vinetur

Salinas Bocacangrejo se alza con la gran medalla de oro en el Concurso Agrocanarias 2022

sábado 29 de octubre de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



La marca de Salinas Bocacangrejo logra gran medalla de oro en la categoría de 'Flor de Sal' y también medalla de oro en la modalidad de 'Sal Marina Virgen'. Este viernes se anunció el fallo del concurso organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), adscrito a a Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del

Gobierno de Canarias.

El concurso se celebró en la Isla de El Hierro, los días 18 y 19 de octubre, con la finalidad de promover la difusión de este producto esencial y fortalecer su reconocimiento y distinción. Contó con la participación de diez muestras de sal procedentes de salinas de las islas de Gran Canaria, Fuerteventura y Lanzarote.



Las Salinas Bocacangrejo elaborada por Martell Lozano SL. que tiene producción de sal marina artesanal en Vargas (Agüimes), obtiene dos medallas en el Concurso Oficial de Sal Marina Agrocanarias 2022, Gran Medalla de Oro en la categoría de Flor de Sal y Medalla de Oro en Sal Marina Virgen.

Las sales marinas canarias son parte de un patrimonio natural, cultural y paisajístico, influyendo también en el ámbito social y económico de las islas. El Parlamento Europeo y del Consejo en noviembre del 2012, recoge en su Reglamento a este producto agrícola y alimenticio susceptible de registrarse como una DOP y además en el 2018, la Comisión Europea da la posibilidad de que las sales puedan comercializarse con la mención sal ecológica.



Recordamos la entrevista a Nadia Martina, responsable de marketing y comunicación de las Salinas Bocacangrejo de Agüimes. Estas salinas se explotan desde 1889, pero fue a partir del 2018 cuando empezó a comercializarse la sal directamente al pequeño consumidor en tiendas de productos ecológicos y herbolarios.

"Las Salinas Bocacangrejo están en la familia desde hace cuatro generaciones, desde los bisabuelos de mi marido. Esta es una historia familiar. Vine de Argentina en el 2001. Yo
vivía en Madrid, donde conocí a mi marido, Rafael Martell. En el año 2012 vine a Gran Canaria, donde mi marido tiene su familia. La adaptación que tuve que vivir de Argentina a Madrid fue dura, es una cultura bastante diferente. Pero vivir en la isla fue

como volver a casa, cosas simples, como volver a decir balde en vez de cubo, o papa en vez de patata, son muchas referencias culturales que me hicieron sentir como si estuviera en casa. Entrar en las salinas de la familia fue como ir para atrás en la historia; saber de los antepasados, gente admirable, que se pusieron a construir estas instalaciones artesanales, hechas a mano.

Estas salinas, como todas las del archipiélago, tuvieron su punto álgido en los años 40, apoyando a la industria de la pesca. Todo lo que se pescaba en alta mar y llegaba a tierra se conservaba en sal, por eso había tantas salinas y funcionaban tan bien. Ya luego con la aparición de las neveras y los diferentes medios de refrigeración con hielo, el auge fue cayendo. No sólo para conservar, sino también su uso para salmuera, la industria de la alimentación fue cambiando y el uso de la sal para ese tipo de cuestiones fue decayendo, no hizo falta tanta producción.

La entrada al mercado de sal del exterior, a precios irrisorios hizo que la producción de sal artesanal se limitara a panaderías o queserías que, por la calidad de la sal, prefieren utilizar una sal natural, sin refinar para sus productos. Realmente cerrar como negocio unas Salinas que están en uso, algo tan importante como es para la cultura general y la historia canaria, con cientos de años de antigüedad es como un sacrilegio. Los beneficios que pueden dar una salina no son altos, pero la finalidad es mantenerlas y evolucionar acorde a los tiempos que vivimos.

