

Sal d'Eivissa

a tot Europa

Després de més de vint segles que els cartaginesos començaren a utilitzar les salines d'Eivissa, representen encara ara una indústria rendible. Una part serveix per a desglàçar les carreteres plenes de neu de diversos indrets d'Europa, especialment d'Escòcia, on se solen enviar grans carregaments d'aquest producte des de fa anys.

Aproximadament es fan servir unes 10.000 tones de sal eivissenca per fondre la neu de la xarxa viària europea, la qual cosa representa, però, una part minoritària de la producció que es genera cada any en aquesta illa. 30.000 tones més s'envien també a l'exterior (sobretot a les illes Fèroe, Noruega i Dinamarca) per salar peix, concretament, bacallà. De fet, el 95% de la sal que es produeix a Eivissa va a parar fora de l'estat espanyol.

Unes 2.000 tones més solen destinar-se a una sucursal que l'empresa mallorquina Salinera Espanola (explotadora i propietària de les salines eivissenques) envia a la seua sucursal de Barcelona. La producció que es queda a Eivissa per a alimentació, hotels i bugaderies es limita a tan sols 800 tones.

Aquestes xifres demostren que en una illa consagrada gairebé de manera exclusiva al turisme i la construcció, la indústria salinera continua tenint sortida, tot i que ja queda molt llunyana l'època en què els estanys donaven feina a 1.300 treballadors —entre Eivissa i Formentera—, on també funcionaven, fins fa vint anys, unes salines més petites.

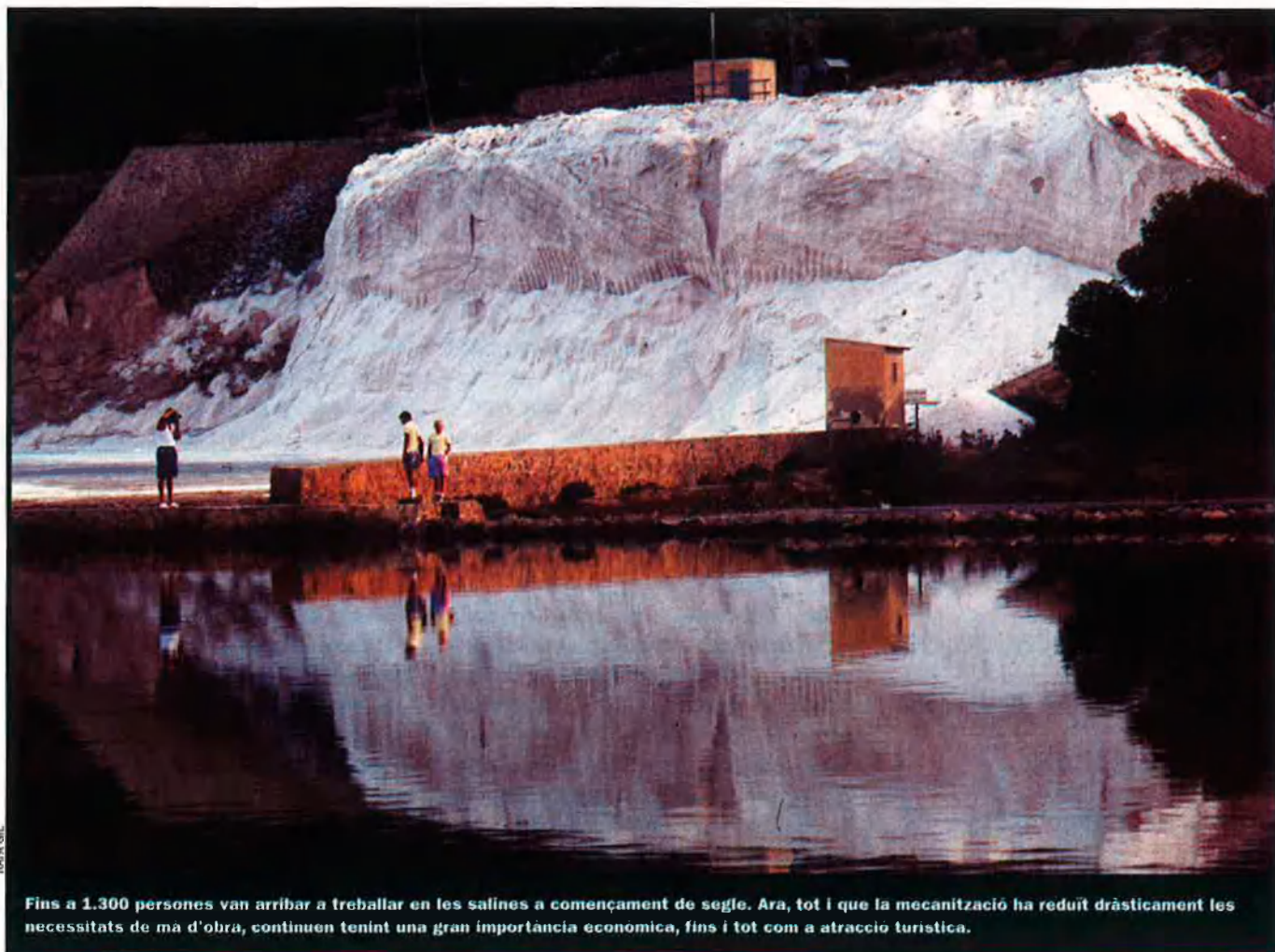
Avui, aquest espai situat al sud de l'illa i declarat parc natural per la seua gran importància ecològica s'ha automatitzat completament i la feina que duia a terme abans tanta gent la fan ara grans màquines que recullen la sal de dins els estanys, la col·loquen en camions i la dipositen a l'interior dels vai-

