tras el siglo XIX, tras la privatización de las salinas, con Eugenio Molina (arquitecto citado en el apartado de historia de este trabajo), se realizaron nuevas reformas que consistían en bombear agua a través de canales abiertos a la playa de es

Codolar. Esta es una de las reformas que mejor le vino a la salinera ya que solucionaba problemas a la hora de sacar agua cuando esta sobraba.

Alrededor del siglo XVII se hicieron una especie de construcciones para impedir la entrada del agua a los estanques en caso de lluvias torrenciales y se diseñó también un canal que llevaría el agua del torrente de Font del Taronger directamente al mar. Esta clase de mejoras permitiría evitar las pérdidas de producción.

## 5.2. Estanques y mano de obra

Por 1660 las Salinas estaban divididas en 5 estanques conocidos como Monyó, Punta, Estany (producía sal roja), *estanyol* dels Bous y Estanyol (producía sal blanca).

En 1687 se añadieron a los estanques unas cajas flotantes conocidas como *balandres* que facilitaban la extracción de la sal de aquellos estanques donde el agua no se iba fácilmente.

Durante el siglo XVIII, sobre todo, se puso interés en mejorar las condiciones de la salinera y su entorno. Desde esos años hasta años en adelante, se disponen de memorias e informes que nos permiten hoy en día hacernos una idea de cómo eran las salinas antiguamente y de qué manera evolucionaron. En 1710 se creó el sexto estanque llamado estanque *de les Barquetes*. Y tras esos años comienzan a haber modificaciones y divisiones en los estanques para facilitar los trabajos. Así, poco a poco se van creando más hasta que por el año 1803 se conocían 13 divisiones diferentes.

Por su parte, la mano de obra y los trabajos en las salinas no sufrieron grandes modificaciones durante la historia hasta el siglo XX. Los estanques estaban divididos por *calçades* y los trabajos se realizaban por grupos con un representante en cada grupo. Este recibía el nombre de *capatàs* o *cabo*. En los estanques los encargados de romper la costra formada de sal eran los denominados *cavadors*. Se limpiaba para que no quedase con barro y se dejaba reposar unos días para que quedase libre de humedad. Tras unos días y con ayuda de mulas se amontonaba la sal en una zona protegida de las lluvias. Hay que destacar que los encargados de transportar la sal, no podían abandonar el estanque de la sal hasta que no se había sacado toda

la sal del estanque y el guarda hubiera puesto en cada montón de sal la etiqueta correspondiente. Después se pesaba la sal para ver cuánto había generado cada salinero y se le pagaba según la cantidad extraída por ellos. Y ese pago se descontaba más tarde, del pago final que recibían. Aun así, ese pago final no se hacía hasta que toda la sal extraída por ese salinero no fuera vendida. Estos mismos salineros eran también los encargados de llevar la sal hasta el tasador y este después de pesarla, la cargaba en mulas.

La mano de obra era abundante y barata a pesar de que el trabajo de extracción de sal implicaba dureza dadas las altas temperaturas del verano. En el periodo de 1890 y 1934 se trabajaba durante todo el día, sin embargo, a partir de 1934 se comenzó a trabajar en jornadas de 8 horas. Un último dato importante es que los trabajadores poseían seguridad social.

### **5.3. Producción de la sal**

Una vez pasada la barrera de los años 1960 comenzó el proceso de mecanización. Se pasó de hacer todos los trabajos a mano, a hacerse todos con máquinas. Esto conllevó también que el número de trabajadores se redujera considerablemente. En total, de 1961 a 1976 se exportaron alrededor de 422.302 toneladas de sal ibicenca. Se utilizaban máquinas como tractores, camiones, cintas, trituradoras y similares. Con los tractores se conseguía romper y extraer la sal de los estanques correspondientes, con la trituradora se trituraba la sal y con la cinta se transportaba tanto a la montaña de sal como a los barcos que venían a embarcarla. El proceso de triturado también tenía su importancia ya que había varios tipos de sal según su tamaño. Así pues, la sal que quedaba más gorda se la conocía como *sal granada*, la siguiente un poco más fina que la anterior categoría era la llamada *anxova* y por último la más fina de todas era la llamada *foment*.

El precio de este bien a partir de mediados del siglo XX variaba de unos años a otros. Hubo momentos en que se vendía a 1.000 pesetas la tonelada, otros momentos en que subió a 1.200 pesetas por tonelada y más tarde se llegó a vender por 1.500 pesetas la tonelada. Ello suponía para esa época un gran beneficio para la economía de la isla de Ibiza.

#### 5.4. Entrevista a Antoni Boned Costa

Para conocer las labores de las Salinas y sus detalles más a fondo, hemos tenido el placer de entrevistar a un antiguo trabajador de la sal de Ibiza, Antoni Boned Costa de 95 años. Fueron 18 las cuestiones que se le plantearon. A continuación, se puede ver la entrevista completa:

- 1) **¿A qué edad empezó usted a trabajar en Ses Salines?** 33/34 años
- 2) **¿Qué le llevó a desempeñar ese oficio?** En esos tiempos no había nada, no ganabas una peseta, y allí te daban una nómina. Había una cola para apuntarte, y si te cogían era como si te tocara la lotería en comparación a otro sueldo.
- 3) **¿Cuántos años trabajó con la sal?** 4 años, pero solo se trabaja por temporadas. La temporada de la extracción de sal es de 4 meses en verano.
- 4) **¿Qué herramientas tenían para ayudarse en la extracción de la sal? Háblenos también sobre la introducción y uso de la locomotora y otra maquinaria.** Teníamos que llevar una xarampla y una xanalla; Una cesta que debíamos llenar de sal que pesaba entre 36 y 40 kilos, y que debíamos transportar colocándola encima de nuestra cabeza. La locomotora no existía cuando yo trabajé, llevábamos la sal y una máquina se la llevaba al barco para venderla. Casi siempre era extranjero el barco.
- 5) **¿Cuánta gente podía y/o podría trabajar en un mismo estanque extrayendo sal?** Exactamente no lo sé, no las conté, éramos más de 20 personas normalmente.
- 6) **¿Cuántas horas podía usted llegar a hacer en un día?** Trabajábamos desde las 9 hasta las 15.
- 7) **¿Cuántos días a la semana trabajaba?** Todos los días, menos los Domingos.
- 8) **¿Cuántos kg de sal se podía extraer en un solo día? Háblenos de los procesos de extracción, trituración y carga a los correspondientes barcos.** No lo calculé nunca, pero yo creo que en un día podía llevar entre 30 y 40 cestas. Las llevábamos a un hombre que la colocaba bien y las pesaba, pero no nos decían la cifra.

