

## **El Valle Salado de Añana (Araba/Álava). Un ejemplo de buenas prácticas en la recuperación de los paisajes culturales y naturales de la sal**

### ***The Salt Valley of Añana (Araba / Álava). An example of good practices in the recovery of the cultural and natural landscapes of salt***

Alberto Plata Montero, Universidad del País Vasco

DOI: 10.20868/ciur.2020.128.4389

#### **DESCRIPTORES:**

Sal / Salinas / Recuperación / Valle Salado / Paisaje de la sal

#### **KEY WORDS:**

*Salt / Saltworks / Recovery / Salted Valley / Landscape of salt*

#### **RESUMEN:**

El Valle Salado de Añana se ubica en el País Vasco, a unos treinta kilómetros de su capital, Vitoria-Gasteiz. Se trata de un ejemplo notable de la interacción del hombre con el medio en la formación de un paisaje singular cuyo origen se remonta al Neolítico, conservándose y manteniéndose vivo durante más de 7.000 años, en una evolución dinámica que le ha permitido adaptarse a unos ritmos de producción que aseguran su sustentabilidad.

En el proceso se han utilizado los mínimos recursos con el máximo rendimiento de forma absolutamente sostenible y ecológica aplicando una tecnología ingeniosa. El resultado es un paisaje humanizado de 12 hectáreas, donde cuatro kilómetros de canales de madera conducen el agua salada desde los manantiales a las más de cinco mil plataformas de producción escalonadas construidas con piedra, madera y arcilla, donde el sol, el viento y los salineros trabajan de forma conjunta para obtener una de las mejores sales del mundo: la Sal de Añana.

El Valle Salado es paradigma de una sabia y discreta intervención humana sobre el entorno, aprovechando éste hasta el límite. Un maravilloso ejemplo de sabiduría popular que se plasma en un paisaje de increíble pero sencilla belleza, ejemplo de sostenibilidad y de respeto ecológico, que ha sabido también incorporar las nuevas exigencias de calidad, gestión y usos de la sociedad contemporánea. Una sociedad que está perfectamente imbricada con él, que lo vive, lo explota, lo mantiene y lo disfruta, implicándose enérgicamente en su gestión y que, orgullosa de él, hace partícipe al resto de la humanidad.

## **ABSTRACT:**

*The Salt Valley of Añana is located in the Basque Country, about thirty kilometers from its capital, Vitoria-Gasteiz. This is a remarkable example of the interaction of man with the environment in the formation of a unique landscape whose origin dates back to the Neolithic, preserved and kept alive for more than 7,000 years, in a dynamic evolution that has allowed it to adapt to rhythms of production that ensure its sustainability.*

*In the process, the minimum resources have been used with the maximum performance in an absolutely sustainable and ecological way applying an ingenious technology. The result is a humanized landscape of 12 hectares, where four kilometers of wooden canals lead the salt water from the springs to the more than five thousand staggered production platforms built with stone, wood and clay, where the sun, the wind and the "Salineros" (saltmen) work together to obtain one of the best salts in the world: Añana Salt.*

*The Salt Valley is a paradigm of a wise and discreet human intervention on the environment, taking advantage of it to the limit. A wonderful example of popular wisdom that is reflected in a landscape of incredible but simple beauty, an example of sustainability and ecological respect, which has also managed to incorporate the new demands of quality, management and uses of contemporary society. A society that is perfectly intertwined with him, that lives it, exploits it, maintains it and enjoys it, implying itself vigorously in his management and that, proud of him, makes the rest of humanity participate.*

*\*Alberto Plata Montero es Doctor en Arqueología por la Universidad del País Vasco (UPV/EHU). Es Director de Cultura, Comunicación e Investigación de la Fundación Valle Salado de Añana.*

*alberto@vallesalado.eus*

*www.vallesalado.eus*

## **1. INTRODUCCIÓN**

En el Valle Salado de Añana se cultiva la sal siguiendo prácticas milenarias, gracias a la existencia de unos manantiales de agua salada cuyo origen es un fenómeno geológico llamado Diapiro, una gigantesca burbuja de sal de un mar desaparecido hace millones de años. Es un elemento más de un intrincado conjunto hidrogeológico, base de un complejo sistema en el que la actividad agroforestal y ganadera está íntimamente ligada a los ambientes salinos y a la producción de sal. Todo ello ocupa una superficie de 1.628 hectáreas. De esa base territorial, las salinas de Añana ocupan 13 hectáreas y guardan una gran agro-biodiversidad halófila, adaptada a la salinidad. Esta área forma parte fundamental del proceso productivo de la sal, gracias al saber empírico que la comunidad salinera ha transmitido de generación en generación.

