

Un paisaje de blanco y negro

FOTOS: Facundo Cabrera

Hablar de sal es hablar sobre uno de los pocos productos que han estado presentes en toda la historia de la humanidad. Su importancia llegó a compararse y pagarse a razón de su peso en oro. Se tienen evidencias de la extracción y uso de ella 2000 a.c. y fue durante siglos la mejor manera y casi única, de conservar los alimentos para su posterior consumo, la salazón. Para hacerlo fácil, el poder entender su importancia en nuestras vidas, la palabra “Salario” proviene del pago en sal que se les hacía a los ejércitos romanos por sus funciones. Y hoy día, decimos una pizca de sal, como algo con muy poca relevancia, pero es esa pizca de sal, la que hace que esos sabores afloren de manera especial en los platos de cualquier chef del mundo, no existe otro ingrediente que esté tan presente en todas las cocinas como la sal. Pero a pesar de haber perdido su importancia cuando aparecen nuevas formas de conservación de los alimentos, la sal, ha estado y perdurará en nuestras vidas.



Foto: Facundo Cabrera

La Isla de La Palma -ubicada en el Océano Atlántico y perteneciente al Archipiélago de Canarias, España, cuyo nombre completo e histórico es San Miguel de La Palma, es desde el 2002 -en su totalidad- reserva de la Biósfera y hacia el año 1967, se crea una estructura salinera, esto se logra con el tesón y el esfuerzo de un hombre que vislumbró con claridad las inmensas posibilidades que ofrecía el lugar para que se desarrollara una industria de la sal, tal como existe hoy día, y que esta abasteciera al mercado local de la isla, el hombre, Don Fernando Hernández. Tres generaciones han dado lo mejor de sí para que este proyecto se convirtiera en el icono de la isla de La Palma, las Salinas de Fuencaliente



Foto: Facundo Cabrera

Un paisaje natural entre el Blanco y el negro

Solemos asociar las zonas protegidas a los verdes que produce la agricultura, pero en Fuencaliente, el paisaje a proteger es blanco y negro, y no es menos importante ni mucho menos bello, comparado con los más verdes del planeta de cualquier cultivo, esto en cuanto al paisajismo se refiere. Con montañas de sal blancas como la nieve y rodeadas de esas piedras volcánicas, cuya negrura delata su origen, se hace acompañar a sus puntas de un hermoso Océano Atlántico, cuyo vista en conjunto descubre una complicidad mágica para crear un paisaje que tanto locales, como turistas, dan la impresión de no querer alejarse de él y mucho menos marcharse de aquel cuadro que enmarca a Las Salinas de Fuencaliente. No por nada ornitólogos, botánicos y científicos se han acercado a mirar a fondo este paisaje, tanto es así, que en 1994 se declara Espacio Natural de Interés Científico. (LENAC 12/1994, de 19 de diciembre), además, la UNESCO ha brindado el apoyo para que las salinas continúen creciendo en una extensión que hoy día

la podemos contabilizar en 35.000 m2.

“A las costas de La Palma y en especial, a Salinas de Fuencaliente, pueden arribar entre 30 y 50 especies de aves, que aprovechan preferentemente los cocederos de las salinas para alimentarse de los múltiples organismos que en ellos proliferan”.



Foto: Facundo Cabrera
Salas de Sales

Una referencia importante que reseñar la encontramos en la propia idiosincrasia del palmero cuando se trata de apoyar a las industrias que mantienen un paisaje y generan riqueza turística, en este sentido, Andrés Hernández (propietario y nueva generación de salineros de Fuencaliente), señala que de la producción total de sal al año, más del 80 por ciento es consumido por el pródigo local.

Dentro de los productos salinos nos vamos a encontrar con diferentes tipos de sales; una de ella -la de mayor consumo-

es la Sal Gruesa, la cual es utilizada en el recetario tradicional, tanto isleño como de isla vecinas y es también muy requerida por industrias para la transformación de productos finales como panaderías y pastelerías, carnes, pescados, mojos, quesos, sin dejar de mencionar su uso en piscinas como cloro natural, mucho más sano y con un coste mucho menor en el mantenimiento de las mismas.

La Sal fina, que distingue en gran medida de las sales comerciales por la no intervención de ningún tipo de componente químico -como el anti apelmazante- por lo cual al uso de esta sal totalmente natural y sana, tendrá que recurrir al viejo truco de nuestras abuelas, echar arroz al salero, pero su salud lo agradecerá.



Ahora nos toca hablar de la sal que más sobre sale en el mercado gourmet, pero para hablar de ella tenemos que mencionar el agua del Atlántico, el fuego del sol de una región como las Islas Canarias, lo regio de una tierra volcánica y ese maravilloso aire de los alisios, ingredientes

que hacen posible una “Flor de Sal”, la cual debe ser recolectada con el ocaso de la tarde y con el trabajo hecho por esos vientos que hacen que esa flor este flotando a piel de salina. La Flor de Sal es recolectada al atardecer de los cálidos días de verano, con la ayuda de una herramienta denominada “cedazo” en forma de colador gigante, el artesano con suma delicadeza extrae finas capas de sal, impidiendo que se precipiten al fondo o se rompan. De esta forma se logra conservar todas sus valiosas cualidades: minerales y oligo-elementos que provienen de la naturaleza del mar. Su esencia destaca en un menor contenido en sodio, y su mayor riqueza en sales magnésicas que distinguen el sabor de la flor de sal, haciéndolo más suave y agradable que el resto.