- 9) **¿Se procedía a limpiar la sal o no se limpiaba? ¿En qué meses se dejaba reposar el agua y en qué meses se extraía la sal?** Sí la sacábamos bien limpia. Se dejaba reposar la sal desde Octubre hasta Mayo, y en Junio hasta Septiembre era nuestra temporada de trabajo.
- 10) **Entorno los años 60 a causa de un temporal se cambió los métodos de carga y en 1958 una lluvia de 180 l/m<sup>2</sup> causó la pérdida de casi 20.000 toneladas de sal. ¿Tiene usted conocimiento de estos hechos?** Conozco el evento, fue una gran noticia, pero yo no trabajo entonces aún. Dijeron que llovió mucho.
- 11) **¿Disponían de turnos de trabajo?** No había turnos, todos trabajamos de una sola vez, nadie llegaba más tarde.
- 12) **¿Cuál era la edad mínima para poder empezar a trabajar en la extracción de la sal?** No se miraba eso. Podía trabajar cualquiera que fuera lo suficientemente fuerte para aguantarlo. Venían de todo tipo, jóvenes y viejos, y se ponían a trabajar. No era una tarea fácil, algunos llegaban y al acabar el día se marchaban sin intenciones de volver. Recuerdo a un joven, muy fuerte, que no pudo ni cargar con una cesta, y no quería sacar más.
- 13) **¿Disponían de descansos/pausas para reponer fuerzas y poder comer? Sí es así, ¿de cuánto tiempo se trataba?** No teníamos descanso, descansábamos por la noche. Nos daban un tiempo para comer, pero al acabar teníamos que volver al trabajo sin demora. Había un montón de moscardones, no nos dejaban tranquilos.
- 14) **¿Qué es lo primero que se le viene a la mente cuando le mencionan "Ses Salines"?** Siempre me siento muy agradecido, tuve mucha suerte de poder entrar, porque se dio el caso de que nació Tuniet, mi primer hijo, durante el tiempo que estuve trabajando en las Salinas, de modo que pude beneficiarme del seguro, y todo fue bien durante su nacimiento, me lo pagaron todo. Así que es un recuerdo muy bueno.
- 15) **Como en todo trabajo, hay momentos difíciles. ¿Cuál es la peor situación que recuerda haber vivido en el trabajo?** El peor momento fue la muerte de mi madre, que murió mientras yo estaba

trabajando, y vinieron a avisarme a las Salinas. Ese es el peor momento que viví allí. Son cosas que pasan.

16) **¿Sigue teniendo contacto con alguna de las personas que en su momento fueron sus compañeros?** Sí, todos éramos muy amigos, trabajamos juntos y nos llevábamos muy bien, salvo con un hombre que se las daba de listo y no paraba de molestar al que quise pegar con la xarampla (risas), pero no me dejaron. Al final nos hicimos amigos también.

17) **¿Qué se experimenta al trabajar con sal?** Es muy duro físicamente, muy pesado, acababas congelado, porque de la sal manaba agua, que te corría por la cabeza, el cuello, la espalda. Era una sensación muy desagradable por muchas horas. Nos poníamos un sombrero, pero no ayudaba mucho.

18) **Si volviese a ser joven, ¿repetiría la experiencia?** (Risas) Me lo pensaría mucho. Si pudiéramos vivir sin que yo tuviera que ir, me lo pensaría mucho.

Con las declaraciones de A. Boned Costa vemos que, en una época difícil, le vino bien para sacar a su familia adelante ya que estaba bien pagado y los trabajadores disponían de seguro. A su vez, la oferta laboral de la época no era muy variada y considera que tuvo suerte de que le cogieran para trabajar en las Salinas. Asegura también que el trabajo a realizar era duro tanto física como mentalmente y podía llegar a desgastar en ambos aspectos. Se requería por tanto de fuerza y habilidad. Pero, a pesar de ser un trabajo duro A. Boned Costa lo recuerda con buen sabor de boca por todo lo que le aportó.

## 6. Explotación de la sal en la actualidad

En comenzar el siglo XXI la empresa Salinera Española SA sigue en posesión de las Salinas de Ibiza, aunque cada vez adaptándose más a nuevas tecnologías y a lo que la industria necesita y/o demanda. Los estanques permanecen perfectamente ordenados y separados. Entre la separación de un estanque a otro hay un determinado espacio por donde se permite el paso de las máquinas necesarias para realizar los trabajos de extracción, transporte y demás.

En el año 2015 se abrió por primera vez el centro de Ses Salines que albergaba una exposición permanente llamada *Salines de Balears. El paisaje inventado*, del Miquel Frontera, biólogo. Se podían ver también antiguas herramientas usadas para la extracción de la sal, que fueron cedidas por la empresa Salinera Española SA. El horario de apertura era de 10h a 14h y de 18h a 21h, los martes, miércoles, viernes, sábado y domingo.