El cercano Lago Caicedo Yuso es otro elemento fundamental del sistema, en el que conviven en perfecto equilibrio la producción de sal y los ambientes con elevada biodiversidad halófila con la actividad agropecuaria tradicional y la calidad de las aguas fluviales. Los bosques autóctonos fueron deforestados para usar la madera como material constructivo, aprovechando así las tierras libres

para el ganado que, a su vez, ayuda a regular la vegetación del entorno. Los materiales constructivos utilizados, como la arcilla y las piedras, se extraen del entorno, mientras que la actividad salinera ayuda a controlar la calidad del agua, evitando daños al ecosistema por el aumento de salinidad. Todo funciona en un ciclo perfecto, con unas interrelaciones de gran solidez, extremadamente importante en términos de biodiversidad con unas insólitas especies endémicas.



Figura 1. Vista aérea del Valle Salado 01

Fuente: Fundación Valle Salado de Añana

El paisaje del Valle Salado se basa en un complejo sistema hidráulico de distribución y almacenamiento de salmuera compuesto por cientos de canales de madera de pino que reparten por gravedad el agua salada por todos los rincones, unido a unas técnicas de cultivo milenarias cuidadosamente conservadas. En su sabia adaptación al medio físico, que se traduce en la sucesión de terrazas escalonadas construidas por el ser humano y en las eras de cristalización de la sal, se han ido introduciendo gradualmente los pequeños pero necesarios cambios para seguir siendo a día de hoy el medio de subsistencia de la comunidad local, conservando con respeto las condiciones básicas que la experiencia demuestra como la clave de su explotación, justificando toda su razón de ser. Se mantienen la agrobiodiversidad, los sistemas de conocimiento locales y tradicionales, la cultura, los sistemas de valores y organizaciones sociales, el entorno y el marco físico, el sistema hidráulico, el utillaje, el lenguaje -vehículo tradicional del saber hacer y las tradiciones.

En definitiva, el sistema del Valle Salado es la respuesta sobresaliente a una necesidad primordial para toda la humanidad: el cultivo de la sal, elemento indispensable para su subsistencia. A lo largo de la historia, los seres humanos han inventado y puesto en marcha distintos tipos de explotaciones por todo el mundo para la obtención del "oro blanco", pero Salinas de Añana destaca entre ellas no sólo porque su comunidad local ha logrado vivir de la sal más de siete milenios, sino también por su agrobiodiversidad, por el ingenioso sistema

hidráulico, por su complejo sistema de terrazas construidas con piedra seca, madera y arcilla, por el proceso de obtención aprovechando el sol y el viento, y, especialmente, por la ininterrumpida evolución y adaptación al medio, derivado del conocimiento tradicional de la comunidad salinera transmitido de padres a hijos.



Figura 2. Vista aérea del Valle Salado 02

Fuente: Fundación Valle Salado de Añana

Todo ello ha llevado a que el Valle Salado de Añana haya reconocido en el año 2018 por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) como un Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM), el primero de estas características en Europa; que en el año 2015 recibiera el Gran Premio del Jurado del Premio Unión Europea de Patrimonio Cultural / Premio Europa Nostra; que se encuentre en la Lista Indicativa a Patrimonio Mundial de la Unesco y que la Red Europea de Patrimonio Industrial (ERIH) lo haya nombrado en 2019 como un 'Anchor Point', la distinción más relevante en materia de patrimonio turístico industrial, al considerar el Valle un lugar de «importancia excepcional» por su «experiencia innovadora y de alta calidad al visitante».

En conjunto, el proyecto no sólo está garantizando la recuperación social, económica y patrimonial del Valle Salado y su entorno, sino que está contribuyendo a generar sentimientos de identidad, cohesión y pertenencia de la comunidad local, así como de todas las instituciones, agentes y ciudadanos implicados, elementos que fortalecen el capital social indispensable para cualquier proceso sostenido de desarrollo económico y local.

