



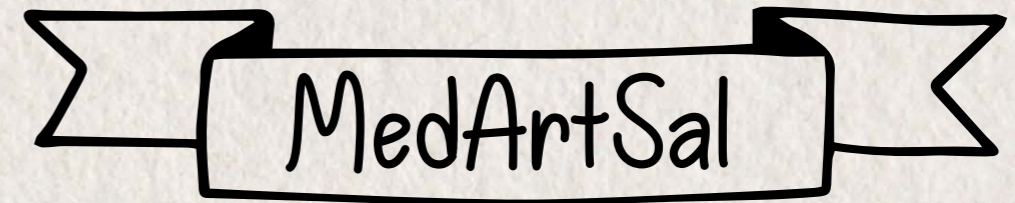
MedArtSal

• Libro de Turismo •



Mi diario de viaje





• Libro de Turismo •

Mi diario de viaje

Este libro de viajes ha sido creado en el marco del proyecto MedArtSal por todos los socios del proyecto de Italia, España, Túnez y Libano.

Tras las visitas a numerosas salinas del Mediterráneo que realizó el equipo de MedArtSal, trece narradores os presentarán una hoja de ruta sobre sus experiencias durante el proyecto.

El objetivo principal de este libro de viaje es mostrar lo que descubrimos, lo atractivas que son las salinas en Italia, España, Túnez y Libano y cómo experimentar el turismo sostenible en estas gemas del área mediterránea.

¡Disfrutad de la narración de nuestra visita!

¡Disfrutad de vuestra próxima visita a las salinas artesanales mediterráneas!

Equipo MedArtSal

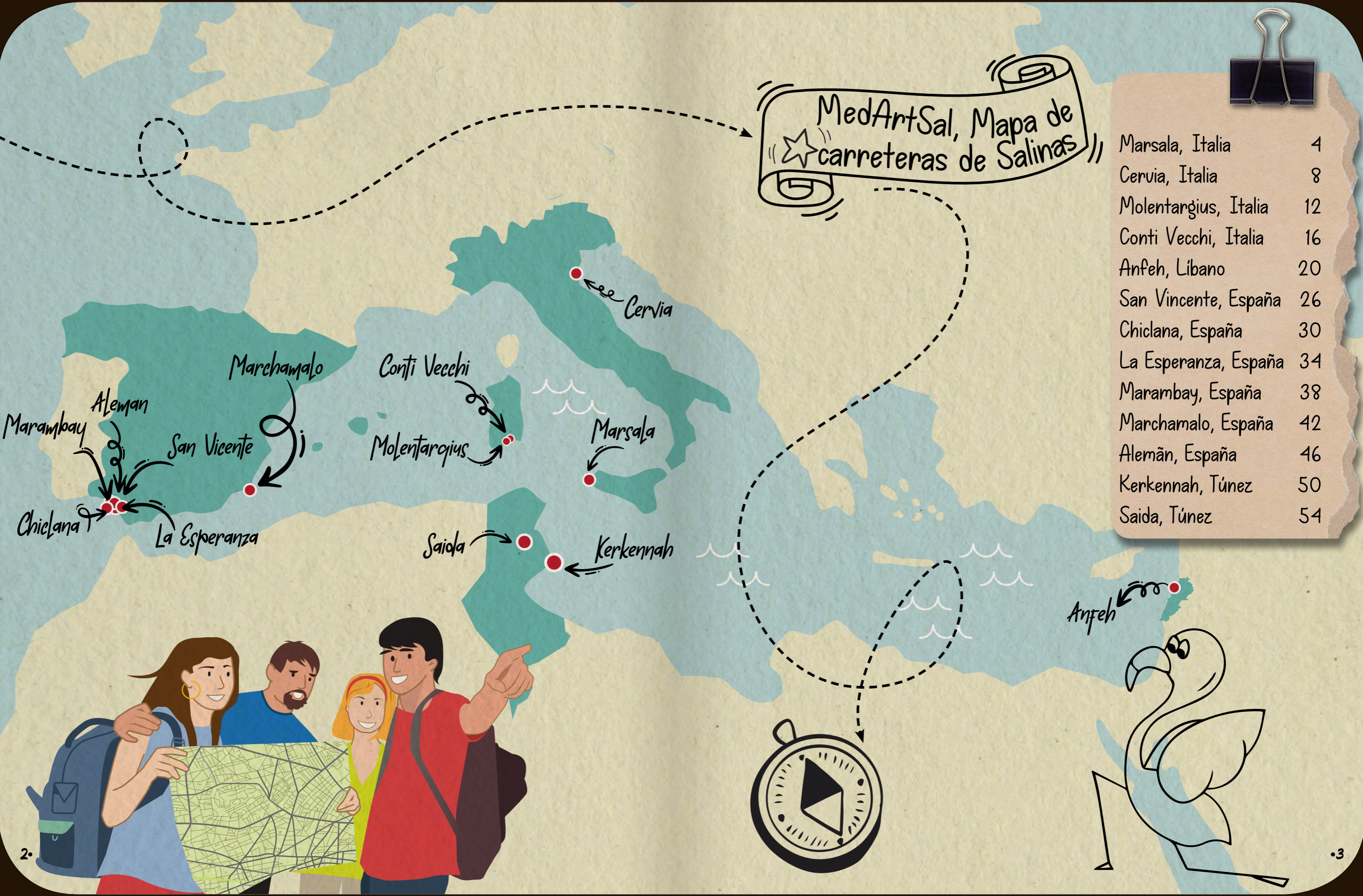
Project website:

www.enicbcmed.eu/projects/medartsal

MedArtSal is funded by the European Union under the ENI CBC Med Programme. The project total budget is € 3.2 million and the EU contribution is € 2.9 million (90%)

MedArtSal, Mapa de "★carreteras de Salinas" (with star icon)

Marsala, Italia	4
Cervia, Italia	8
Molentargius, Italia	12
Conti Vecchi, Italia	16
Anfeh, Libano	20
San Vicente, España	26
Chiclana, España	30
La Esperanza, España	34
Marambay, España	38
Marchamalo, España	42
Alemán, España	46
Kerkennah, Túnez	50
Saida, Túnez	54



Saline Ettore e Infersa Marsala

Redescubre un tesoro



Contacto

Contrada Ettore Infersa
snc - Marsala (Trapani - Italy)
+39 0923 733003
+39 342 9607915
<https://www.seisaline.it/>



Salinero italiano



Aterrizamos en el aeropuerto de Trapani, y una temperatura cálida nos da la bienvenida. Era un día típico de septiembre y el cielo estaba lleno de kitesurfistas, ya que esta es una de las mejores zonas para este deporte en el Mediterráneo. Pero no nos detuvimos porque estábamos interesados en llegar a Saline Ettore e Infersa antes del atardecer, durante la cosecha tradicional de sal. En el camino a Marsala se pueden ver muchas otras salinas, de hecho, esta área es característica por producción de sal. Salina Ettore e Infersa son salinas tradicionales administradas por la familia D'Ali Staiti, que nos recibió en su molino restaurado (Mulino).