Ese mismo año, la empresa preveía buena cantidad de producción, pero esa idea se vio alterada por las fuertes lluvias de finales de agosto y principios de septiembre. Con tan mala suerte que esos mismos meses eran los meses en que el agua ya se había evaporado y la sal ya estaba lista para ser extraída. A causa de estas lluvias parte de esa cosecha se perdió. Calcularon una pérdida aproximadamente del 22% respecto de lo que se había calculado que se sacaría ese año. El año anterior, 2014, fue un año excelente con un total de 73.000 toneladas. Por aquel momento las medias de cantidad que se podía extraer en un año según las condiciones climáticas eran las siguientes:

- Con lluvias abundantes → 35.000 toneladas aproximadamente
- Con lluvias normales → 45.000 toneladas aprox.
- Con las salinas mejor preparadas → 50.000 – 55.000 toneladas aprox.

Por el año 2016 Salinera Española SA muestra sus quejas a la Administración por llevar alrededor de 10 años sin crear un plan de ordenación salinera en que se detalle y se regule las actuaciones que se puedan llevar a cabo en los estanques y sus alrededores. Por el 2005 se aprobó para este motivo el llamado Plan Rector de Usos y Gestión de Ses Salines (PRUG) pero, pasados 10 años, en 2016 aún no se había creado ninguna normativa reguladora. La importancia de una normativa viene dada porque la actividad salinera permite la supervivencia de un enorme ecosistema, una flora y fauna muy variada, que encuentra su hábitat en el entorno de los estanques. Sin embargo, la empresa Salinera considera que el mantenimiento y la conservación de este entorno debe de ser responsabilidad tanto de la empresa misma por llevar a cabo una actividad empresarial, como de la propia Administración por ser declarado el área un Parque Natural.



Un año más tarde, 2017, seguían las mismas quejas. Se afirmaba que los estanques y el 80% de la zona estaba en mal estado y muy deteriorados. Se salvaban los estanques de cristalización que eran los únicos que se encontraban en buen estado. Desde Salinera Española SA afirmaban también que para hacer las reformas ellos mismos necesitaban unos permisos concretos y sin ellos seguían en la situación de bloqueo en cuanto a inversiones y reparaciones en el área. Esta constante dejadez sobre los cuidados de la zona provocaba que la empresa Salinera recolectara 15.000 toneladas menos cada año. Por ello desde la dirección de la empresa aseguraban que la actividad salinera podría llegar a desaparecer si no se adoptan las medidas necesarias. Ese año, el precio al que se vendía la sal era de 18,30€ la tonelada.

2017 fue también el año en que las Salinas de Ibiza vendieron 16.500 toneladas a las Salinas de Torreveija por el precio de 19,20€ la tonelada, porque en esa localización las lluvias habían producido grandes pérdidas. Esto vino bien para los ingresos de la salinera ibicenca. Cabe destacar que, aunque enviaran sal a Torreveija las Salinas también tuvieron pérdidas de 1.500 toneladas por las lluvias el anterior año (2016) en el mes de octubre, pero a pesar de ello, la cantidad extraída finalmente fue tan elevada (65.000 toneladas) que se consideró la mejor en 18 años. La sal enviada a Torreveija iría destinada a la alimentación y por ello se manda la sal tal y como es extraída de los estanques. Por otro lado, se seguía enviando también a las Islas Feroe para la salazón del bacalao y esa sal sí que se trituraba en Ibiza antes de embarcarla. Sin embargo, a diferencia del año anterior (2016) en que la producción fue buena, para el año 2017 la dirección predecía una menor cosecha por causa del clima.

Ya en 2019, tratando de nuevo el tema del PRUG, Medio Ambiente afirmó que, para inscribir la actividad de Salinera Española SA en el registro minero de Baleares, el Govern debía exigir a Salinera la creación de un museo de la sal así como la restauración de las paredes que separan los estanques que se reformaron sin poseer los permisos requeridos. Ese mismo año, a finales de verano, tuvo lugar la conocida como DANA (Depresión Aislada en Niveles Altos), un temporal que dejó muchos litros de agua por metro cuadrado. Provocó destrozos en las instalaciones debido a las inundaciones y un 30% de la cosecha de sal se vio perjudicada. En ese momento Salinera esperaba que Medio

Ambiente mostrase interés en ayudar dada la situación, pero no recibió ni respuesta ni interés al respecto. Vuelve a estar presente la inexistente relación y comunicación entre estos dos órganos privado y público.

2019 fue también el año en que se vendió el excedente de sal por 18€ la tonelada a países como Escocia e Inglaterra para el deshielo de las carreteras. Hasta ese momento hacía unos 15 años que no se vendía sal ibicenca para darle ese uso, pero se ha de decir que claramente es sal con mucha menos calidad que la que se destina a otros usos.

A principios de 2020 se volvió a registrar otro temporal conocido con el nombre de Gloria que por suerte no afectó tanto a las Salinas ibicencas, pero sí a las de Murcia que Salinera Española SA también posee en propiedad. Entonces parte de la producción de sal de Ibiza se envió a las Salinas de Murcia para que pudieran afrontar la demanda que tenían.

Para terminar, cabe destacar que el cliente principal y fijo de Salinera Española SA con respecto a la sal ibicenca son las Islas Feroe. Cada año se suelen embarcar 15.000 toneladas hacia las Islas para la salazón del pescado. Y también es importante mencionar la creación en 2019 de la Asociación de Salinas Marinas, SALIMAR. Una entidad sin ánimo de lucro fundada por las salineras más importantes de España: Marítima de Sales (Cádiz), Infosa (Tarragona), Salinas de Es Trenc (Mallorca), Salinera Española (Ibiza y Murcia) y Bras del Port (Alicante). Su misión es dar visibilidad al producto de la sal marina y su consumo.

## **7. Factor que juega el turismo y los impactos que causa en la zona**

Sabemos que un factor importante de las Salinas de Ibiza es la cantidad de vida que habita en la zona. Ello es un factor que da vida a la tierra de la zona. Sin embargo, por influencia de muchos otros agentes externos las Salinas se encuentran cada vez más expuestas al peligro. Muchas de las especies que frecuentan el lugar, si ven alterada su estancia y comodidad, podrían abandonar la zona provocando así poco a poco el total abandono y deterioro de las Salinas.

