

Las salinas tradicionales de Canarias como patrimonio comestible

La calidad de las aguas que abrazan las **Islas Canarias** y su singular emplazamiento geográfico, han legado a este archipiélago un producto tan esencial como venerado a lo largo de la historia: **la sal**. Desde tiempos ancestrales, los aborígenes canarios recolectaban sal en los charcos costeros, aprovechando la evaporación natural provocada por las mareas. Este oficio, que ha pervivido durante siglos, ha dado forma a un paisaje cultural de alto valor patrimonial, donde las [**salinas**](#) no solo constituyen un medio de producción, sino también un testimonio vivo de la relación entre el ser humano, el mar y el clima.

La **historia de la sal en Canarias** se inscribe en un relato universal que remonta al **Neolítico**, cuando el ser humano inició la domesticación de su entorno y descubrió en la sal un aliado indispensable para la conservación de los alimentos y la salud. En el Imperio romano, ya se diferenciaba entre la sal de mina y la sal marina, esta última considerada de gran valor. No en vano, la palabra '**salario**' proviene de la sal que se entregaba como pago a los soldados. En el contexto insular, la recolección salina evolucionó desde los charcos naturales hacia una compleja red de **salinas artificiales**, iniciada con la llegada de los conquistadores castellanos en el **siglo XV**, quienes introdujeron las técnicas del sur peninsular y portugués.

Origen, esplendor y resiliencia de

una industria centenaria

Las primeras salinas documentadas en el archipiélago datan del año 1500, cuando **Sancho de Herrera y Ayala** mandó construir las **Salinas del Río**, en el norte de **Lanzarote**, sobre una antigua laguna salobre. Desde entonces, la cultura salinera se fue extendiendo a lo largo de las costas, originando espacios productivos como las salinas de barro, de origen gaditano, donde la cristalización se produce en tajos de reducida escala con fondo apisonado. Estas infraestructuras propiciaron el desarrollo de una floreciente industria vinculada a la pesca y la salazón, cuya época de esplendor tuvo lugar durante la primera mitad del **siglo XX**, coincidiendo con la actividad pesquera en el banco **canario-sahariano**.