Escanéame para la ubicación



Los emblemáticos cannoli



Después de la visita al Mulino, tuvimos la oportunidad de disfrutar de la increíble puesta de sol desde la terraza Mamma Caura, un lugar maravilloso donde experimentar la atmósfera mágica de

la salina mientras degustamos los productos y platos típicos locales de la tradición siciliana, realizados por el uso de la sal marina y especias aromáticas locales.

El hermoso paisaje, los sabores y aromas de ese momento nos arrastraron a una sensación de paz donde pudimos disfrutar de los resultados de una combinación exitosa de innovación y tradición, descubriendo otro aspecto del "sabor salado del Mediterráneo".



Si solo pides un café, obtendrás un espresso...



Consejos de viaje

- Reserva una ruta guiada por la salina <https://www.seisaline.it/en/the-mill/>
- Llevar ropa cómoda, se proporcionan botas de goma

NO LO OLVIDES

Traer tu cámara

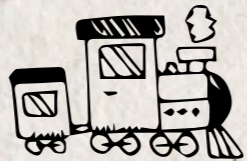


Saline de **Cervia**

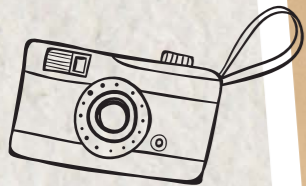
Dulce como la sal



Contacto
 Email: info@salinadicervia.it
 Tel: +39 0544 971765
<https://www.facebook.com/parcodellasalinadicervia/>
<https://www.instagram.com/parcodellasalinadicervia/>
<https://www.youtube.com/user/salinadicervia>



Llegamos por la tarde a Cervia en tren a través de Rávena y nos encontramos inmersos en un maravilloso bosque de pinos centenarios atravesado por exuberantes canales verdes y cabañas de pescadores.



Mapa histórico de las Salinas de Cervia (Rávena, Italia)



Excursión en la salina

Cervia, cuyo nombre significa literalmente "montones (pensamos en sal)" exuda sabor a sal en cada rincón de la ciudad. Desde el puerto del canal lleno de restaurantes y atracciones turísticas, nos encontramos con los antiguos almacenes de sal y la torre San Michele, que vigilaba el precioso oro blanco. En la actualidad, los almacenes albergan exposiciones y actos culturales, pero hasta la década de 1960 estaban conectados por una cinta transportadora que llevaba la sal desde las burchielle (barcas) hasta el interior de los almacenes para su depósito.



Escanéame para la ubicación





Restaurante Acervum
en Cervia.

Al día siguiente nos trasladamos a visitar la salina de Cervia, de la época romana: con sus 827 hectáreas (como 100 campos de fútbol) hechas de más de 50 estanques de sal y kilómetros de canales que conectan la salina con el mar Adriático, cubre 1/3 del territorio municipal. En general, la historia milenaria de este territorio está vinculada a la historia de la Sal Dulce de Cervia. Sí, entendiste correctamente: sal marina dulce porque los cloruros amargos no se dejan sedimentar: ¡simplemente increíble!

Visitamos la salina a lo largo y ancho: a pie, en tren, en barco, sumergiéndonos en la naturaleza y observando la rica vegetación y disfrutando de una experiencia de observación de aves. Debéis saber que la salina es parte del Parque del Delta del Po y una reserva natural para la repoblación de animales. Hoy en día, más de 5500 flamencos viven allí casi todo el año. ¡Guau!

No te lo pierdas



pedra de sal
para cocinar



También probamos la experiencia "trabajador de la sal por 1 día" en la salina de Camillone, la única que queda de las antiguas salinas artesanales de Cervia y la sección al aire libre de MUSA, el museo de la sal. Digamos que... ¡un trabajo duro, pero conseguimos hasta un diploma!

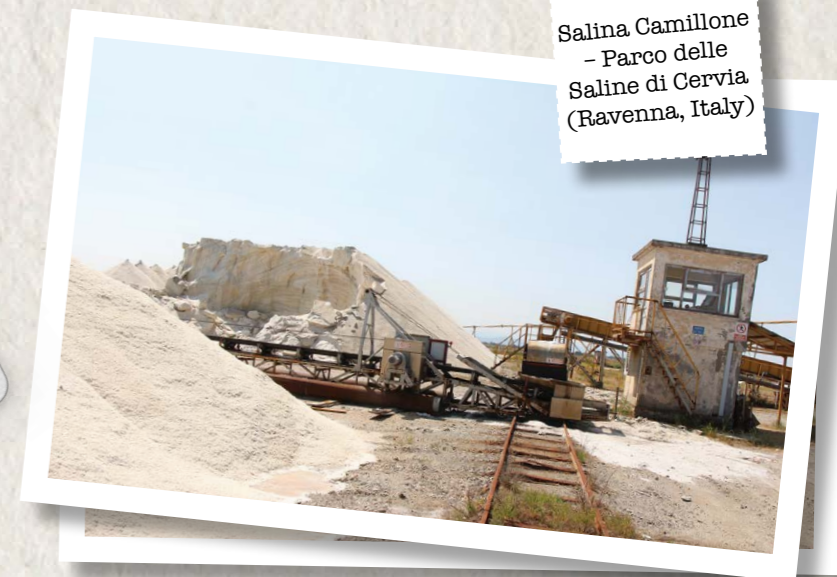
¿Qué más? ¡Realmente mucho! Disfrutamos de la comida en el restaurante Acervum de la salina, donde experimentamos recetas con la Mattonella di Sale (piedra de sal) y la nueva sal ahumada desarrollada gracias al proyecto MedArtSal, y nos acunamos con los productos cosméticos derivados de la sal en el centro de spa de Cervia.

Realmente podemos decir que nos sentimos parte de un mundo de hombres y mar, sol y viento: Cervia, una ciudad entera en un grano de sal dulce.