La actividad más importante es el turismo. Años atrás el sistema de alojamiento consistía en la construcción de hoteles altos que concentraban gran cantidad de turistas en un espacio reducido. Sin embargo, con el auge de los vuelos, en la zona de Playa den Bossa, al estar localizado cerca también el aeropuerto, la normativa no permitía construir edificaciones altas. Desde entonces los empresarios optaron por innovar y crear una especie de clubes de vacaciones que consistían en ocupar un gran terreno y situar a lo largo de ese terreno edificios en que se localizasen las habitaciones de los turistas, bares, supermercados y/o similares. Esto provocó una subida en la urbanización y la especulación. Se construyeron complejos, por ejemplo, hasta el final de Playa den Bossa donde comenzaban una parte de los estanques, que pronto dejaron de cumplir su misión salinera. Otras dos playas afectadas por el turismo y su masificación son las playas de Ses Salines y es Cavallet. Se caracterizaban en un principio por tener un gran atractivo paisajístico gracias a su arena fina, a sus grandes dunas y vegetación formada por sabinas y pinos. Hoy en día, siguen siendo de las más concurridas por los visitantes, pero su paisaje se ve alterado por la gran cantidad de basura que estos desechan y las dunas cada vez van notándose menos y perdiendo forma por causa de la masificación de personas. Y, por último, localizada en la parte Este de los estanques, encontramos la playa de es Codolar que ha sido una de las menos afectadas. La proximidad del aeropuerto a esta playa ha provocado que de alguna manera se evite la urbanización hacia esa zona. Aunque también tiene algún inconveniente como, por ejemplo, el ruido que pueden generar los aviones y las molestias que puede causar a la fauna que habita en los estanques próximos.

Las Salinas son una parte muy importante de la historia de Ibiza. Son parte de su patrimonio, pero, sin embargo, con la influencia del turismo, se vieron amenazadas hasta llegar a la situación en que se encuentran en la actualidad. Siguen en pie un total de 52 km de paredes que dividen los 94 estanques entre sí. Pero a pesar de seguir existiendo, con el paso de los años han sufrido deterioros que afectan a la producción. Esto se produce cuando por las paredes se filtra agua de un estanque a otro lo que provoca fluctuaciones en la salinidad de los estanques. Ello provoca que las Salinas de Ibiza pierdan cierta competitividad ante otras salineras. Aun así, la sal de Ibiza es conocida por su

alta calidad gracias a la presencia de praderas de Posidonia en sus aguas de mar que generan agua de mar altamente oxigenada. Con todo esto cabe destacar que la producción de sal es una industria que requiere de recursos naturales como son la energía solar y el agua de mar. La existencia de esta industria en la zona es la causante de la existencia de la flora y fauna que habita en la zona. Por tanto, concluimos que el Parque Natural y la industria salinera tienen una estrecha relación. La destrucción de uno implicaría la destrucción del otro.

## **8. Conclusiones**

En la actualidad cuando se pasea por la zona de las Salinas uno no puede evitar pensar que un año más, las Salinas han conseguido sobrevivir al verano. Tras un verano con masificación turística, contemplar las calmadas aguas en sus estanques bajo el vuelo de varias especies faunísticas típicas de la zona hace valorar a uno el impacto que el turismo conlleva.

Tras la llegada del turismo a la isla de Ibiza, la industria salinera quedó en un segundo plano y fue superada por otras salineras de otras regiones. Sin embargo, es importante recordar que estas salinas llevan muchos años de historia a sus espaldas y se merecen que se sigan conservando y protegiendo. Para ello sería ideal una buena reglamentación territorial que permitiera aprovechar y mantener ambas industrias. Algo por lo que, como hemos podido ver en este trabajo, Salinera Española ha luchado durante años. Si esto no ocurre, la sociedad se vería obligada a recordar la zona únicamente a través de fotografías.

En conclusión, se debe de concienciar que la conservación de este Parque Natural implica a toda la sociedad, por ello a parte de las medidas que pudieran tomar Salinera Española SA y la Administración, una herramienta crucial sería la enseñanza. La creación de una pequeña aula en la que se trataran temas como geografía, climatología, migraciones y demás información de la zona serviría para concienciar sobre la necesidad de proteger el área a todos aquellos que participasen. Estas actividades podrían complementar prácticas de actividades dadas en los colegios, institutos y universidades. Se podrían realizar tareas por ejemplo de extracción de datos o estudio del vuelo de las aves siempre siguiendo

unos itinerarios y horarios que no perjudicaran las labores de extracción de sal de Salinera Española SA. Esta empresa también colaboraría mencionando los métodos de extracción de la sal ya que hay mucha gente que conoce el producto de forma general, pero no lo conocen en profundidad.

En la actualidad tiene lugar la feria de la sal, pero únicamente 3 días al año. Lo cual no es suficiente para dar visibilidad a toda la población puesto que en un breve tiempo no se consiguen grandes resultados en este ámbito. El año 2019 tuvo lugar los días 25, 26 y 27 de octubre con la programación siguiente:



<p><b>HO ORGANITZA:</b></p> <p><b>HI COL·LABORA:</b></p> <p>Cartoria de pescadors de Sant Antoni de Paderna, Establ d'Eivissa, Grup Folklòric Sant Jordi, IBEROR</p> <p><b>PROGRAMA COMPLET A</b>  <a href="http://www.santjosep.net">www.santjosep.net</a>  <a href="http://www.adlsantjosep.com">www.adlsantjosep.com</a></p> <p>* PÀRQUING GRATUÏT</p>	<p><b>TRANSPORT GRATUÏT</b>  <b>diumenge, dia 27</b></p> <p>* LÍNIA SANT JORDI - SES SALINES - SANT JORDI          Amb parada al Centre d'interpretació de ses Salines          De 10.30 a 15.30 h. Sortida cada 30 min de Sant Jordi          de ses Salines. Parada Bona, Sabana i          De 13.00 a 14.30 h. Sortida cada 30 min des de ses          Salines. Parada Can Marçà</p> <p>* LÍNIES PARC NATURAL DE SES SALINES          Horari continu de 10.00 a 14.00 h.</p> <p>- LÍnia 1. ÀREA 2. TORRE DE SA SAL ROSSA.          Valles lectrotròdies. El vehicle vigilarà de la torre          Nicolau i Patern. De 10 a 13 h. Sortida cada 30 min des de          ses Salines (parada Can Marçà)</p> <p>- LÍnia 2. ÀREA 0. ERA ANTIC ALUNT DE SAL DES          PANIANO (Figueras) De 10 a 14.30 h. Sortida cada          15 min des de ses Salines (parada Can Marçà)</p> <p>- LÍnia 3. ÀREA 6. L'ESTANY DE SES SALINES (1 mitja          de sa Sal) - ÀREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE          SES SALINES. De 10.30 a 14.00 h. Sortida cada 15 min          des de ses Salines (parada Can Marçà)</p>	<p><b>ACTIVITATS AL PARC NATURAL          DE SES SALINES I A SANT JORDI          DE SES SALINES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- COLLITA MANUAL DE SAL</li> <li>- VISITES TEATRALITZADES</li> <li>- TALLERS INFANTILS</li> <li>- BALL PAGÈS</li> <li>- SALPASSA</li> <li>- TALLER DE SALAT D'ALIMENTS</li> <li>- DEGUSTACIONS</li> <li>- MERCAT ARTESANIA</li> <li>- ANIMACIONS</li> <li>- RUTA NORDIC WALKING</li> <li>- I MOLT MÉS!</li> </ul>
---	--	--



## EIVISSA, L'ILLA DE LA SAL

"Yebisah proveeix de llenya i sal gran part d'Àfrica" (Al-Makkim, s. XI).

La famosa trilogia mediterrània blat, vi i oli, com a productes més emblemàtics no queda completa sense un dels ingredients històricament més prevalents i característics: la sal. A Eivissa la confluència del Mediterrani, especialment ric en clorur sòdic (31 g/l) que duplica la concentració del mar Bàltic, l'elevada insolació i la gran plana litoral fàcilment inundable han permès la creació de les salines d'Eivissa.

La importància en el món antic com a conservant d'aliments va donar lloc a la creació de les salines pels colons fenicis, grans productors de salmons de peix, i la seua activitat ha continuat fins a l'actualitat. Principal font de riquesa històrica de l'illa, els seus ingressos eren la base de l'economia i permeteren la subsistència de la Universitat, el govern local. Les millores de l'illa, com les murades i les torres de defensa, se sufragaren amb els seus ingressos.

El Parc Natural de ses Salines d'Eivissa i Formentera constitueix l'espai natural de major riquesa i valor de les illes Pitàüses per la gran biodiversitat i ecosistemes singulars.

### • ÀREA 0. ERA ANTIC MUNT DE SAL DES PANTANO

El fum del fogueró que avisava les colles de treballadors inaugurarà la Fira de la Sal.

### • ÀREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SES SALINES

Ubicat a la casa rectoral de Sant Francesc de s'Estany, aquest centre és un espai d'exposicions i d'activitats de formació, promoció i educació ambiental relacionades amb el Parc Natural. Les visites guiades al Centre d'Interpretació de ses Salines mostraran els seus valors més representatius.

### • ÀREA 2. NAU SALINERA 'LA NAVE'. SA CANAL

L'antiga nau salinera ha estat reformada i convertida en una avantguardista galeria d'art.

### • ÀREA 3. TORRE DE SA SAL ROSSA

La torre de sa Sal Rossa, que protegia l'antic embarcador de sal, acull visites trectralitzades cada matí. Aquest element defensiu forma part del sistema de vigilància que protegia i avisava els eivissencs de la presència de naus enemigues.

### • ÀREA 4. POU DES CARBÓ

Pou del segle XVIII que proveïa d'aigua les calderes del ferrocarril que transportava la sal des dels estanys fins a la zona de càrrega.

### • ÀREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES

Els estanys saliners són el seu principal senyal d'identitat, així com l'església parroquial, d'aspecte fortificat, que és una de les més antigues d'Eivissa, ja que es remunta al segle XIV.

### • ÀREA 6. L'ESTANY DE SES SALINES

Fins als anys 50 la collita de la sal era realitzada de forma manual per colles de saliners. El diumenge es representarà la collita manual a l'estil tradicional.

## **DIVENDRES 25 D'OCTUBRE** *Aprenents de saliners*

### **ÀREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES**

- 17.30 a 20.00 h - **Exposició sobre praderies de posidònia i fotografies antigues "El bosc del Mediterrani" del fotògraf Joan Costa i textos de F. Xavier Mas Ferrà.** Sala d'actes de les dependències municipals de Sant Jordi de ses Salines.
- 17.30 a 19.30 h
- **Tallers i activitats infantils.** Plaça de Sant Jordi de ses Salines.
- **Animació teatral Saliteatre.** Plaça de Sant Jordi de ses Salines.  
Teatre, cercaviles, ball, pintacares, contacontes.
- **Aprenents de Saliners,** activitat familiar dirigida per Vicent Palemet.

## **DISSABTE 26 D'OCTUBRE** *Un volt per la sal*

### **ÀREA 5. SANT JORDI DE SES SALINES**

- 10.00 a 17.00 h
- **Mercat d'artesanía,** productes ecològics i elaboradors de productes agroalimentaris de l'illa: com vins, oli d'oliva i licors.
- **I Concurs Gastronòmic Popular Fira de la Sal**  
Dues categories: plat tradicional (ossos amb col) i a lliure elecció.  
A càrrec de les colles de Sant Jordi de ses Salines.  
Tapes 2 € i plat 4 €.  
Lliurament de premi a les 16 hores.

