

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**.