Consejos de viaje

- Darsena del Sale sitio web: <https://musa.comunecervia.it/en/home.html>
- Terme di Cervia sitio web <https://www.termes.org/it/>
- Comune di cervia (para eventos): <https://www.turismo.comunecervia.it/it>
- Comune di Ravenna (mosaics): <https://www.ravennamosaici.it/>

Salina Camillone
- Parco delle
Saline di Cervia
(Ravenna, Italy)



Saline de Molentargius

Esperando con impaciencia tu sal



contacto
protocollo@parcomolentargius.it
Tel: +39 070379191
facebook: parcomolentargius
instagram: parcomolentargius
<https://www.youtube.com/@parcomolentargius-saline9363>



Es sorprendente el poco espacio que divide los barrios históricos de Cagliari, con su historia, arte, restaurantes, la soleada vida cotidiana y las bellezas naturales que abrazan la capital de Cerdeña. Encontramos el mar de camino hacia el puerto, seguimos a lo largo de la playa de Poetto, y finalmente nos topamos con el maravilloso espectáculo de miles de flamencos creando inmóviles y vastas manchas rosadas en el agua azul del estanque de Molentargius. El Parque, inaugurado hace más de veinte años, se extiende por más de 1600 hectáreas y, gracias a la presencia simultánea de aguas dulces y saladas, alberga un tercio de todas las especies de aves europeas (que a menudo anidan aquí), así como numerosos ejemplares de reptiles, anfibios y mamíferos.



Escanéame para la ubicación



Molentargius Pond
Parco Molentargius
Spiaggia del Poetto
La Palma



Muchas personas visitan el Parque Molentargius todos los días, para correr, andar en bicicleta o simplemente pasear por los senderos que cruzan el lugar donde la tierra y el mar se entrelazan. Elegimos estar acompañados por expertos pertenecientes al personal del parque, que ilustraron las bellezas escondidas y la historia de este humedal, que hasta 1984 albergó importantes salinas, herederas de una producción de oro blanco que comenzó en Cagliari hace más de 3000 años. Hoy en día, del moderno sistema de producción, permanece un fascinante lugar de arqueología industrial que ha podido contarnos un pedazo de Cerdeña, de historia italiana e... ¡historia mediterránea!



Consejos de viaje

Comune di Cagliari

<https://www.comune.cagliari.it/portale/>

Comune di Quartu Sant'Elena

<https://www.comune.quartu.ca.it/>

Comune di Selargius

<https://www.comune.selargius.ca.it/sitoistituzionale/>

Comune di Quartucciu

<https://www.comune.quartucciu.ca.it/index.php>

Città metropolitana di Cagliari

<http://www.cittametropolitanacagliari.it/>

Infopoint Parco Molentargius-Saline

<https://www.infopointmolentargius.com/>

Sistema regionale INFEAS

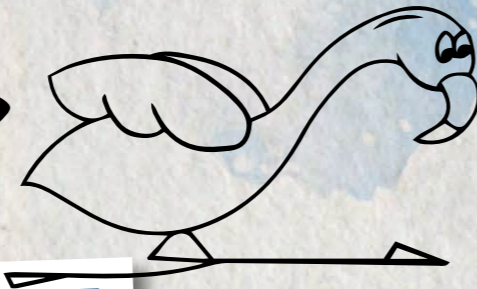
<https://www.sardegnaifeas.it/ceas/ceas-molentargius-%F2%88%92-saline-di-cagliari/>

1928



Saline de Conti Vecchi

Un oasis dentro de un yacimiento
arqueológico industrial



contacto

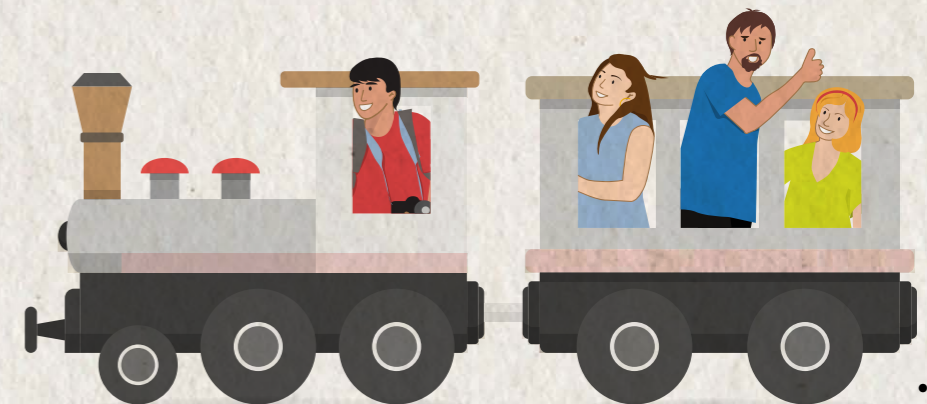
Email: faisaline@fondoambiente.it
☎ +39 070247032
facebook: [faisalinecontivecchi](https://www.facebook.com/faisalinecontivecchi)
instagram: [faisalinecontivecchi](https://www.instagram.com/faisalinecontivecchi)
<https://www.youtube.com/watch?v=QYonJ588R08>



La primera imagen que recuerdo de las salinas de Conti Vecchi es la que se ve desde la portilla del avión que desciende sobre Cagliari. Era agosto, y los recipientes de evaporación, listos para la cosecha, tenían los mismos colores de la puesta de sol que se veía en el golfo. Temprano al día siguiente, nos dirigimos a las salinas, anunciadas a lo lejos por la gran colina de oro blanco. El personal de la FAI (Fondo Ambiental Italiano), que se ocupa de los aspectos museísticos y turísticos del sitio, nos recibió calurosamente, guiándonos a través de las maravillas de este monumento a la armonía del hombre y la naturaleza. No podríamos haber imaginado que el ingeniero Conti Vecchi, hace un siglo, había concebido este rincón de Cerdeña como una verdadera "comunidad de sal".



Escanéame para
la ubicación

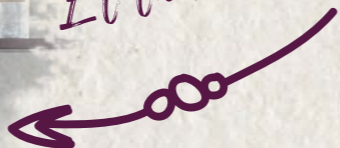




Las oficinas, los talleres, los laboratorios, el gran archivo, las casas y la iglesia construida para los trabajadores de la sal: todo habla de un experimento social pequeño, sofisticado y elegante, donde el trabajo, la naturaleza y el lento paso del tiempo se concibieron como un todo orgánico. La segunda parte de nuestra visita estuvo dedicada a la extraordinaria riqueza ambiental del humedal. Un trencito nos llevó a lo largo de los ardientes embalses que habíamos visto desde arriba, entre los juncos y la salicornia, el cañaveral y las colonias de flamencos, chorlitejos, tarros y aguiluchos laguneros. Hay alrededor de 50 especies de aves que habitan en este hermoso rincón del estanque. Despegan en el aire, cantan a la luz de la mañana y aterrizan silenciosamente. Todo lo demás de repente se volvió remoto.