- 11.00 a 16.00 h - **Tallers amb activitats infantils:**  
taller de fons marí, elaboració de jugareis i animals amb materials reciclats i taller "Salam les paraules".  
Plaça de Sant Jordi de ses Salines.
- 11.30 a 13.30 h - **Animació cercavila acrobàtic.** Plaça de Sant Jordi de ses Salines.
- 13.00 a 16.00 h - **Animació musical a càrrec d'Easy Feeling.** Plaça de Sant Jordi de ses Salines.
- 11.00 h - **Salpassa.** Benedicció de la sal.
- 12.30 h - **Showcooking saliner:** l'ús tradicional i innovador de la sal a la cuina. Mostra culinària de productes i plats tradicionals i innovadors amb la sal d'Eivissa com a protagonista.
  - **La cocció amb sal. Peix a la sal i més.**  
Joan Mari, Restaurant Tropicana.
  - **Cuina tradicional: ossos amb col.**  
Felipe de la Peña i Paco Mari,
  - **Coctelería amb aigua de mar.**  
Ibiza y Formentera Agua de Mar.
- 13.45 h - **Taller demostratiu de salat d'aliments tradicionals: olives, ossos i peix sec.**
- 14.00 h - **Degustació gratuïta de plat tradicional. Ossos amb col,** amb ingredients tradicionals: col de la terra i patata vermella d'Eivissa. Hi col·labora: Sabors d'Eivissa
- 10.00 a 17.00 h - **Exposició dels treballs dels nens i nenes de Sant Jordi,** Porxos de l'església de Sant Jordi de ses Salines.
- 10.00 a 18.00 h - **Exposició sobre praderies de posidònia i fotografies antigues "El bosc del Mediterrani" del fotògraf Joan Costa i textos de F. Xavier Mas Ferrà.** Sala d'actes de les dependències municipals de Sant Jordi de ses Salines.

DIUMENGE 27 D'OCTUBRE

Treta de la sal

## MATÍ

### ÀREA 0. ERA ANTIC MUNT DE SAL DES PANTANO

- 10.00 h
- **Inauguració oficial amb un fogueró.** Amb la participació de Pep Carabassó i Antoni Ferrer Abárzuza.
- **Ball pagès** a càrrec del Grup folklòric Sant Jordi de ses Salines.

### ÀREA 1. CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SES SALINES

- 10.00 a 14.00 h
- Centre obert al públic.
- Observació d'aus.
- Taula informativa: sal i naturalesa.

### ÀREA 2. NAU SALINERA 'LA NAVE'. SA CANAL

- 10.00 a 14.00 h - **Exposició 'Som un poble saliner'**. Fotografies de Joan Costa.

### ÀREA 3. TORRE DE SA SAL ROSSA

- 10.00 a 13.00 h - **Visites teatralitzades:** *El Valent vigilant de la torre*, Nicolau Palerm.
- 10.00 h - **Ruta de marxa nòrdica Fira de la Sal**
- Trobada: era de l'antic munt de sal des Pantano.
- Duració, 1 h 45 minuts de ruta.
- Nivell de dificultat (d'1 a 5): 1 fàcil. Apta per a tots els públics.
- Itinerari 7'3 km: era de l'antic munt de sal des Pantano – sa Canal- torre de ses Portes – es Cavallet - l'estany de ses Salines.
- Inscripció prèvia: Piscina de Sant Josep de sa Talaia i Poliespartiu de Can Guerxo.

### ÀREA 4. POU DES CARBÓ

- 10.00 a 14.00 h
- Pou del segle XVIII que proveïa d'aigua les calderes del ferrocarril que transportava la sal des dels estanys fins a la zona de càrrega.

### ÀREA 6. L'ESTANY DE SES SALINES

- 11.00 a 13.30 h
- **Collita de la sal.** Explicació de la recollida manual de sal per un grup de saliners.
- **Patrimoni i naturalesa 'La sal d'Eivissa'**. Taules informatives.
  - Taula 1. Formació de la sal.
  - Taula 2. Sal i saliners.
  - Taula 3. Usos i comercialització de la sal.





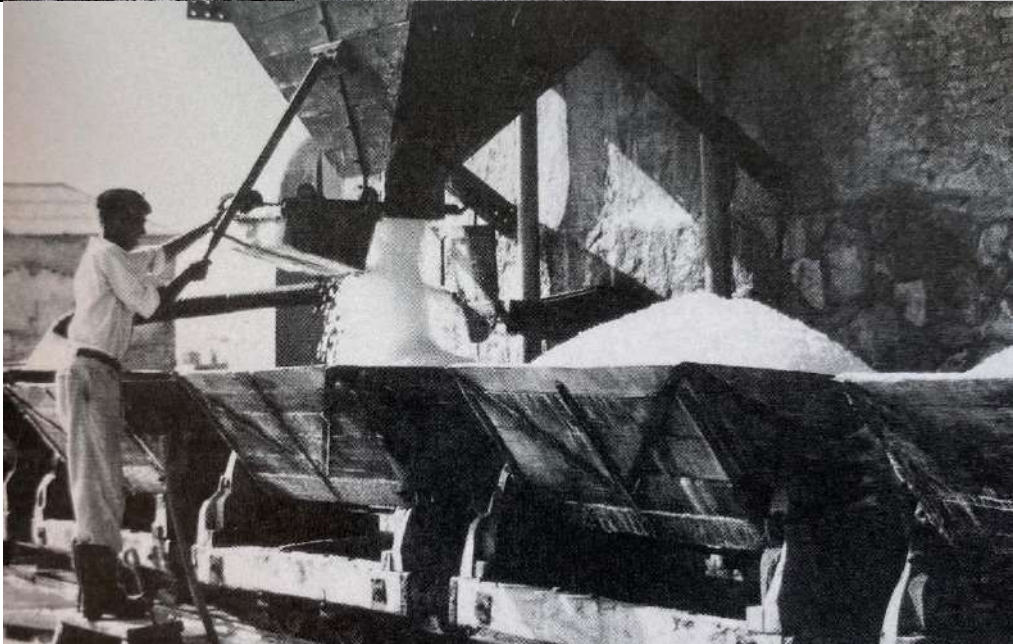
## 9. Anexos

Imágenes detalladas del producto y del trabajo en las Salinas tanto de sus inicios como de épocas más recientes.

