



## As Marinhas e o ciclo de produção do Sal

Ana Sofia Moutoso, Carlota Carneiro e Joana Rita (11.ºD)

A Ria de Aveiro é um sistema lagunar, onde se encontram as salinas. Estas integram um conjunto de valas, canais, tanques e lagoas de decantação e evaporação separadas por diques, taludes e marachas.

### A Safra do Sal

Durante o Inverno, a salina sofre a ação das chuvas e dos ventos, os quais arrastam terra e outros materiais que se depositam ou ficam em suspensão nas águas.

Os muros sofrem erosão causada pelas marés e racham. Como nesta altura as águas da salina têm uma salinidade baixa, crescem ervas e moliço nos diferentes compartimentos, nos muros e canais e as eiras desnivelam-se.

No início da Primavera (entre fevereiro e abril), assim que as chuvas acabam, inicia-se a safra que só termina quando as chuvas regressam.



O processo da safra pode ser dividido em 3 partes:

- **Os trabalhos preparatórios**, que têm o objetivo de preparar a salina para a produção de sal. São o conjunto de trabalhos de limpeza e reconstrução da marinha, assim como a cura dos solos.
- **A produção de sal**, que consiste num conjunto de trabalhos de cristalização, por evaporações sucessivas, até à colheita do sal. Decorre desde finais de junho até setembro/outubro desde que as condições atmosféricas o permitam.
- **A fase de remoção e conservação do sal**, que é o final da safra. É nesta fase que se achega os montes de sal e os cobrem com tela plástica e redes.

### O Sal

É um produto 100% artesanal em que o seu processo de produção está dependente apenas de condições naturais e de intervenção humana. O resultado é um sal de excelente sabor, textura e sob uma forma de apresentação mais virgem. A extração manual do sal é executada por marnotos com instrumentos de madeira não tratada, não existindo assim contacto com qualquer tipo de metais ou substâncias que adulterem o genuíno sabor do sal.

### A flor de sal

É a fina camada que flutua à superfície das salinas. Os primeiros e frágeis cristais são extraídos, diariamente, de forma cuidadosa. Antes de serem embalados são secos ao sol. A flor de sal é, por norma, usada em saladas, sopas, legumes cozidos e pratos de peixe ou carne grelhados, por forma a acentuar o sabor dos alimentos.

### A salicórnia

A exploração dos recursos vegetais das zonas salgadas estuarinas, teve o seu ponto alto na época da apanha do moliço. Contudo, a utilização destas plantas, nomeadamente na alimentação e medicina, só recentemente tem vindo a ser explorada no nosso país. A *Salicornia ramosissima*, conhecida como salicórnia, tem vindo a ser utilizada na alimentação, não só em saladas mas também como "sal verde" em substituição do sal de cozinha. Vários estudos científicos internacionais sugerem diversas propriedades medicinais para algumas das suas espécies, tais como atividade antioxidante, antitumoral, diurética e repositora de eletrólitos.