El laboratorio



las oficinas



Las salinas son propiedad de Conti Vecchi y desarrolladas por FAI (Fondo Ambiental Italiano)

Enlaces útiles



- FAI Saline Conti Vecchi sitio web <https://fondoambiente.it/luoghi/saline-conti-vecchi>
- FAI sitio web <https://fondoambiente.it/>
- Ing. Luigi Conti Vecchi sitio web <https://www.contivecchi.it/>



Salines d' *Anfeh*



Oro Blanco del Libano



Escanéame para la ubicación



Nuestro siguiente destino fue Anfeh, una antigua ciudad libanesa ubicada a orillas del mar Mediterráneo, donde se encuentra uno de los lugares de producción de sal más antiguos del mundo. Nos contaron que, desde la época fenicia, existen estanques de sal en la costa rocosa de Anfeh, y escrituras cuneiformes que datan de 1400 AC describen la sal de alta calidad de la ciudad. Lo que hace única a la sal de Anfeh es el método tradicional de cosecharla, que da como resultado una sal increíblemente rica en sabor y textura, realzada de forma natural por los rayos del sol y la salinidad pura del Mediterráneo. Anfeh alberga actualmente las únicas salinas tradicionales y productores artesanales de sal que quedan en el Líbano.





Blanc Sel

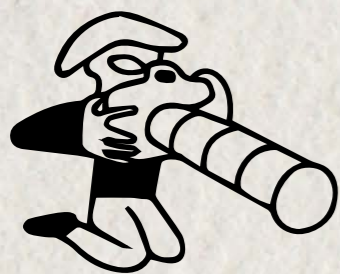
Contacto

Jessica Najjar: 009613105184

Actividades para hacer

- Cosecha de sal durante la temporada
- Observación de aves durante la temporada de migración de aves (abril - mayo)

Nuestro día comenzó en la Salina Blanc Sel, que es más que solo sal; es un legado y una tradición familiar que se ha transmitido de generación en generación de la familia Al Najjar. Conocimos a Jessica, quien nos dijo que todo comenzó con el abuelo y pasó al hijo y luego a los nietos, convirtiendo la Salina en un legado. Hoy en día, esta es una de las últimas salinas artesanales que quedan en la cuenca Mediterránea, que abarca más de 5000 m². También nos explicó que cada tipo de sal se cosecha durante un periodo específico del año, utilizando diferentes técnicas que le dan texturas y perfiles de sabor únicos a la sal. Es el complemento perfecto para cualquier plato, con un sabor puramente natural que solo se puede lograr con métodos centenarios.



Conoce a Georges



Continuamos nuestro día en las Salinas Sleiman donde descubrimos su nuevo producto EVAURA que es una marca de sal marina lanzada en 2022. Georges Sleiman nos contó que, en la década de 1940, producían sal artesanal con los mismos métodos tradicionales que sus antepasados. En la década de 1950, comenzaron a usar energía verde para operar las Salinas. Las bombas eólicas tradicionales y la energía solar son ahora las principales fuentes de energía para la producción de esta preciosa sal. Es genial ver que están preservando el patrimonio cultural. La flor de sal se cosecha manualmente de la parte superior de los estanques de sal y tiene una textura crujiente y escamosa que la hace perfecta para agregar un toque final a cualquier plato. Puedes ver el orgullo que tienen en su trabajo y en traer la mejor sal que puedas encontrar. Así que adelante, espolvoree un poco de sal EVAURA sobre su comida y ¡pruebe la diferencia!

Impresionante puesta de sol



Sleiman Salinas

★ Contacto

Georges Sleiman: 0096171805674

★ Actividades para hacer

- Cosecha de sal durante la temporada
- Disfrute de la puesta de sol mientras al pie de la piscina de sal

Malek's Salinas

Contacto

Imad Malek: 0096170293016

Actividades para hacer

- Cosecha de sal durante la temporada
- Esnórquel cerca de la costa de las Salinas



No muy lejos hemos visitado las Salinas de Malek, ¡donde los tesoros naturales de sal de Anfeh se encuentran con la artesanía! Establecidas en la década de 1930, las Salinas están ubicadas en la impresionante costa de Anfeh. Imad nos ofreció productos de sal marina de primera calidad que son sostenibles, sabrosos y producidos con sumo cuidado. Su colección "Sea Jewels" (Joyas marinas) incluye una variedad de tipos de sal, desde la sal gruesa

hasta la codiciada Flor de Sal. Los productos se cosechan a mano utilizando métodos tradicionales, incluida la antigua técnica de evaporación solar, para producir una sal marina blanca, crujiente y escamosa que elevará cualquier plato.



Salacia Beach & Salinas

Actividades para hacer

- Kayak en el mar
- Tomar el sol en un estanque de sal
- Productos del mar frescos y locales



Era la hora del almuerzo cuando llegamos a "Salacia Beach and Salinas", un proyecto que revive la producción artesanal de Sal en un ambiente de entretenimiento. En Salacia aprendimos sobre la producción de sal, probamos alimentos elaborados con sal Mediterránea artesanal mientras disfrutamos de la increíble vista al mar y el sol mediterráneo.

El recorrido no está completo sin pasar por Maison du Sel (la casa de la sal), un Museo que muestra los pasos originales de producción de sal artesanal en el Líbano y las herramientas utilizadas a través de fotos y un área de demostración donde tuvimos un conocimiento histórico, cultural y natural sobre el oro blanco del Líbano del Sr. Hafez Jreij, uno de los protectores más conocidos de esta artesanía en el Líbano.

