

Salinas – Menorca

There are spaces that have the virtue of having been naturally configured with things that make life easier. This is a good thing. Then, there are territories where people also try to incorporate values that point to the quality of existence. That is a merit.

Before the interconnected world we have today was created, salt was a basic element to be achieved. Food does not provide the sufficient quantity that many living organisms need, and humans are no exception. So there were authentic routes, which sometimes crossed hundreds of kilometers, to bring in the sodium chloride that was extracted at the edge of the sea or from the mines of the deep-sea mines.

In Menorca the first settlers had to be well sheltered between the salt of the coconuts of the coast and the pineapple provided by the wind from the north, when the sea spray that sculpts the cliffs and conditions the cliffs is carried away.

Another element that has come as a gift to the Minorcan population is the sun. The sunshine and the sun's heat, which we experience throughout the year, are natural threesomes that people long for and that have driven millions of annual trips to enjoy the sunshine, even if only for a few days. Whoever has spent weeks in a row in some northern area with the greyness presiding over the skies, quickly understands the attraction of a bright place.

And it is also an original gift the natural landscape, the white limes and the south penyals, the black rocks and the red earth that skirt the north. The ravines that offer a humidity that enchants the plants. The sharp cries of the milans and the quiet whistles of the miloques. The starlings that fill the space with figures and the water that captures carbon and cleans the water. A land full of objects that we have already found prepared and that comfort the senses.

Here's the luck to find it all done. A gift that is not correct to say that it has fallen from the sky, but rather has emerged from the sea, has been colonized by thousands of species and has traveled over a long and long time.

It is from the moment the human hand enters the sea that we can value the merits or demerits that may correspond to us as a species. In the negative chapter we would put the extinctions provoked in other beings, the badly undertaken fire and, in recent times, the pollution, the overexploitation and the open wounds in a precious territory.

But the list of virtues is not short either, especially when compared to the surrounding world. The island retains much of its natural charm and has been able to model itself with a very virtuous agroforestry mosaic that blends the former world with the present reality.

The sedimentary stones, which are a resource built over millions of years, have been used in a renewable way since they are the only element of the dry stone walls, which allows them to be made again with the same materials when some sections sink. In addition, they have created a spectacular refuge for all kinds of small animals and are used to serve as ecological corridors with the vegetation that grows alongside them.

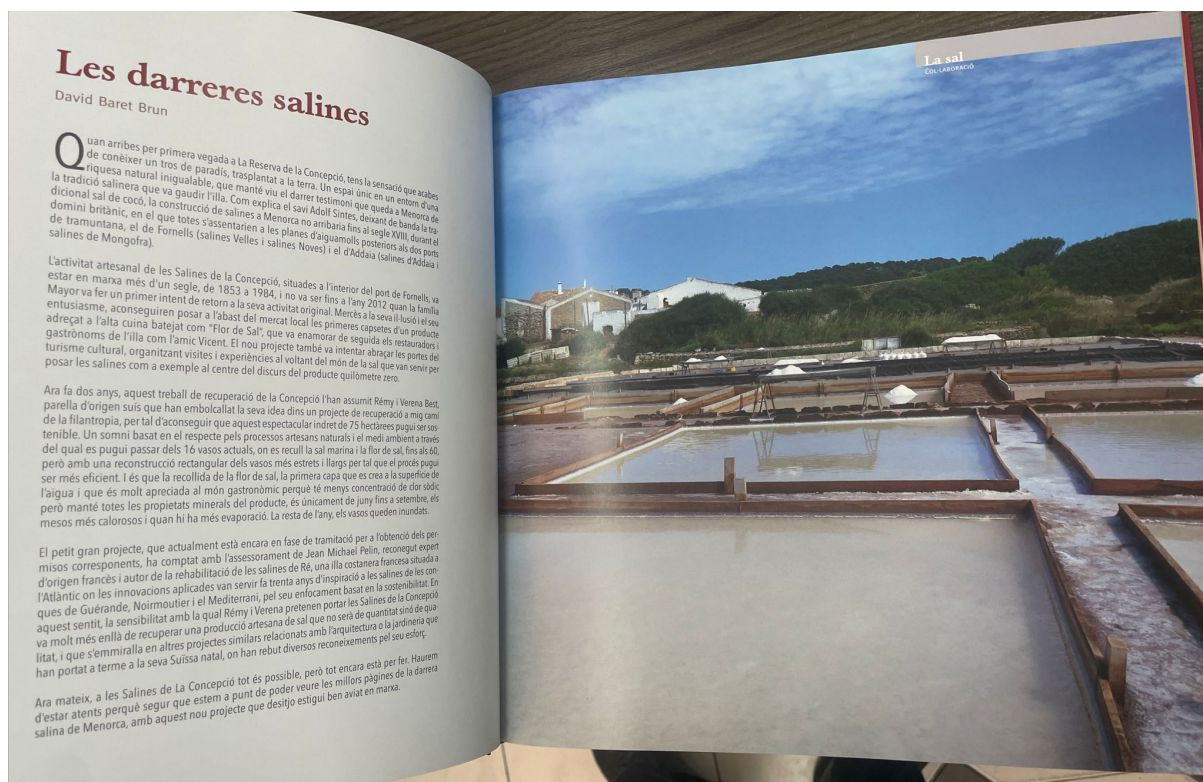
The cycle of the fertile soil, which in the past used to be managed by the nanny goats, the black conures and other extinct animals, can now be maintained with a correct management of the animal. There are hundreds of cisterns on the territory, easy to rehabilitate, which were designed in a very intelligent way to collect rainwater and thus increase the availability of such an essential element.