Ahora hay un resurgimiento en general de productos ecológicos, de volver a las bases, sobre todo en la alimentación, en la producción de vegetales, hortalizas, sin químicos ni aditivos. Teniendo el producto más básico y natural, vimos que por ese camino podría ir la salvación de las salinas. La gente de la isla es privilegiada de contar con esta sal marina artesanal. Yo procedo de un país donde no se dan las condiciones para tener este tipo de salinas. La sal procede de grandes saladares tierra adentro, donde la sal se recoge en camiones, se lava, se seca y pierde las pocas propiedades minerales que podría haber tenido.

Un aspecto esencial en este proyecto es la calidad del producto: sin la labor minuciosa del salinero sería imposible obtener una materia prima de tan buena calidad. Hay que poner en valor el oficio del salinero, muy sacrificado, de media mañana a media tarde,

todo el día al sol, durante todo el año. Él es el que conoce los tiempos de formación de los cristales, de la recolección. Sobre todo en la flor de sal, que es el comienzo de la formación del cristal en la superficie del agua del tajo. Hay que recogerla bajo unas condiciones particulares: por la mañana, con poco sol y poco viento, ya que los cristales son como copos, muy volátiles.



Del salinero, Chano y su hermano Juan, el gerente de las salinas -hijos de salinero

también- he aprendido los aspectos técnicos de las salinas. Esos conocimientos que no vienen en libros, sólo se aprenden de la experiencia vital de las personas. Mi profesión es diseño gráfico, siempre he trabajado en agencias de marketing y publicidad, ese mundo es mi medio. Viendo que había que hacer algo para recuperar las salinas familiares, me puse manos a la obra. Comenzamos a principios del año pasado (2018). La tarea era buscar un tamaño apto para el pequeño consumidor, ver las especificaciones legales que lleva el envase; hay diferencias entre las calidades y los usos. Nuestra sal se vende en grandes volúmenes a panaderías, queserías, en sacos de 20Kg. Nos planteamos acceder al pequeño consumidor, desarrollando un envase de 1 kilo para la sal marina virgen. Para la flor de sal, que es un producto más delicado, la finalidad fue desarrollar un envase idóneo para ese producto gourmet. Quería reflejar en el diseño la simplicidad de este producto primario, por eso es sencillo, blanco y rojo, que es el color que le da al agua de los tajos una micro alga que produce betacaroteno para protegerse de los rayos UVA. El logotipo incluye el molino que en el pasado subía el agua de mar para llenar los cocederos. En cerámica, porque la sal es hidrófila, atrae la humedad. Esta sal se recoge y se guarda para directamente envasarla, no tiene un proceso de secado artificial, se seca al sol el día que se recoge; esa humedad es la característica que da valor a este tipo de sal.

Salinas Bocacangrejo
AGÜIMES · GRAN CANARIA

Cuando ya se definieron los envases para su venta quedaba lo más complicado, la comercialización. Un poquito antes del concurso regional comenzamos a comercializarla en los nuevos formatos. En el plan de marketing, que planteaba las diferentes fases a seguir para lograr el objetivo, se pretendía que a finales de año se conociera el producto, estar presentes en diferentes tiendas. Pero el resultado del concurso regional fue una lanzadera importante. Sabíamos que la sal era buena pero que, en un concurso -con cata a ciegas- sea elegida como la mejor sal de Canarias, fue una grata sorpresa. El I Concurso Oficial Agrocanarias 2018 se celebró en septiembre de 2018. Además de dos grandes oros (uno para la sal marina virgen y otro para su flor de sal respectivamente) también obtuvimos las distinciones de Mejor Sal Marina de

Canarias y de Mejor Imagen, Presentación e Innovación. Indudablemente fue la puerta que se nos abrió para lograr más rápido nuestros objetivos.

Actualmente, tanto la sal marina virgen como la flor de sal se comercializa en Gran Canaria y hacemos pedidos a otras islas del archipiélago. En un futuro se trabajará líneas de distribución a nivel regional y peninsular. La prioridad es que el producto se conozca en la isla, que la gente pueda acceder a un producto elaborado aquí mismo y conocer la diferencia entre una sal marina virgen y otras refinadas que no reúnen las mismas propiedades y beneficios. Siempre que se vuelva a consumir lo nuestro, se consuma una sal artesanal y del archipiélago".