Maison du Sel



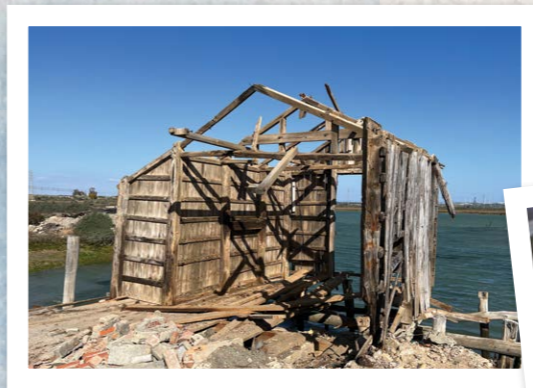
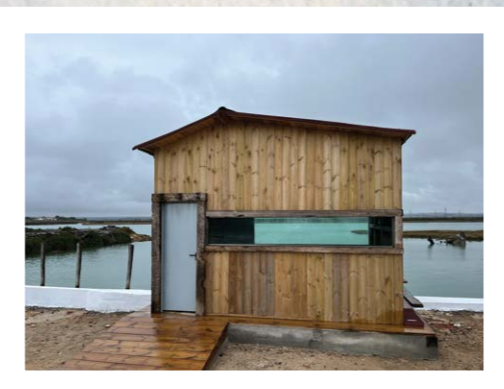
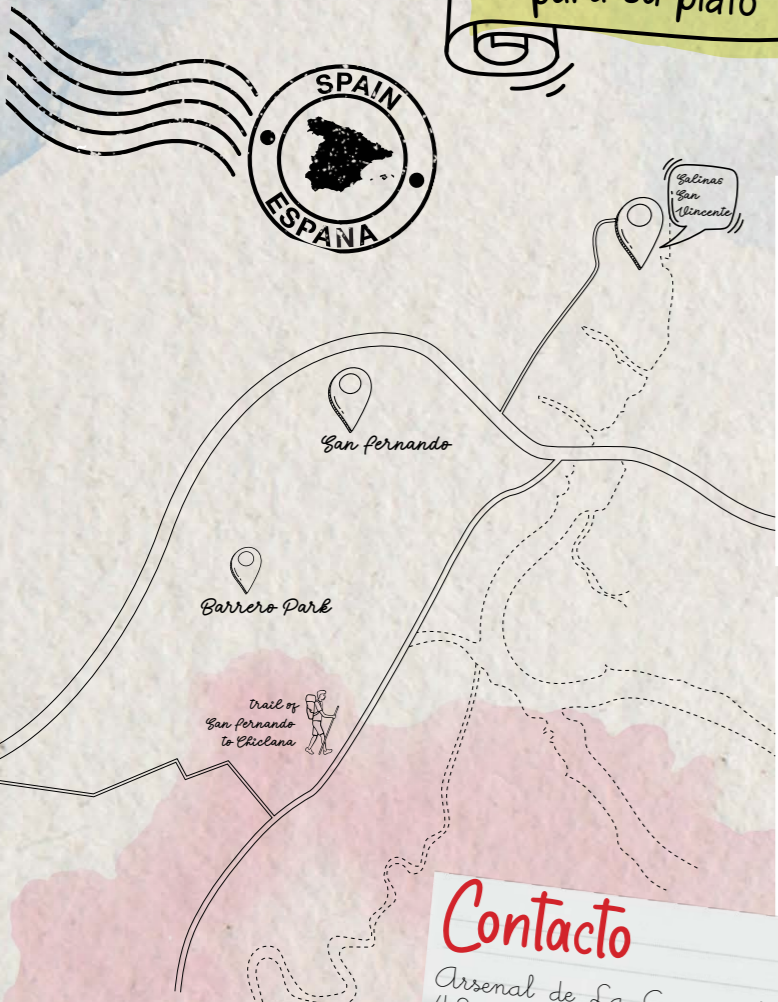
Contacto

Hafez Jreij: 009613540215



Saline de San Vicente

Métodos centenarios para su plato



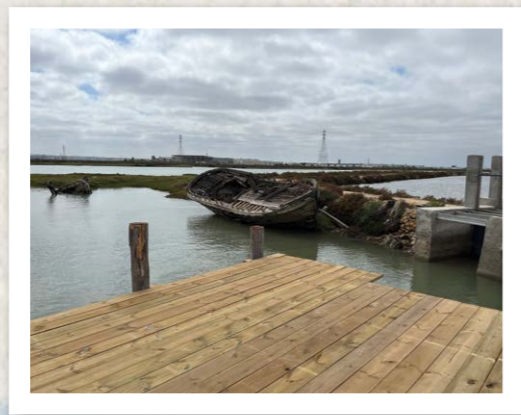
Viajando por Andalucía descubrimos la hermosa región de la Bahía de Cádiz. Allí encontramos la Salina de San Vicente, la más antigua de la zona aún en producción, que data de 1725 según los escritos históricos de Simancas. Cuando llegamos allí, fuimos recibidos por una encantadora familia que ha estado a cargo de esta salina durante varias generaciones. Nos mostraron su producción de sal marina virgen orgánica y flor de sal. Lo hacen todo de forma tradicional y han ganado numerosos premios por la calidad de sus productos.

Contacto
 Arsenal de La Carraca Road,
 48
 11.100 San Fernando. Cadiz.
 Spain.
 Contact: Marián Perez
 T. +34 627912091
www.ecosal.es/
<https://salinasanvicente.es>

Escanéame para la ubicación



Con tanto viaje nos entró hambre, pero por suerte en la Salina hay un restaurante con platos tradicionales a base de productos frescos típicos de la gastronomía local. Probamos un plato de deliciosa lubina a la brasa, un pescado de gran calidad cosechado en su propio estero de forma artesanal. Después de disfrutar de nuestra comida, compramos unos paquetes de sal marina orgánica de San Vicente para llevar a casa y disfrutar en nuestras cocinas.



Imprescindible visitar

En San Fernando, podemos visitar el Parque Barrero, junto al Observatorio de la Armada, y el Jardín Botánico, así como el Museo "Leyenda Camarón", dedicado a esta leyenda del flamenco. Muy interesante también el centro de visitantes del Parque Natural Bahía de Cádiz.



Consejos de viaje

Visita a la salina, especialmente durante finales de primavera, verano y principios del otoño. Venta de sal marina y flor de sal ecológicas y variedades con especias. Venta de comida para llevar. Restaurante para grupos. Despesque concertado.

En la salina pueden verse los restos de los barcos tradicionales de trasiego de sal en el pasado, el circuito tradicional de sal y la última noria de agua salada de la Bahía de Cádiz.

Nos encantó la experiencia en la Salina San Vicente y recomendamos que cualquier viajero interesado en la cultura y la gastronomía de la región la visite. La rica historia y los productos excepcionales de la salina son algo que no debe perderse. Planeamos regresar un día y disfrutar de otro festín culinario.