xells que la transporten fins als països on es destina.

Tenint en compte que a principi del segle XX aquesta era l'activitat econòmica més important de l'illa, els primers sindicats que funcionaren a Eivissa van començar a forjar-se en aquesta època. Eren els temps en què tot es feia de manera manual i els homes treballaven directament damunt la sal i sota un sol de justícia per carregar en senalles i còvecs, damunt les seues esquenes, aquest producte natural.

Ja a mitjan segle, però, es va passar a treure la sal amb tractors i remolcs. Llavors s'entrava amb la maquinària directament fins a l'estany. Aquest nou sistema, que va durar prop de trenta anys, requeria dotze tractors i vint-i-cinc persones, moltes menys que en els inicis. Cap a l'any 2000 es va produir una nova passa cap a la modernització, els camions es feren més grans i cadascun podia arribar a transportar el que abans transportaven cinc remolcs. Vuit persones feien la feina per la qual abans es requerien vint-i-cinc peons.

El canvi ha estat espectacular pel que fa al procediment de recollida, però els volums de sal que es produeixen continuen sent els mateixos. Així mateix, es manté la rendibilitat. Com en qualsevol altra collita agrícola, evidentment el temps climatològic ho decideix tot, perquè si plou al juliol o a l'agost, que és el moment més crític del procés de cristallització de la sal, tota la feina se'n va en orris i es perd una gran part de la producció.



Fins a 1.300 persones van arribar a treballar en les salines a començament de segle. Ara, tot i que la mecanització ha reduït dràsticament les necessitats de mà d'obra, continuen tenint una gran importància econòmica, fins i tot com a atracció turística.

Cap a la protecció natural i patrimonial.

Les salines d'Eivissa i Formentera, ateses les seues característiques de zona humida i salada, són idònies per a l'hàbitat de diversos tipus d'aus. De fet, aquesta és una de les àrees més importants de la Mediterrània occidental dins el procés migratori de nombroses espècies en el seu viatge entre el nord d'Europa i l'Àfrica, en cerca de climes més temperats. Equiparables a l'Albufera de Mallorca, però no tan importants com el delta de l'Ebre, les salines d'Eivissa i Formentera reuneixen nombrosos grups de flamencs, garses, ànecs, limícoles, rapinyaires i moltes altres aus.

Per això, des de 1995 són zona protegida amb la categoria de parc natural, una declaració, però, que va haver de superar vint anys d'intents d'urbanització de promotores immobiliàries vinculades a l'expresident balear Gabriel Cañellas i l'exministre eivissenc Abel Matutes.

Ara, una volta assegurada la seua preservació ambiental (almenys damunt paper), les institucions impulsen la preservació del patrimoni històric que representen les construccions i instal·lacions pròpies de les salines.

L'any passat, el Consell Insular va culminar la declaració com a Bé d'Interès Cultural (BIC) de totes les edificacions i el que queda de maquinària de les salines de Formentera, al nord de l'illa, i que des de 1985 ja no produeixen sal. L'anterior consellera de Cultura, Fanny Tur, va iniciar-ne totes les gestions, i així mateix volia fer-ho amb els elements de les salines d'Eivissa, molt més importants i abundants, però per ara el Consell Insular no ha tirat endavant el procés.

Aquest paratge natural és avui un dels indrets més estimats de tot el poble pitiús, perquè representa una part important de la pròpia història. De fet, es podria dir que el destí de les salines sempre

ha estat el reflex del de la població. Així, Felip V, quan va conquerir les illes i va abolir-ne les institucions, va apropiarse de les salines com a "botí de guerra per dret de conquesta". Acabava, d'aquesta manera, una tradició mil·lenària d'ús públic de la sal, a la qual tots els eivissencs tenien dret gratuït.

Els intents urbanitzadors de fa dos dècades, que han durat fins fa pocs anys, revifaren les reivindicacions populars i aconseguiren la preservació del lloc, tot i que, avui dia, continuen les denúncies per l'excessiva ocupació turística del lloc, una de les destinacions de vacances més conegudes d'Europa. La propera passa que es fixen les institucions és, precisament, aconseguir una harmonització definitiva entre l'ús turístic i la conservació dels seus valors naturals i patrimonials.

Joan Lluís Ferrer