More modernly, Menorca has known how to build and keep strong a magnificent network of associations, which has allowed the list of cultural activity, analysis and debate, foresight and commitment (associate and you will be strong, as Clavé used to say). A cohesive society that has made it possible to drastically change the planning of the seventies, when the entire coastline could be developed.

Far from accepting predetermined destinies, it has worked and is working every day to achieve a welfare that can be placed at the height of the challenges it faces.

A village that still transmits poetry through its paths, that sings to sailors and mermaids, that has roadsides full of flowers, that generates an unusual esteem and that wants to maintain, with much merit, such a precious mark. A community that has to know how to find, in the midst of the current thick fog, a focus that keeps the salt of life.

(Article published by Miquel Camps, as coordinator of territorial policy of the GOB, in the newspaper Menorca of 16/11/2020)



Isabel Mayor, alma del proyecto, hace tres años que está al frente de La Concepció, siguiendo un sueño de su padre.



La sal de la vida menorquina

La reserva La Concepció recupera la salinera produciendo flor de sal y con visitas turísticas

David Baret

Foto: Josep Sagual/Isabel Mayor

Aunque la fama de la extracción de sal se la lleven Eivissa y Formentera, el patrimonio etnológico y cultural menorquín tiene en su haber una tradición salinera

que se remonta hasta el siglo XVIII, con diversos ejemplos repartidos por el territorio, como las salinas de Tirant, de Mongofre o de Addaia. La recuperación de las salinas de la Concepció en Fornells fue el sueño que tuvo el empresario

Pedro Mayor cuando compró la finca. Desde hace tres años, su hija Isabel ha retomado el reto de producir flor de sal en Menorca con el propósito de convertir también la reserva La Concepció en una salinera abierta al turismo sostenible.

Cuando uno visita por primera vez La Concepció se da cuenta de que acaba de pisar un trozo de paraíso trasplantado en la tierra de una belleza indomable. "El primer objetivo que me planteé era recuperar el proyecto de la salina, pero con el propósito de hacerla sostenible y complementaria al concepto global de Menorca como Reserva de la Biosfera", explica Isabel Mayor Garau, alma emprendedora de este nuevo proyecto. "La apertura al público permite que puedan contemplar la extracción manual de la sal, su comercialización limitada y observar un paraje que se integra en

Ya se ha conseguido recuperar el 65 por ciento de la superficie de estas salinas menorquinas

los atractivos de lo que supone el recorrido del Camí de Cavalls", cuenta ilusionada Isabel.

Hace tres años dejó París y su trabajo audiovisual para tomar el testigo de su padre, con una ilusión desbordante y un libro a medio acabar. "Primero, como objetivo primordial, queremos limpiar y recuperar las salinas. Contamos con el apoyo de una subvención del programa europeo Leader pero también del programa de voluntarios que puse en marcha y que ha hecho venir hasta Fornells gente de todo el mundo que aprovecha sus vacaciones para ayudarnos", explica.