Imprescindible hacer

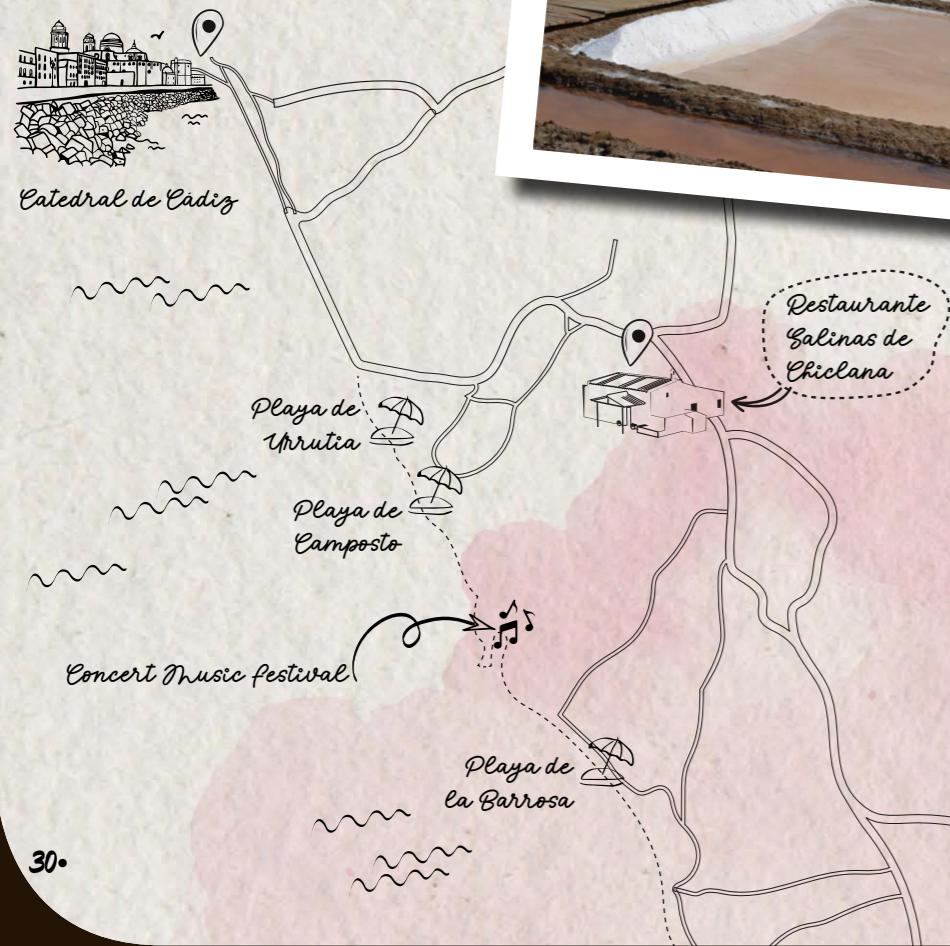
La ruta a pie desde la ciudad de San Fernando hasta Chiclana de la Frontera, atravesando el corazón de las marismas de la Bahía de Cádiz.



Saline de Chiclana



Recarga tu mente en el spa y el museo de la sal



Tras nuestro viaje, decidimos visitar otra salina emblemática de la Bahía de Cádiz, la antigua Salina de Santa María de Jesús, ahora conocida como Centro de Recursos Ambientales de Chiclana. Aquí podemos encontrar una gran variedad de actividades de ocio para toda la familia, ya que cuentan con un museo, un restaurante, una granja (los niños disfrutaron mucho con los animales) je incluso un spa salino!

Nunca olvidaremos esta visita a las Salinas de Chiclana y sin duda volveremos.



Lo primero que decidimos visitar fue el museo, donde una guía muy amable nos explicó la historia de la salina en el contexto de la Bahía de Cádiz y su funcionamiento. Además, aprendimos un poco del vocabulario de la Salina... ¿Sabías que cada uno tiene sus propias palabras para referirse a las herramientas e incluso a los pájaros? ¡Es muy interesante!

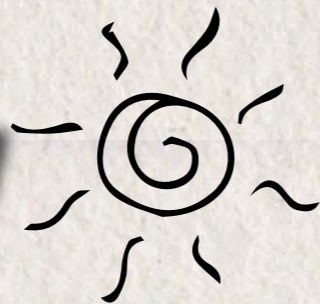


Atracciones cercanas

Excursión en barco o kayak al islote de Sancti Petri para visitar el faro y disfrutar de una deliciosa comida en el restaurante.



Playa La Barrosa, kilómetros de playa de arena fina y dorada.



Sabías que?

Cada salina tiene su propio vocabulario

Cuando terminamos teníamos muy claro cuál iba a ser nuestra siguiente actividad: ¡el spa! Necesitábamos un poco de relajación en nuestro viaje y con la luz del atardecer, el momento fue perfecto. Primero untamos nuestros cuerpos con barro y esperamos a que se seque antes de bañarnos en el estero. Nuestra piel se volvió muy suave. Después de eso, nos bañamos en la piscina hipersalina, imposible no flotar. ¡Qué divertido! Finalmente, nos dieron un masaje corporal con cosméticos de algas para una relajación completa.



Consejos de viaje

→ El spa sólo abre en verano.

No lo olvides

Subir al mirador situado en el centro del edificio para tener una vista panorámica de toda la bahía.

Escanéame para la ubicación



Contact



Salina Santa María de Jesús,
11130 Chiclana de la Frontera
(Cádiz)

<https://salinasdechiclana.es/>

Facebook: salinasdechiclana

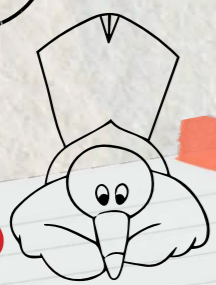
Instagram: salinasdechiclana

T: +34 667 664 844

+34 670 465 909

Saline La Esperanza

La Universidad de Cádiz hacia la innovación en sostenibilidad de Salinas

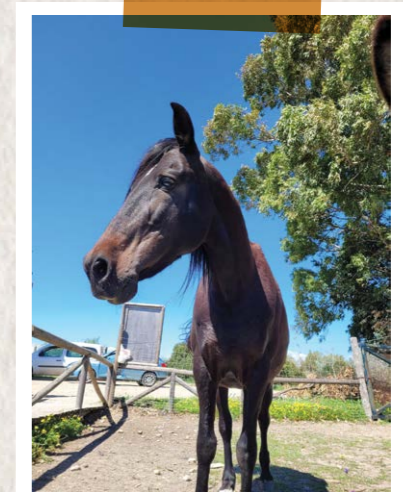


Contacto

Tel: +34 956015777
 Mail: scise@uca.es
 Web: <https://scise.uca.es/>
 Instagram: @conservacionsalinas
 Facebook: Salinas La Esperanza
 conservación activa



Salito



Esperanza

Oímos que la Universidad de Cádiz tenía su propia Salina para investigar y teníamos mucha curiosidad por visitarla. Al llegar, la gran portada de la Salina de la Esperanza nos acogió bajo sus arcos. Justo en la entrada, nos encontramos con Esperanza la burra y Salito el caballo, embajadores de la Salina. ¡Qué monos!



