

# EXPLORAÇÃO SUSTENTADA DOS RECURSOS DA RIA

Diogo Cardoso, Márcia Martins e Mariana Sampaio  
Escola Secundária António Damásio

A Ria de Aveiro, localizada no litoral da Região Centro, ocupa uma área com cerca de 11.000 hectares, sendo considerada uma das formações geológicas mais importantes e de elevado valor conservacionista no panorama nacional e internacional.

Conhecida como “Ria”, trata-se na realidade de uma laguna devido à ligação artificial ao mar estabelecida em 1808, através da abertura de uma barra no cordão litoral.

○ magnífico enquadramento geográfico e a imensa fonte de recursos naturais disponíveis, proporcionou desde muito cedo a exploração por parte da população que aí se fixou, tendo contribuindo em grande parte para a actual configuração da Laguna.

O homem, em perfeita harmonia com a natureza, moldou este ecossistema, nomeadamente com a criação de salinas, drenagem de sapais, abertura de esteiros e dragagem de canais de reduzidas dimensões permitindo a navegação, tendo contribuindo desta forma para o aumento da riqueza e biodiversidade associada aos biótopos (habitats) despontados.

## EXPLORAÇÃO DO SAL

A exploração de sal é uma actividade muito antiga. Desde sempre, habituámo-nos à presença na paisagem aveirense de montes de sal acumulado junto às salinas.

A extracção do sal praticada é um processo experimental artesanal. ○ sal é tradicionalmente transportado em mercantéis até aos locais de armazenamento e processamento, tais como os palheiros no canal de S. Roque, na zona antiga da cidade de Aveiro.

Nas últimas décadas tem-se assistido a um contínuo decréscimo na produção, acompanhado naturalmente por uma redução no número de salinas activas.

Presentemente, cerca de 70% das salinas estão abandonadas. É dado que economicamente deixaram de ser rentáveis, são favoravelmente ocupadas por pisciculturas licenciadas.

O processo de extracção do sal consiste essencialmente na evaporação de soluções saturadas de cloreto de sódio (sal), que é o principal constituinte existente nas salinas. É por este processo separa-se o sólido da solução e recolhe-se o conhecido «sal das cozinhas».

## SAPAIS

Sapal é um habitat/zona húmida, com vegetação característica que suporta solo salino (água salgada), designada de vegetação halófito.

Esta vegetação desempenha um papel fundamental na depuração das águas, como também na nidificação, na permanência e no abrigo de numerosas espécies.

Os sapais desenvolvem-se em torno dos estuários e em lugares abrigados de areia e cascalho.

○ sapal é lugar de numerosos recursos faunísticos e florísticos de importância nacional e internacional, reconhecidos alguns deles pela Convenção de Ramsar. Conservar e valorizar as zonas húmidas são aspectos de grande relevância.

As zonas húmidas ocupam cerca de 3% do território europeu.

Em Portugal existem 49 zonas húmidas – 12 delas classificadas como sítios da Convenção Ramsar – totalizando uma área de 66 094 ha.

## PISCICULTURA

Desde 1858, em Aveiro, utilizam-se as marinhas de sal para a criação de peixe. Esta actividade representava um complemento à extracção de sal e realizava-se apenas no Inverno, período em que as salinas estão em pousio. Em alguns casos, parte da salina funcionava como viveiro permanente.

Até recentemente a criação de peixe nas salinas era feita sem grandes cuidados.

Actualmente, muitas salinas estão a ser convertidas a tempo inteiro em pisciculturas controladas.

Existem viveiros de enguias, douradas, linguados, solhas, robalos e outras espécies.