El Consell impulsa que la flor de sal ecològica des Trenc sigui producte artesà certificat

Baleares | 04/08/2021 | 09:33



La Flor de Sal d'Es Trenc és un producte reconegut internacionalment que ofereix la garantia de ser originari d'un lloc amb gran qualitat mediambiental

El conseller de Promoció Econòmica i Desenvolupament Local, Jaume Alzamora, ha visitat les Salines des Trenc de la mà de Laura Calvo, responsable de comunicació de Flor de Sal d'Es Trenc, que des de 2003 recol·lecta flor de sal en aquest indret de Mallorca, una sal marina que s'obté exclusivament per l'acció del vent i el sol, es recull a mà i no s'hi afegeix cap ingredient. Els ha acompanyat la batlessa de Campos, Xisca Porquer.

La Flor de Sal d'Es Trenc és un producte reconegut internacionalment que ofereix la garantia de ser originari d'un lloc amb gran qualitat mediambiental com són les Salines des Trenc que es troben dins el Parc Natural marítimoterrestre es Trenc-Salobrar de Campos. A més, compta amb el certificat ecològic pel Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica (CBPAE) i, paral·lelament, el Consell de Mallorca ha treballat intensament perquè els professionals saliners i els seus productes també puguin optar als certificats artesans a partir de l'any que ve.

Així, l'ofici de saliner és un dels 41 oficis artesans que s'incorporaran en el nou Repertori d'Oficis Artesans (ROA) de les Illes Balears a proposta del Consell de Mallorca. La modificació suposarà que els professionals d'aquests nous oficis puguin optar a les acreditacions de carta d'artesà i de mestre artesà i que, fins i tot, les empreses amb mestres artesans puguin obtenir el Document de Qualificació Artesanal (DQA).

L’objectiu d’aquesta proposta, que es va aprovar per unanimitat a la Comissió d’Artesania de les Illes Balears el passat mes de juliol, era actualitzar el sector de l’artesania i millorar-ne la competitivitat. Es preveu que la modificació estigui aprovada de forma definitiva a principi de 2022.

Procés de recol·lecció natural i tradicional

El conseller Alzamora, acompanyat per la directora insular d’Artesania, Marta Jordà, i el director de Promoció Econòmica i Producte de Mallorca, Joan Font, ha conegut el procés de producció de Flor de Sal d’Es Trenc.

La recol·lecció de flor de sal es concentra entre els mesos de juny i setembre, quan, en funció de les condicions climatològiques de temperatura, humitat i vent, es formen els cristalls de flor de sal a l’aigua de mar. Aquests cristalls que suren a les superfícies de les basses es recullen manualment i es dipositen en cistells de vim que, una vegada plens, es deixen reposar 24 hores perquè perdin l’aigua. Finalment, la flor de sal es deixa assecar al sol.

«Estam davant un procés totalment tradicional, que amb el reconeixement d’ofici artesà enriquirà encara més l’artesania i el producte de Mallorca», ha destacat Alzamora. «És un exemple de producte competitiu, amb presència internacional i que beneficia l’economia local. I alhora, no perd les característiques històriques i estarà sempre vinculat a aquest indret esplèndid, al qual contribueix de manera sostenible. És necessari que el ROA s’actualitzi i que des d’Artesania del Consell puguem col·laborar amb els saliners per promocionar el seu producte i el seu ofici».

Per part seva, Laura Calvo ha explicat que les Salines des Trenc «estan operatives des dels anys cinquanta, i des de llavors continuen a través de moltes generacions amb la tradició salinera tan arrelada a la zona i amb un dels oficis més antics que existeixen». A més, ha remarcat que la sal des Trenc s'ha convertit en un dels productes més reconeguts no sols de les Illes Balears, sinó internacionalment». Cal recordar que la Flor de sal d’Es Trenc està catalogada com a aliment tradicional de les Illes Balears.

«El procés natural de cristal·lització de la flor de sal a la salmorra de les basses, amb energia neta (sol i vent), zero residus, juntament amb el mètode artesanal tradicional completament manual que fan servir els saliners, atorguen al nostre producte les característiques i propietats d'un producte de qualitat màxima, sostenible, local, artesanal i ecològic», ha afegit.

L’equip de Salinas d’Es Trenc/ Flor de Sal d’Es Trenc ha agraït al Consell Insular de Mallorca la

visita a la salinera, i sobretot, «la seva tasca de suport i reconeixement al producte local».

Han participat a la visita, per part de Flor de Sal, i surten a les fotografies de grup:

Najib Maryou, mestre saliner

Dani Agüero, saliner

Marga Amer, responsable de qualitat

Maria Martínez, responsable de botigues

Xisco Ramón, cap de producció Salinas de Levante

Toni Gutmeyer, director

Laura Calvo, responsable de màrqueting i comunicació

Autor:

https://gironanoticies.com/noticia/154067-el-consell-impulsa-que-la-flor-de-sal-ecologica-des-trenc-sigui-producte-artesa-certificat.htm