¡Qué adorable!



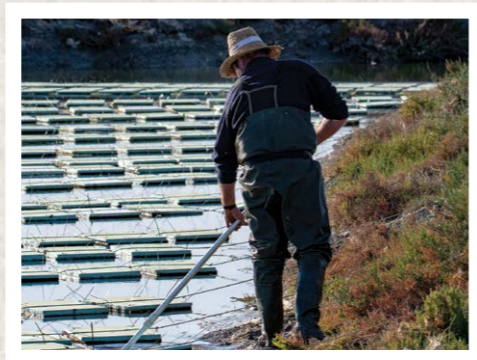
para la ubicación





Dos guías de la Salina nos explicaron la importancia de la economía de la sal en la Bahía de Cádiz y sus implicaciones culturales y ambientales, destacando los proyectos innovadores que la Universidad está llevando a cabo para mejorar la sostenibilidad de la Salina tradicional. En este sentido, la Universidad de Cádiz, a través de su Servicio Central de Investigación en Salinas (SCI-SE), ha realizado una gran labor en la Salina La Esperanza integrando la economía, la cultura, la investigación y el medio ambiente recuperando este negocio tradicional y la biodiversidad asociada, especialmente la avifauna.

Posteriormente, un maestro salinero realizó una exhibición de extracción tradicional de sal artesanal. ¡Fue muy emotivo! Al fondo, vimos pasar las diferentes aves que habitan, descansan o se alimentan en la salina, como charrancitos, chorlitejos, flamencos, avocetas, cigüeñas negras, espátulas o cigüeñuelas.



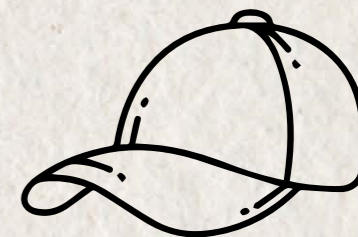
La visita a la Salina de la Esperanza ha sido una auténtica inmersión en la naturaleza de este lugar tan especial, el Parque Natural de la Bahía de Cádiz. Sin duda, un lugar que te motiva a involucrarte en la conservación.

Atracciones cercanas

- ★ Estero Natural: un negocio familiar dedicado a la acuicultura donde se puede disfrutar y degustar la demostración de pesca tradicional llamada "despesque".
- ★ Parque Metropolitano Marisma de los Toruños y Pinar de La Algaida, con multitud de actividades de ocio y deporte para toda la familia.

Consejos de viaje

- Lleva siempre una gorra y una botella de agua y, si es posible, equipo óptico (binoculares, telescopio, etc.).
- Respeta en todo momento las indicaciones dadas por los guías.
- Inscríbete en programas de voluntariado para contribuir a la conservación activa en Salinas.
- El acceso está restringido para vehículos, pero se puede llegar a pie o con transporte organizado por la Salina.



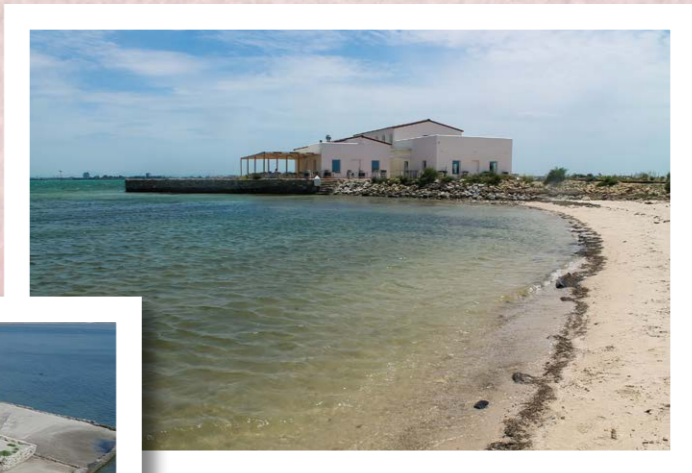
Saline de Marambay



Experiencia, tradición e innovación



Contacto
web: <https://www.marambay.com/>
Facebook: marambaycadiz
Instagram: marambay_
Tlf: +34 648 78 62 98



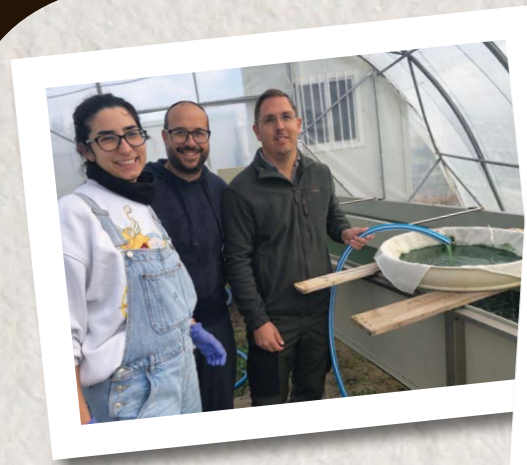
Decidimos visitar la recién restaurada Preciosa y Roqueta Salina, ahora conocida como Marambay. Este lugar es muy especial ya que cuenta con un concepto moderno y global para la recuperación de espacios naturales convertidos en un complejo de ocio y restauración que une tradición, gastronomía, deporte y sostenibilidad medioambiental.

Las salinas de Preciosa y Roqueta, como antes se conocía, fueron uno de los puntos más importantes de extracción y comercialización de sal de España durante los siglos XVIII, XIX y hasta mediados del XX.



Escanéame para la ubicación





Cuando llegamos, lo primero que notamos fue el hermoso edificio blanco que estaba en el centro. Se trata de una antigua casa salinera restaurada que ahora funciona como restaurante donde se utilizan productos naturales de la salina como salicornia, gambas o lechuga de mar para elaborar platos de la carta, que por supuesto estuvimos encantados de probar. Nunca dejan de innovar. De hecho, el proyecto MedArtSal les ha ayudado a construir la primera planta de cultivo de microalgas en una salina tradicional. ¡Muy interesante de visitar y fuera de lo común!

Salicornia



A pocos minutos de las ciudades de San Fernando y Cádiz.

Gracias a su ubicación en el corazón del parque natural, también es un lugar perfecto para la observación de aves y para la práctica de todo tipo de deportes acuáticos como paddle surf, windsurf, piragüismo o e-foiling.