## **2. UNA SALINA ÚNICA EN EL MUNDO POR LLEVAR 7000 AÑOS PRODUCIENDO SAL Y SEGUIR VIVIENDO DE SU ACTIVIDAD**

Los trabajos arqueológicos realizados en el interior del Valle Salado están permitiendo datar los primeros indicios de actividad productora de sal en el Neolítico Antiguo. En esas fechas, cuando las poblaciones humanas comenzaban a necesitar más aporte de sal debido al progresivo cambio en su modo de vida, de nómadas a sedentarios, se inició la explotación de los manantiales salinos de Añana. Durante cinco milenios el oro blanco se obtuvo mediante la evaporación de la salmuera en vasijas cerámicas calentadas con fuego, pero en tiempos del Imperio Romano, en torno al siglo II a.C., se produjo un importante cambio, pasándose del sistema de evaporación con fuego a uno más natural y sostenible basado en la evaporación solar, surgiendo así el paisaje salinero en terrazas que hoy se pueden contemplar. Entre los siglos VIII y X d.C., un periodo difícil de la historia debido a los continuos episodios militares entre distintos pueblos, incluida la invasión musulmana, se introdujeron las órdenes monásticas y la nobleza como propietarios de las superficies de evaporación y se creó una red de aldeas independientes a partir del hábitat disperso desarrollado en la Tardoantigüedad. Aun así, se conformó en estos momentos un patrimonio comunal que incluía, junto a los lugares de culto, el mayor de los tesoros: el sistema de reparto y almacenamiento de agua salada.

A comienzos del siglo XII se inició un proceso que llevó a todas las aldeas a unirse en un único núcleo de población amurallado, dando también comienzo a otro periodo de la historia del Valle Salado al crearse una organización que agrupaba a todos los propietarios y que ha pervivido hasta ahora, la "Comunidad de Caballeros Herederos de las Reales Salinas de Añana". Los sucesivos monarcas se apropiaron de parte de los beneficios generados por la sal hasta 1564. En ese año, el rey Felipe II impuso la creación del Monopolio de la Sal, aunque respetó los antiguos privilegios y los salineros pudieron mantener la propiedad, aunque obligados a explotarla con estrictas normas. Durante este período, en concreto en el año 1801, se produjo uno de los grandes cambios en la cadena de producción en busca de una mayor productividad, el paso del sistema de riego al de lleno, lo que conllevó a su vez importantes cambios en la arquitectura del valle.

En 1869 un decreto del Estado puso fin a esta larga etapa de control real y la Comunidad de Herederos recuperó el control de la explotación, que en ese momento producía grandes beneficios en comparación con otros competidores. Pero la liberalización del comercio y la producción de sal tuvieron como efecto inmediato una durísima competencia en la que tenía un papel muy importante el coste del transporte. Las salinas costeras y las minas de sal acapararon los mercados con sus bajos costes de producción. Por primera vez y para intentar hacer la producción de sal rentable, se introdujeron nuevos materiales como el cemento en los años 30 del siglo XX. Se rompía así uno de los principios básicos del proceso: la utilización en exclusiva de materiales reutilizables, que había sido la base de la supervivencia del Valle Salado durante milenios. También se incrementó el número de eras donde se evaporaba la sal, en busca siempre de mayor rentabilidad, ocupando una superficie total que rebasaba ampliamente el límite de sostenibilidad. Como era de esperar, al abandonar el saber salinero y

los quehaceres de mantenimiento, la situación y el estado de las salinas fueron empeorando.



Figura 3. Producción artesanal de sal.

Fuente: Fundación Valle Salado de Añana

### **3. PRESENTE Y FUTURO DEL VALLE SALADO**

La falta de rentabilidad de la sal de Añana durante el siglo XX tuvo como consecuencia directa que los salineros lucharan con todos los medios que tenían a su alcance para intentar lograr que su producto fuera más competitivo en un mercado que sólo valoraba la cantidad y no la calidad.

Durante esta etapa, sometida a las fuertes tensiones de los mercados en la lucha por la rentabilidad, el Valle Salado se vio amenazado al perder su sostenibilidad, llegando a contar con un número desproporcionado de eras que fueron construidas sin los medios adecuados y fruto de la urgencia por obtener rápidos beneficios.

A partir del año 1984, las instituciones públicas, conscientes del valor patrimonial del Paisaje Cultural, le dieron la máxima protección posible al considerarlo Monumento Histórico Artístico Nacional. Sin embargo, los salineros siguieron luchando por recuperar la rentabilidad de su antigua fábrica de sal empleando métodos de producción no sostenibles. Durante todo este proceso de readaptación, desarrollado principalmente en la segunda mitad del siglo XX, se produjo un inevitable declive del mantenimiento de las construcciones, lo que conllevó, como era de esperar, el colapso de estructuras.

El descenso de las labores de producción en Añana también afectó social y económicamente a la localidad. Pero el Valle Salado destaca por su resiliencia, su

capacidad para absorber impactos negativos, introducir innovaciones y recuperar su vida, apoyado siempre en el conocimiento, las tradiciones y el respeto ecológico. Por fortuna, el deterioro paulatino y la falta de sostenibilidad han cambiado en los últimos años gracias al proyecto de recuperación y conservación Integral liderado por la Fundación Valle Salado de Añana (su patronato está compuesto por la Diputación Foral de Álava, el Gobierno Vasco, el Ayuntamiento de Añana y la sociedad de salineros Gatzagak), que ha logrado mediante el proyecto implementado invertir el proceso. Gracias a las directrices incluidas en un Plan Director ejecutado entre los años 2000 y 2004, el Valle Salado es hoy un espacio vivo en el que la consolidación de la recuperación y el mantenimiento asociados a la producción de sal le garantizan un futuro prometedor del que ya se está beneficiando la sociedad.