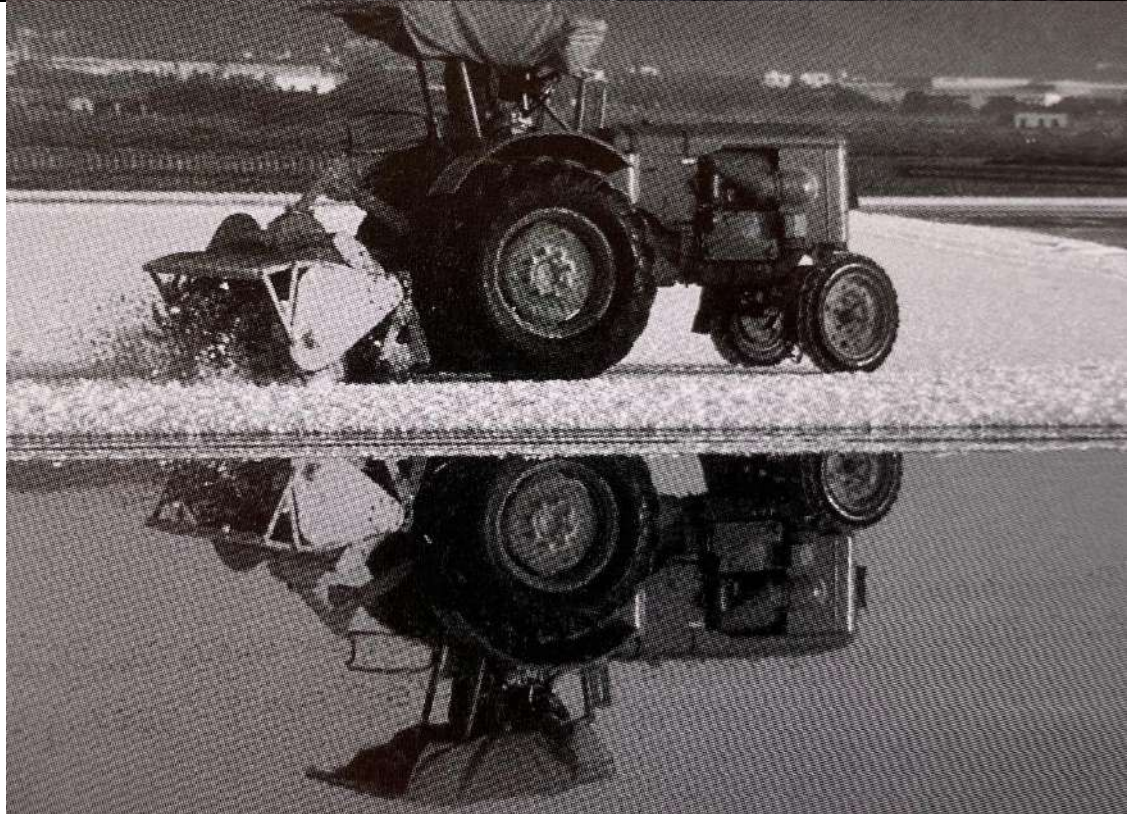


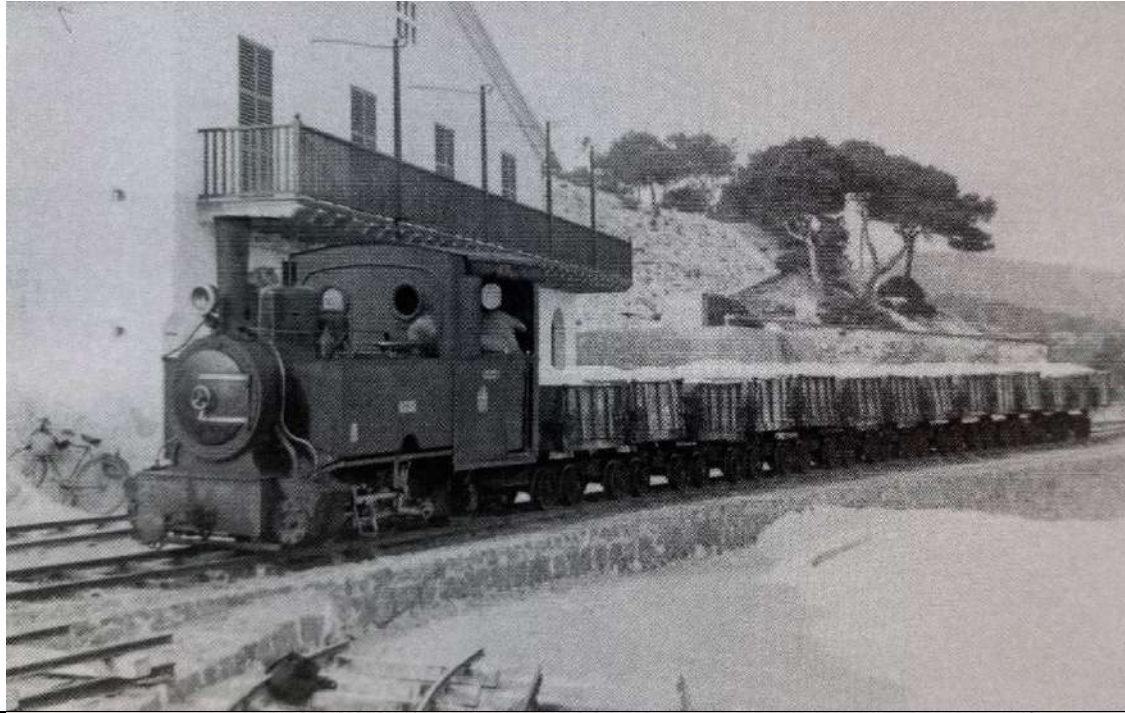






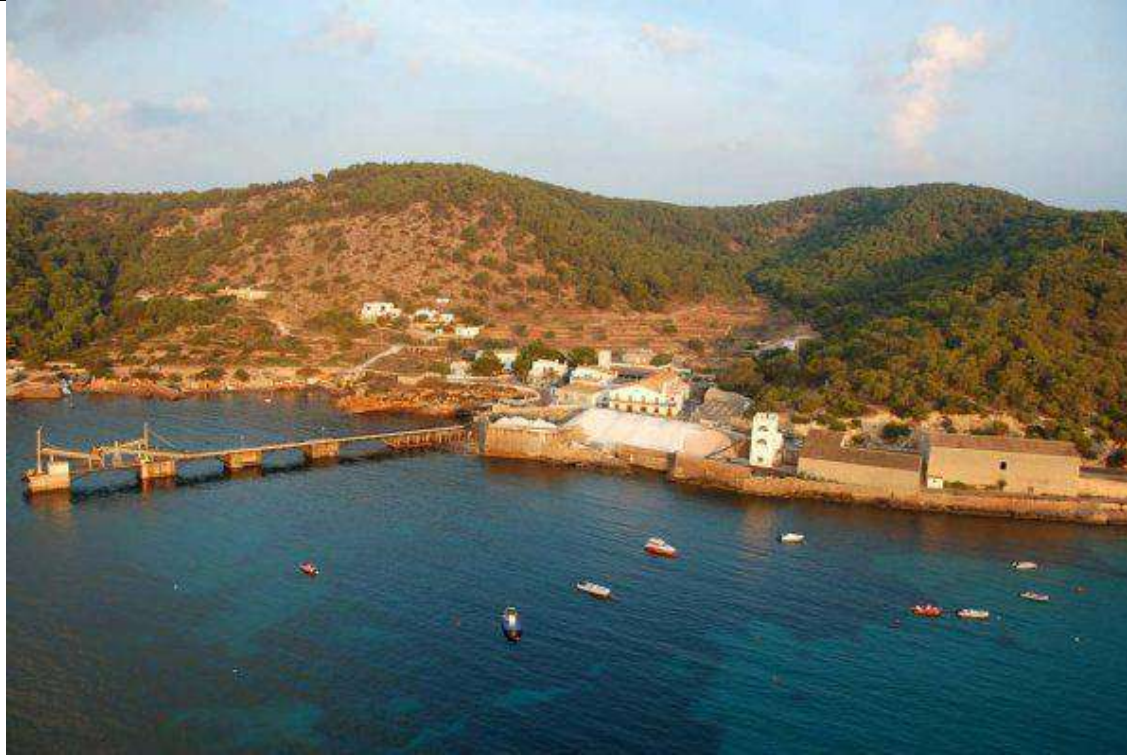












## 10. Bibliografía

- (2015). Obtenido de <https://www.diariodeibiza.es/pitiuses-balears/2015/06/19/primeros-visitantes-centro-ses-salines/775541.html>
- (2015). Obtenido de <https://www.diariodeibiza.es/pitiuses-balears/2015/09/20/salinera-perdera-5000-10000-toneladas/794282.html>
- (2016). Obtenido de <https://www.diariodeibiza.es/pitiuses-balears/2016/01/05/10-anos-plan-ordenacion-salinera/815230.html>
- (2016). Obtenido de <https://www.diariodeibiza.es/pitiuses-balears/2016/01/18/medio-ambiente-descarta-renovar-plan/817565.html>
- (2016). Obtenido de <https://www.diariodeibiza.es/formentera-hoy/2016/10/21/salinera-pone-duda-sea-responsable/873717.html>
- (2016). Obtenido de <https://www.diariodeibiza.es/pitiuses-balears/2016/02/15/plan-regule-actividad-salinera-imprescindible/823329.html>
- (2017). Obtenido de <https://www.diariodeibiza.es/pitiuses-balears/2017/06/21/salinera-asegura-80-estanques-fatal/923772.html>
- (2017). Obtenido de <https://www.diariodeibiza.es/pitiuses-balears/2017/06/29/salinera-arregla-ano-venta-salinas/925567.html>
- (2017). Obtenido de <https://www.diariodeibiza.es/pitiuses-balears/2017/09/17/salinera-preve-cosecha-media-baja/940604.html>