"Hemos conseguido recuperar el 65%, pero queda mucho trabajo por hacer. Desde 2006, la zona donde se encuentra la reserva ha sido reconocida por el Govern Balear como ANEI (Espacio natural de especial interés) y por la Unión Europea co-



La salinera está abierta al público y se puede visitar durante todo el año.

mo Lugar de Interés Comunitario, de especial protección para las aves.

"La tercera pata del proyecto nos gustaría que fuera la explotación del campo por medio de la permacultura, un diseño de las instalaciones agrícolas que van de acuerdo con parámetros de sostenibilidad. Cotos para setas, para espárragos, para la recuperación de la salicornia o del hinojo marino, entre otros", dice. "Tanto el GOB como el OB-SAM me están ayudando en una vertiente didáctica y medioam-



Vista aérea de la reserva La Concepció en la bahía de Fornells.



cluye. Este año, además, han abierto una tienda en la finca para la venta después de las visitas que reciben.

FUTURO. Todavía queda un largo recorrido para conseguir que las cincuenta y tres hectáreas de la reserva La Concepció se conviertan en una finca sostenible y económicamente rentable. "Estamos invirtiendo muchos recursos porque, pese a las ayudas, esto es un pozo sin fondo. La esperada figura de las Paradas en el Camí de Cavalls sería ideal para el turismo activo, ecológico y cultural que pretende tener Menorca, al que nos queremos sumar como un lugar protegido que podemos poner en valor", remarca Isabel Mayor. "Queremos ser una explotación que tenga poca huella y en estos tres años recuperando las salinas nos hemos volcado en que sea así. Ejemplo de ello es la autolimitación que nos hemos impuesto en la extracción manual de la sal, que nos reporta una cosecha muy reducida", sostiene Isabel. La extracción se produce únicamente en verano porque de octubre a mayo, las salinas de La Concepció quedan inundadas. Con el viento seco del norte, la cristalización de escamas es grande pero los vientos húmedos del sur dejan una sal más pequeña. Caprichos de la producción.

biental", añade la promotora. "Es muy importante conseguir la rentabilidad y el mantenimiento de este lugar para que pueda estar como está, que surja de estas tres actividades que proponemos y que se realoquen entre ellas", concluye Isabel.

FLOR DE SAL. La producción de flor de sal de la reserva de La

APERTURA
1813
Inicio
Este lugar centenario retomó la producción de sal en 2012 y el año pasado ya se comercializaron las primeras unidades en la propia isla de Menorca.

Concepció empezó en 2012 y el año pasado comercializaron sus primeras unidades. "Nos hemos focalizado en un producto souvenir de flor de sal, un producto *delicatessen* que está de moda en el mercado aunque a largo plazo nos gustaría producirla para queseros y el mundo de la estética", explica Mayor.

"También hemos fusionado la flor de sal con especias como el romero, el pimentón, la pimienta, el jengibre o el eneldo para conjugarla mejor en la gastronomía. De hecho, estamos a punto de iniciar un nuevo proyecto de kilómetro cero para los cocineros gourmet de la isla, con el propósito de que se queden la primera capa de sal que se recoge, que es muy compleja de guardar pero que ellos podrían aprovechar muy bien en sus comidas", detalla.

"Somos una salinera pequeña

Los cocineros gourmet de la isla se proveen de la primera capa de flor de sal

y no pretendemos una producción intensiva. De momento, la comercialización en Menorca está funcionando bien y este verano hemos hecho una incursión en Inglaterra, aunque nuestro recorrido es limitado", con-



▲ La recolección de sal se realiza manualmente sin pretender una producción intensiva.



Orientados a la excelencia

CREEMOS EN UNA BANCA ESPECIALIZADA Y CERCANA

Banca March, 5 veces reconocida como mejor Banca Privada de España

Banca March es la única entidad financiera española de propiedad 100% familiar. Su modelo de gestión basado en la prudencia, el rigor y la cercanía al cliente ha merecido 5 reconocimientos internacionales como mejor Banca Privada de España.

Por ello, seguimos profundizando en un modelo relacional y de asesoramiento, con altos niveles de calidad de servicio y de especialización.

LEÍDELO EN LOS ÚNICOS
SITIOS AUTORIZADOS PARA
LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS FINANCIEROS



BANCA MARCH
Independencia desde 1705