La puesta en valor del Valle Salado de Añana no sólo está contribuyendo a preservar un paisaje cultural de valor excepcional, sino que es también un claro ejemplo de que la inversión en patrimonio es rentable y un poderoso motor de desarrollo económico y social para la comunidad local y su entorno.

En la Fundación Valle Salado pueden identificarse tres grandes áreas de actividad: producción de sal, trabajos de mantenimiento y turismo. El eje vertebrador del proyecto es la producción de sal de gran calidad. Esto se debe a que, además de ser el elemento más importante en la generación de recursos propios, que son reinvertidos íntegramente en el proyecto debido a la ausencia de lucro de la Fundación, el proceso de producción es el único método que garantiza el mantenimiento de unas estructuras construidas tal y como hicieron los romanos hace más de 2.000 años.

La Sal de Añana ya es considerada como una de las mejores sales del mundo y se vende en más de 25 países. Para ello es de gran importancia tanto los reconocimientos internacionales de producto Baluarte de Slow Food, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y la Comunidad Económica Europea como el apoyo incondicional de algunos de los mejores chefs del mundo, como Martín Berasategui, Eneko Atxa, Pedro Subijana, Andoni L. Adúriz, Joan Roca, Diego Guerrero, José Carlos Fuentes, Francís Paniego, Oscar Velasco o Patxi Eceiza.

El proceso de recuperación de los espacios productivos que se quedaron sin uso por la falta de rentabilidad está ligado indisolublemente a los requerimientos de los mercados. Como hemos dicho, sólo la producción de sal garantiza el perfecto estado de la arquitectura salinera. Los trabajos de recuperación y mantenimiento constantes son realizados por los propios salineros. Por fortuna, como el Valle Salado siempre ha estado en uso, no se ha roto nunca la cadena del conocimiento, por lo que los salineros más veteranos siguen transmitiendo a las nuevas generaciones un "saber hacer" con miles de años de historia.

Por otro lado, el planteamiento de la puesta en valor de la explotación salinera abierto al público, está permitiendo que ya en estos momentos el Valle Salado sea un destino turístico y experiencial de primer orden por el que pasan cada año miles de visitantes (entre el 2005 y el 2019 se ha superado la cifra de 700.000). La difusión de los trabajos de producción, mantenimiento e investigación no sólo logran fomentar el respeto por el patrimonio, sino que los visitantes se convierten en clientes de la Sal de Añana. Las ventas de visitas y de

sal en la tienda existente en las propias salinas aporta ya por si sola más de un 42% del presupuesto total de la Fundación.



Figura 4. Productos del Valle Salado

Fuente: Fundación Valle Salado de Añana

#### **4. BIBLIOGRAFIA**

Azkarate Garain-Olaun, A., 2008, *Un Paisaje Cultural Extraordinario*, prólogo en Plata, A., *Génesis de una villa medieval*, Vitoria-Gasteiz.

Plata Montero, A., 2006, *El ciclo productivo de la sal y las salinas reales a mediados del siglo XIX*, Vitoria.

Plata Montero, A., 2008, *Génesis de una villa medieval. Arqueología, Paisaje y Arquitectura del valle salado de Añana (Álava)*, Vitoria-Gasteiz

Plata Montero, A., 2009, *Arqueología de un espacio habitado, trabajado y defendido. El sistema fortificado de Salinas de Añana (Álava)*, en *Arqueología de la Arquitectura* 6, pp. 117-148, Vitoria-Gasteiz.



Plata Montero, A., 2010, *Las salinas en la Península Ibérica. Esplendor, abandono y nuevas perspectivas de futuro para las antiguas fábricas de sal*

Plata Montero, A., 2013, *Las salinas y el poder entre la Antigüedad Tardía y la Plena Edad Media. La evolución del poblamiento en el norte peninsular a través del estudio del Valle Salado de Añana. (Álava, País Vasco)*

Plata Montero, A., 2020, *La Comunidad de Propietarios del Valle Salado de Añana. Una historia de leyenda, Vitoria-Gasteiz.*

Plata Montero, A., ERKIAGA, A., 2018, *El Sistema de Producción de Sal de Añana. Valle Salado (Araba-Álava. País Vasco), Vitoria-Gasteiz.*

Porres Marijuán, R., 2007, *Las Reales Salinas de Añana (siglos X-XIX), Vitoria-Gasteiz.*