

A l'extrem sud de Catalunya trobem un dels punts més emblemàtics i interessants, des del punt de vista ecològic, de la conca mediterrània. És el parc natural del Delta de l'Ebre, un paratge indiscutiblement important que tenim l'oportunitat de redescobrir a través d'una activitat industrial i ecològica que es desenvolupa a la zona de la reserva natural parcial de la Punta de la Banya. Es tracta de l'activitat d'extracció i fabricació de sal marina que realitza INFOSA, una companyia dirigida per Joan Sucarrats hereva d'una tradició d'extracció salina que es remunta segles enllà: **"Les Salines de la Trinitat és el nom que rep la zona dedicada a l'extracció de sal marina. L'existència del Parc Natural del Delta de l'Ebre és deguda en part a la continuïtat d'aquesta activitat extractora. Les salines es troben en una zona inundada d'aigua que proporciona menjar a moltes espècies d'ocells que fan estada a la zona. L'interès ornitològic d'aquest espai natural és destacable. Hi ha instal·lada una colònia d'uns 6000 flamencs, hi crien el 80% de les gavines corses, milers d'ànecs i altres espècies protegides... És un model de sostenibilitat i ens fa estar molt orgullosos de col·laborar a la seva supervivència."**

Les Salines de la Trinitat és un espai d'una bellesa i d'un atractiu incomparables. Són les úniques salines marines de Catalunya. Al territori de l'Estat hi ha quatre salines més, dues a Alacant, una a Eivissa i una a Andalusia. **"És té constància que l'activitat d'extracció salina al Delta de l'Ebre ja existia a l'època de dominació àrab. L'origen més recent de les actuals salines de la Trinitat és de l'any 1869, quan un veí de Sant Carles de la Ràpita va decidir dedicar-se a la producció de sal. Així va renéixer l'activitat en una zona idònia per a realitzar-se que va revitalitzar una comarca amb un teixit industrial pobre. Les salines marines requereixen grans planícies on es diposita aigua que s'ha de sotmetre a l'acció del sol i del vent —notables i ideals a la zona del Delta— per tal que s'evapori l'aigua, es vagi concentrant la sal i es precipiti el clorur de sodi. També cal que el terreny sigui molt impermeable i eviti filtracions. A aquesta impermeabilització hi ajuda el mateix procés de salinització."** Les Salines de la Trinitat van anar creixent i l'activitat va augmentar. Es van convertir en un nucli industrial que aviat va fer necessària la introducció de millores tècniques per extreure'n la sal i comercialitzar-la: **"Es va construir una línia de ferrocarril per poder transportar la sal elaborada fins a un moll d'embarcament. I és que realment l'activitat va començar a ser molt important. Durant els mesos de recollida de la sal, les Salines rebia un gran nombre de treballadors que s'instal·laven allà mateix, en un espai amb característiques similars a una colònia dirigida al personal i als seus familiars. Hi havien arribat a treballar més de 300 persones que estaven acompanyades de les seves famílies."** Evidentment, les condicions de treball han canviat molt des d'aleshores: **"Abans la collita de la sal es feia manualment, amb el pic i una pala, i això implicava resistir les condicions mediambientals de les Salines, molta calor i exposició a la salinitat. La temporada s'iniciava al mes d'agost i acabava passades les festes de Nadal. Ara les màquines s'encarreguen de dur a terme l'extracció de la sal i unes cintes transportadores de portar-la fins al seu destí final."**

L'explotació de les salines ha anat variant al llarg dels anys. INFOSA és l'actual companyia explotadora. El 1989 els seus accionistes van adquirir la societat a Cross i van decidir donar a l'activitat una nova embranzida: **"Fins aleshores les salines sols feien sal de qualitat industrial; la seva composició química i física, per tant, no era apta per al consum humà. Els reptes del nou accionariat van ser aconseguir una sal de prou qualitat per arribar també al consum humà. I s'ha reeixit. Avui la sal que produïm va dirigida tant al sector industrial com al de l'alimentació. La sal és un condiment indispensable per a qualsevol menjar, encara que no és bona per a tothom."**

L'extracció de sal està catalogada com a activitat minera però la sal marina no té res a veure amb la que s'extreu d'unes mines com poden ser les de Cardona: **"Hi ha diferents tipus de sal: marina, de mina i vacuum, obtinguda tota a través de processos mecànics. El sistema de salinització marina és molt interessant i depèn en gran mesura de factors climàtics. Una vegada l'any es deixa entrar aigua de mar en unes grans superfícies de terreny totalment planes perquè quedi exposada al sol i el vent. Entrem aquesta aigua en tres grans dipòsits on s'està a uns 3,5 graus Beaumé, és a dir, porta 35 grams de sal per litre d'aigua. L'aigua va passant d'un dipòsit a un altre a mesura que es va evaporant i concentrant."** L'última fase és la de cristal·lització, que produeix la precipitació de la sal al fons de les basses. És llavors que la plana adquireix aquell color rogenc tan característic. **"En aquest punt l'aigua està pràcticament saturada de sal, entre 25,5 i 26 graus Beaumé. La salinització comença la cristal·lització. Les basses es buiden i entren les màquines que recullen la sal totalment enganxada al terra. És com pedra. Per evitar que adquireixi impureses en el moment de l'extracció, la part de sal que toca l'argila no es recull. Les màquines dissenyades expressament per al treball a les salines aboquen la sal a sobre d'una cinta transportadora que a la vegada la descarrega a unes vagonetes que la condueixen a un rentador, físic i químic, que la purifica. Finalment la sal s'acumula al garbell, una gran muntanya de sal apilada que espera ser transformada."** La sal en aquest punt és gruixuda i està a punt per ser manipulada. Per al procés de sal seca, se centrifuga i es moltura fins aconseguir el gruix de gra desitjat. **"En el procés de comercialització de la sal industrial hi ha tres grans consumidors: sal per a descalcificar, per a l'adob de pells i per a salaons de tota mena, com el de pernills, peixos, carns i altre tipus d'aliments."**

En la ment d'aquest jove industrial català hi ha molts projectes en perspectiva que sorgeixen d'una investigació a fons de l'empresa, la qual ha dut a terme junt amb Raúl Galán, director de fàbrica, en els darrers cinc anys: **"Hem de replantejar la part de fabricació i transformació. Disposem d'unes salines que s'estenen al llarg de 1100 hectàrees i creiem que és possible augmentar el volum de la collita fins a duplicar-la."** Aquest empresari convençut de la seva pròpia capacitat afronta amb seguretat i il·lusió el futur de les Salines de la Trinitat, una font de riquesa natural i industrial de Catalunya.



“El Parc Natural del Delta de l’Ebre és un model de sostenibilitat i ens fa estar molt orgullosos de col·laborar a la seva supervivència”

Joan Sucarrats - Sant Carles de la Ràpita (Montsià)