

# La sal marina, el oro blanco de Canarias

*“Estoy en las salinas. Rebanadas de agua que se tuestan al sol”*

*escribió el poeta Pedro García Cabrera.*

En **el Archipiélago** llegaron a existir hasta **60 salinas**, mayoritariamente en las **islas** orientales, de las que a día de hoy perviven unas pocas que se encuentran protegidas por su interés arquitectónico, declaradas **Bien de Interés Cultural** (BIC), o por su condición de **Espacio Natural**.

## La Sal

Se trata de las **Salinas de Fuencaliente** en La Palma; **Bufadero** en **Bañaderos**, **Aruca**, **Gran Canaria**; **Bocacangrejo**, de la **Florida** y de **Arinaga** en **Agüimes**, **Gran Canaria**; de **Tenefé** en **Pozo Izquierdo**, **Santa Lucía**, **Gran Canaria**; del **Carmen** en **Antigua**, **Fuerteventura** más las de **Los Agujeros** en **Teguise** y de **Janubio** en **Yaiza**, ambas en **Lanzarote**.





Desde antiguo la sal fue un producto empleado en la industria y también utilizado en el ámbito doméstico, no sólo relacionado con el consumo directo como sazonador de alimentos, sino fundamentalmente para la preservación de carnes y pescados. De hecho, en Canarias era prácticamente el único medio que existía para conservarlos.

Se sabe que los aborígenes isleños ya utilizaban la sal que obtenían de los charcos formados por las mareas donde la evaporación dejaba [depósitos](#) en las rocas y que fue con la **conquista castellana**, a partir del **siglo XVI**, cuando se implantó la **cultura salinera** que se fue desarrollando en las centurias siguientes.



Foto: Facundo Cabrera





Su declive comienza en la década de los años sesenta del pasado siglo, una decadencia que no solo se explica por la pérdida del **banco pesquero canario-sahariano**, sino por factores como el cambio del modelo económico del **sector primario** al turístico, al colisionar los intereses urbanizadores de la costa con el espacio ocupado por **las salinas**, la pérdida de mano de obra y la competencia de **la sal** importada.

Actualmente, la **extracción salinera** en **Canarias** se realiza de **forma artesanal** y con muy poco volumen de producción, una

[actividad](#) orientada a ofrecer un **valor añadido** desde originales variedades aromatizadas y especiadas (**flor de sal**, **escamas de sal**), además de un atractivo **etnográfico** ligado a la **experiencia turística** a través de **museos**, **tiendas**, **espacios visitables** y **gastronomía**.

---

## Entre el mar y el oro blanco: Descubriendo las Salinas de Janubio en Lanzarote

Las [Salinas de Janubio](#), en la cautivadora **isla de Lanzarote**, representan un [tesoro cultural y arquitectónico](#) de gran importancia. Situadas como un tapiz reluciente a lo largo de la costa, estas salinas se erigen como las más extensas de las **Islas Canarias**, y su legado perdura como testimonio vivo de la historia económica local. Durante décadas, la producción del valioso **“oro blanco”** fue vital para la economía de la región.

Un paisaje modelado por **antiguas erupciones volcánicas**, la **Laguna de Janubio** se formó a raíz de una barrera de lava que emergió majestuosamente del mar. La preservación de este entorno natural ha sido merecidamente reconocida, al ser declarado **Sitio de Interés Científico** gracias a la presencia de aves migratorias que encuentran refugio en sus aguas tranquilas. Sumérgete en la fascinante historia de este tesoro insular y descubre la trascendencia de su legado.

## La centenaria herencia de la Sal

# Marina de Janubio





Con el sol y el Atlántico como testigos, respaldados por la experiencia de maestros salineros, la **Sal Marina de Janubio** se enorgullece de ser un producto completamente natural, sin aditivos, conservantes ni rastro de microplásticos. Este tesoro marino se obtiene a través de métodos tradicionales, con un cuidadoso proceso manual que emplea herramientas como rastrillos, palas y carretillas.

La recolección tradicional, llevada a cabo entre mayo y octubre, tiene una historia rica que abarca un siglo completo. Durante estos 100 años, la actividad se ha desarrollado de manera ininterrumpida, guiada por métodos artesanales y transmitida a lo largo de generaciones, siguiendo una tradición familiar que ha pasado de padres a hijos.

**La esencia marina en cada bocado**





Está sal tan característica, es muy apreciada en los círculos gastronómicos debido a su calidad y su profundo sabor a mar, utilizándose para impregnar grandes platos con el sabor atlántico que dota está sal. Y no solo goza de está reputación por su resaltante sabor, si no también por la pureza y limpieza de está, pues gracias a su proceso de recolección tradicional y manual, viene sin mezcla de tierras.

Uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía canaria son las **papas arrugadas**, una delicia que siempre se realza con la aplicación de la **sal marina de Lanzarote**, aportándole un sabor distintivo y ese toque inconfundible del mar.

Esta sal marina se ha convertido en un elemento fundamental en muchos de los platos tradicionales canarios, convirtiéndose en un símbolo, no solo de la isla de Lanzarote, sino de todo el archipiélago. De esta manera, se ha integrado de forma destacada en la identidad gastronómica de las islas, otorgando a cada bocado un toque auténtico y representativo de la riqueza culinaria de la región.

# **El encanto de Janubio: Un paisaje salino único y un Toque Distintivo en la Cocina Canaria**







Hemos podido apreciar y valorar esta característica única que poseen las **Salinas de Janubio** y la sal que generan. No solo hemos presenciado su impacto en el ámbito gastronómico, sino también en el turístico. Estas salinas conforman un paisaje singular, regalando a los visitantes la oportunidad de contemplar vistas realmente majestuosas. Esta característica ha impulsado el turismo en **Lanzarote**, beneficiando también al comercio local.

Visitar las **Salinas de Janubio** no solo es un deleite para los sentidos, sino que también invita a disfrutar del toque especial que esta sal aporta a la ya excelente cocina canaria en los negocios locales. La sal marina extraída en Lanzarote se erige como un elemento distintivo en la cocina conejera. Su reconocimiento internacional y su papel crucial en la

gastronomía canaria la destacan, pero es su excepcional capacidad para plasmar el auténtico sabor del mar en pequeños y relucientes granos de sal lo que la hace verdaderamente única y distintiva.