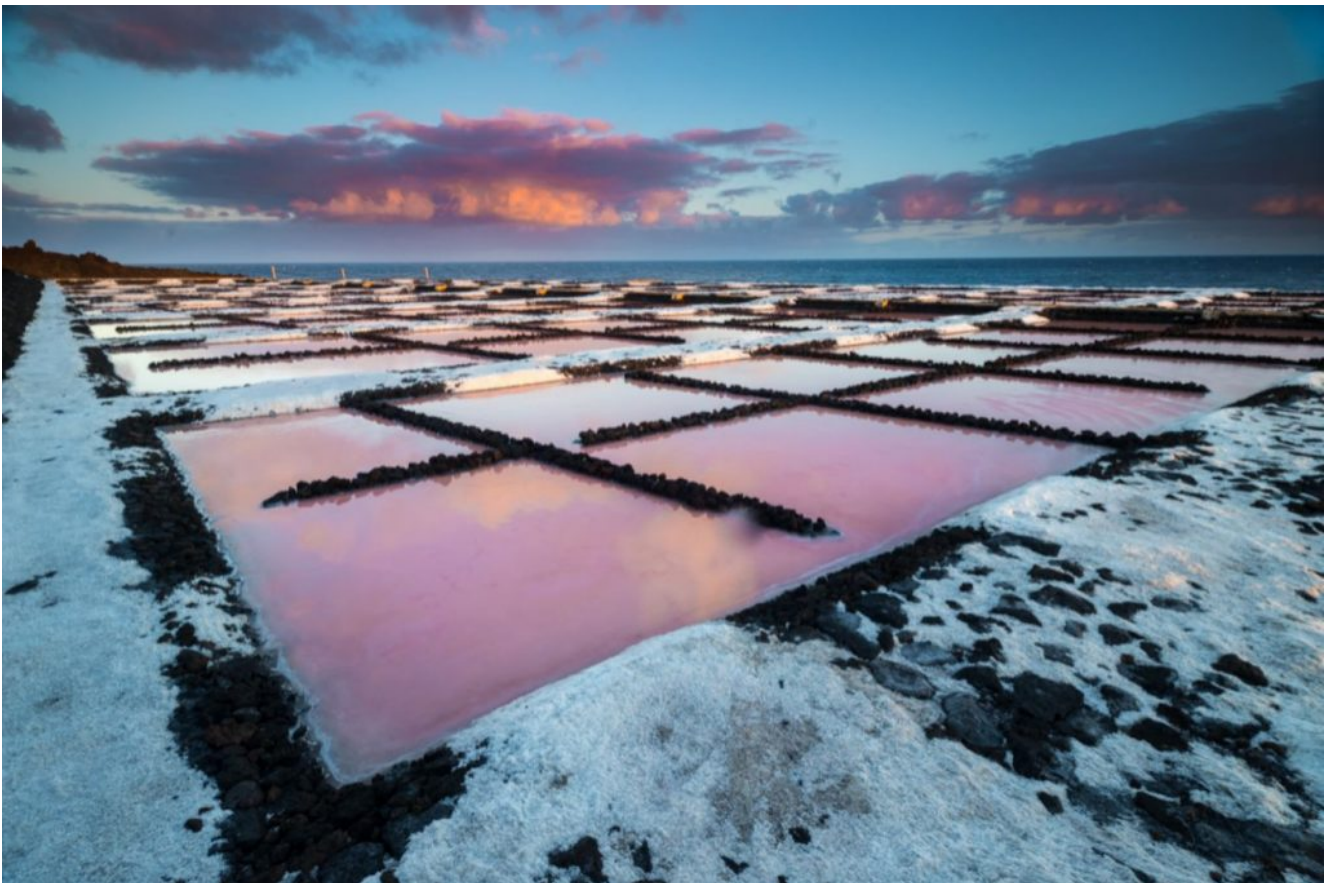


La expresión máxima de esta tradición se encuentra en las [Salinas de Janubio](#), en **Lanzarote**, una de las mayores salinas del archipiélago, con más de **450.000 metros cuadrados**. Construidas hacia 1890, supusieron una evolución técnica en el diseño de las salinas, incorporando forros de piedra volcánica y un trazado más eficiente. Su estructura, a modo de mosaico de maretas y cristalizadores, ofrece hoy no solo un paisaje de belleza singular, sino un testimonio de resiliencia frente a los embates de la modernidad. Frente al avance del turismo, la presión urbanística y el abandono del oficio, estas salinas siguen resistiendo como baluartes de una identidad insular profundamente vinculada al territorio.

Una sal con identidad gustativa y

excelencia mineral

La excelencia de la sal canaria se debe, en gran parte, al modelo de explotación intensiva tradicional basado en tajos pequeños, que permiten hasta 10 o 15 zafras al año. Esta práctica artesanal da lugar a una sal de grano fino, rica en oligoelementos como calcio, magnesio, potasio, yodo y manganeso. A diferencia de las sales industriales continentales, de grano más grueso y escasa mineralización, la **sal de Canarias** se disuelve con mayor facilidad en la cocina, ofreciendo una textura suave y un sabor complejo, que armoniza sin imponerse.



Expertos en sales marinas reconocen en la sal canaria una de las cristalizaciones más mineralizadas del mundo. Este atributo se traduce en cualidades óptimas para la cocina profesional, especialmente en acabados y terminaciones de platos, donde su crujido delicado y su integración sensorial superan incluso a muchas variedades de flor de sal peninsular.

Más allá de lo funcional, esta sal representa un marcador sensorial y cultural: al espolvorearse sobre unas papas arrugadas o sobre un pescado fresco, activa una memoria gustativa colectiva profundamente arraigada en el paisaje insular.

El esmero en la recolección y clasificación ha permitido diversificar su presentación: sal marina virgen, flor de sal, escamas, sal de espuma, sal húmeda en salmuera o rocas de sal. Cada una responde a usos culinarios específicos, desde el aderezo de pescados hasta la finalización de platos de autor. Todo ello enmarcado en un entorno que, lejos de ser meramente funcional, constituye un hábitat privilegiado para la biodiversidad, con especies de flora y fauna adaptadas a medios hipersalinos, muchas de ellas endémicas.

La relevancia de esta actividad ha sido refrendada en certámenes como [Agrocanarias 2024](#), donde las sales canarias han obtenido galardones como la **Mejor Sal Marina Ecológica de Canarias** y la **Mejor Sal Marina Agrocanarias**, entre otros. Distinciones que reconocen no solo su calidad organoléptica, sino también su valor cultural, ambiental y estratégico.

Preservar un legado comestible

Preservar las salinas tradicionales no es solo un acto de protección paisajística, es una decisión consciente de conservar una memoria gustativa colectiva, de defender un modelo productivo sostenible y de celebrar un producto que, más que condimento, es historia comestible. La **sal del Atlántico canario**, forjada entre lava y espuma, sigue siendo un legado vivo, digno de ser protegido, exaltado y saboreado. En un mundo donde el sabor tiende a la estandarización, cada cristal de sal extraído de estas maretas tradicionales es una declaración de autenticidad, una defensa del gusto entendido como expresión de territorio.

Su continuidad requiere del reconocimiento institucional, de

la implicación de los consumidores y del compromiso de los profesionales de la gastronomía, que encuentran en ella no solo un ingrediente, sino un discurso. Porque en las cocinas del presente y del futuro, la sal canaria debería ocupar el lugar que le corresponde: el de un patrimonio comestible que conecta el pasado con el paladar contemporáneo.