- (2017). Obtenido de <https://www.diariodeibiza.es/pitiuses-balears/2017/12/04/salinera-remonta-espera-cosecha-buena/955972.html>
- (2019). Obtenido de <https://www.diariodeibiza.es/pitiuses-balears/2019/06/04/medio-ambiente-fuerza-salinera-crear/1071132.html>
- (2019). Obtenido de <https://www.diariodeibiza.es/pitiuses-balears/2019/09/23/temporal-provoca-perdida-30-cosecha/1093324.html>

- (2020). Obtenido de <https://www.diariodeibiza.es/pitiuses-balears/2020/01/28/salinera-vende-nuevo-sal-deshielo/1118904.html>
- Abárzuza Ferrer, A. (2013). Los catius y mules ab los quals se fa lo axercici de treure la sal: les salines d'Eivissa, des de 1235 fins a la pesta negra. En *RANDA 71 Eivissa, de la prehistòria a l'actualitat*.
- Canyelles, T. (2015). *Grano a grano: historia de Salinera Española S.A. 1871-2015*.
- d'Eivissa, M. d. (2010). *Sal i saliners: ahir i avui*.
- Espino López, A. (2017). *El negoci de la sal a l'Eivissa del barroc, 1598-1715*.
- Estarellas, J. (1990). *Entre montes blancos*.
- *Les Salines d'Eivissa i Formentera / per alumnes de 2n curs de l'Institut de Batxillerat "Santa Maria d'Eivissa"*. (1983).
- Sastre Moll, J. (2011). *L'exportació de sal i pega des de les Pitiüses (1311-1343)*.
- Torres García, A. (2000). Memòries d'un mestre saliner. En *FORMENTERA: història i realitat*.
- Tur Torres, A. (2017). *Salinas de las Islas de Yviza y Formentera*.