vinetur

El secreto de la flor de sal mexicana que se recolecta a mano solo durante dos meses al año

Xalte se diferencia por su proceso manual y su compromiso con el territorio

martes 22 de abril de 2025

ESCRITO POR AP



En un contexto globalizado que prima la inmediatez, Xalte prefiere ir a otro ritmo: su flor de sal se recolecta a mano en las salinas de Colima, solo durante los meses del año en que las condiciones climáticas lo permiten.

La decisión de mantener este proceso completamente artesanal, a pesar de los costes y desafíos logísticos que supone, responde al deseo de los fundadores de ofrecer un producto con alma, que no se puede replicar en serie.

En las salinas del estado de Colima, al oeste de México, el sol, el mar y el viento trabajan juntos para formar uno de los productos más delicados de la despensa: la flor de sal. Lo que diferencia a Xalte de otras sales gourmet no es solo su origen natural, sino el modo en que se obtiene: de forma manual, artesanal y solo durante los meses del año en que las condiciones climáticas lo permiten.

En un mercado global donde prima la velocidad y la producción en serie, Xalte reivindica otro camino. El de lo hecho con paciencia y respeto por el entorno y sus tradiciones. Así, su proceso de recolección y elaboración se sostiene en manos humanas: desde las comunidades salineras de Colima hasta los talleres de cerámica negra de Morelos, donde se fabrican uno a uno los saleros que contienen esta sal mineral y crujiente.

Una historia construida desde el territorio y las comunidades locales

Los fundadores de Xalte —Santiago Ávalos, Diego Ávalos y Pablo Gómez— recorrieron personalmente las salinas y los talleres artesanos antes de construir la marca. Querían crear algo auténtico, que naciera desde el territorio: "Conectar con los artesanos fue como mirarse en un espejo: reconocernos en una forma de hacer las cosas con calma, con alma y con mucho compromiso", explica Santiago Ávalos.

No fue una búsqueda rápida. Al escuchar, observar y aprender sobre el terreno, descubrieron que compartían con aquella comunidad local no solo la calidad del trabajo, sino también el respeto por la naturaleza y el orgullo de su oficio.

Xalte se recolecta en un entorno privilegiado: las salinas de Colima, donde la sal se forma naturalmente por la acción del sol, el mar y el viento. La extracción se realiza solo durante los meses del año en que las condiciones climáticas lo permiten, siguiendo un proceso manual que respeta los tiempos del ecosistema y conserva intactas las propiedades minerales de la flor de sal.

La apuesta por esta forma de producción más consciente conlleva desafíos logísticos, tiempos más largos y, en ocasiones, costes elevados, pero también se obtienen recompensas menos tangibles y más duraderas. "Lo artesanal no compite con la rapidez, compite con la profundidad", apunta Ávalos. "Cada grano de Xalte contiene una historia que no se puede automatizar".

Las relaciones también se cultivan

El mismo cuidado que se aplica al proceso de recolección se traslada a la producción de los envases. Los saleros de cerámica negra de Xalte están hechos a mano por artesanos de Morelos, utilizando técnicas ancestrales. Cada pieza es única.

Desde los recolectores de sal en la costa del Pacífico hasta los ceramistas que moldean cada salero, la marca es un entramado de relaciones humanas sostenidas en la confianza y el respeto mutuo. En ambos territorios, Xalte genera empleo digno, impulsa el comercio local y crea oportunidades allí donde a menudo escasea el flujo económico constante.

El equipo fundador –Santiago, Diego y Pablo– ha construido este proyecto en diálogo directo con las comunidades que lo hacen posible, estableciendo una relación de colaboración que va más allá del producto.

"Cuidamos las relaciones como cuidamos la sal: con tiempo, presencia y mucho respeto", señala Ávalos.

En Xalte, lo artesanal no está reñido con la excelencia. Muy al contrario, es su sello de garantía. Cada lote de flor de sal pasa por controles manuales para asegurar que lo que llega a la mesa de los chefs y consumidores más exigentes sea una sal pura, equilibrada y con un carácter inconfundible.

Este enfoque ha convertido a esta marca de flor de sal mexicana en una de las propuestas más singulares del mercado gourmet: una marca que no busca parecerse a otras, sino elevar lo que ya existe con autenticidad y coherencia.

En la actualidad, el equipo de Xalte está explorando nuevas colaboraciones con artesanos que trabajan con fibras naturales, madera y otras técnicas tradicionales. La visión es ambiciosa pero clara: crear un ecosistema de productos responsables que conecten el bienestar de las personas con el cuidado del planeta, sin renunciar al sabor ni a la belleza.