

18 sales marinas compiten por convertirse en la mejor de Canarias

El Concurso Oficial de Sal Marina Agrocanarias 2019 celebró el día 30 de octubre en el Parador de La Palmala segunda edición de un certamen que valorará las mejores muestras de sal marina que competirán por convertirse en la mejor del Archipiélago. Un comité evaluador conformado por 12 componentes procedentes de las figuras de calidad, técnicos, miembros de la restauración y hostelería de Canarias dieron su puntuación a las diferentes muestras participantes.

Organizado por el [Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria \(ICCA\)](#), órgano dependiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, celebra su segunda edición con la participación de 18 muestras de sales marinas, de las cuales 12 de estas muestras son de producción canaria. La finalidad del concurso, que contó con la presencia del director del ICCA, Juan Manuel Plata, y el consejero de Agricultura del Cabildo palmero, José Adrián Hernández, es la de promover el reconocimiento y distinguir las sales marinas producidas en Canarias, en el territorio nacional, en las regiones ultraperiféricas y en la región Macaronésica.

Las sales presentadas se dividen en dos categorías. Una de ellas corresponde al apartado de 'Sal Marina Virgen', en la que se han presentado 9 muestras y que se obtiene exclusivamente por la acción del viento y del sol, recogida a mano y lavada solo en el cristalizador, sin la adición de ningún ingrediente. La segunda categoría es la de 'Flor de

Sal', que se obtiene cuando la capa flotante de la sal cristalizada en la superficie del agua de los cristalizadores, formada exclusivamente por la acción del viento y del sol, se recolecta manualmente y sin lavar ni adicionar ningún ingrediente. Además, los granos de la flor de sal deberán ser fácilmente disgregables y rompibles por simple presión de los dedos. El tamaño del gránulo deberá ser inferior a 3 milímetros. Las 9 sales restantes corresponden a esta categoría.



Las 12 muestras de Canarias proceden de las empresas de producción de sal de Gran Canaria, Fuerteventura, Lanzarote y La Palma, participando también de otras comunidades autónomas.

El proceso de evaluación se ha realizado mediante una cata a ciegas donde los miembros del comité han valorado las propiedades organolépticas de las distintas muestras de sal. En un primer

análisis visual

han tenido en consideración el color y su tonalidad, el brillo y las impurezas.

Ha habido también una fase olfativa en la que las muestras de la categoría de

flor de sal presentan un mayor número de matices por sus características. Se ha

valorado también la sensación en boca así como la sensación táctil.

Los premios y reconocimientos establecidos para este concurso consisten en tres medallas para cada una de las dos categorías establecidas. Una gran medalla de oro, una medalla de oro y una medalla de plata con los correspondientes diplomas acreditativos. Se otorgarán las distinciones especiales de “Mejor Sal Marina Agrocanarias 2019”, “Mejor Sal Marina de Canarias 2019” y “Mejor innovación, imagen y presentación 2019”.



La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, señaló que con este concurso “se pretende impulsar la promoción y consumo de productos de gran valor como la sal, que en esta segunda edición cuenta con 12 muestras de producción canaria”. Vanoostende destacó que “la sal marina y las salinas forman parte de nuestra identidad como isleños, de nuestra gastronomía y nuestro paisaje, y es por ello que desde las administraciones debemos velar por preservar la actividad”.

*El fallo se dará a conocer próximamente, previa convocatoria de medios