Actividades para hacer

- Visita guiada donde se explica cómo funciona una salina artesanal y el molino de mareas.
- Pesca artesanal de gambas y langostinos con nasas.
- Cosecha de flor de sal durante la temporada de verano.
- Paseo en barco por el estero.
- Observación de aves, paddle surf y e-foiling.

No lo olvides

Ropa y calzado cómodos, gorra y protección solar si vienes a las visitas guiadas.



Saline de Marchamalo

Donde la tradición se encuentra con la conservación



Contacto

Paraje de Los Criollos s/n, 30380
Cabo de Palos, Cartagena, Murcia.
<https://www.fundacionanse.org/>
☎. + 34 968 966 407



En la región de Murcia y situado entre el Mar Mediterráneo y la laguna del Mar Menor, podemos encontrar las "Salinas de Marchamalo" desde la carretera que se adentra en La Manga. Desde aquí, podemos divisar la salina junto al Mar Menor y sus cinco islas volcánicas, que contrastan con los edificios predominantes de esta localidad turística. Parte de esta salina abandonada ha sido adquirida por la ONG Fundación ANSE para su restauración y recuperación operativa, un proyecto ejemplar y realmente interesante.



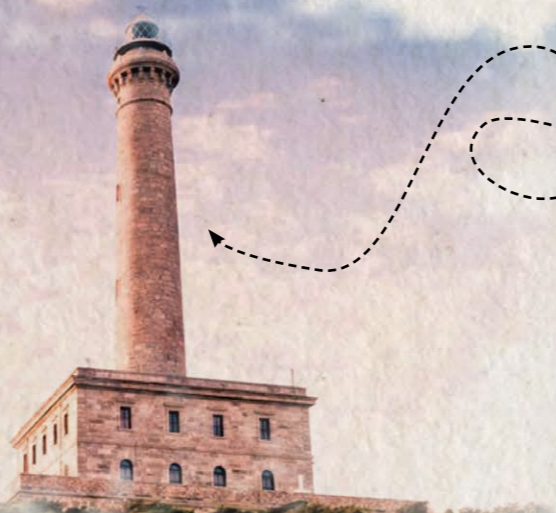
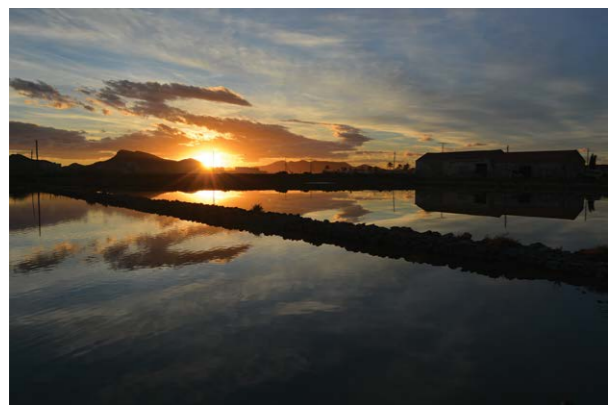
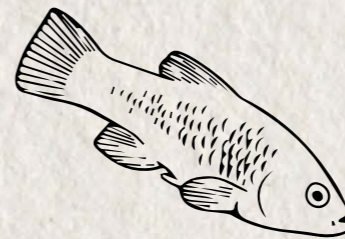
ANSE hizo un gran trabajo de restauración en la salina

Escanéame para la ubicación



Visitamos las naves que en su día ocuparon la carpintería y talleres, recientemente restauradas respetando la arquitectura tradicional, construidas en piedra y ladrillo macizo, con grandes cerchas de madera soportando los techos de teja. En una de ellas se localizan las instalaciones de investigación de ostra y bivalvos donde podremos conocer los trabajos de recuperación de especies amenazadas y su contribución a la recuperación del Mar Menor, que coordina el Instituto Español de Oceanografía.

Junto a los almacenes, podemos ver los canales de llenado y desagüe, parte de los cuales también han sido restaurados gracias al proyecto MedArtSal, y desde los cuales se controla el llenado de las salinas mediante tablachos de madera. En el horizonte se divisa el impresionante faro de Cabo de Palos.



Atracciones cercanas

- ★ Muelle de la Sal en Cabo de Palos
- ★ Faro de Cabo de Palos
- ★ Mar Menor, una laguna costera de agua salada

Consejos de viaje



- La observación de aves es imprescindible en estas Salinas.
- Plato típico de la zona: arroz caldero
- Camine o ande en bicicleta por la salina y por la playa de Las Amoladeras.

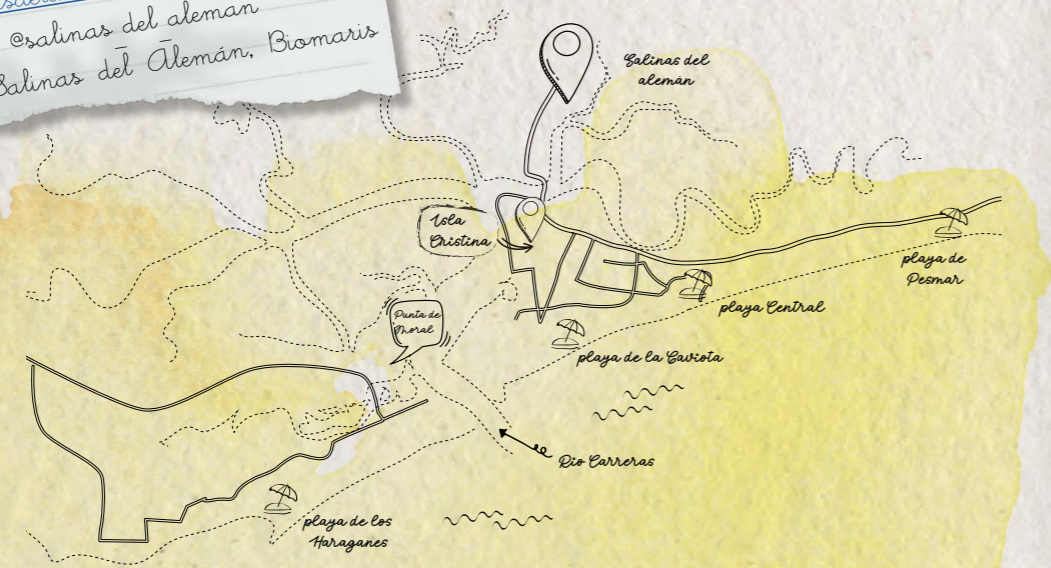
Desde las naves podemos observar flamencos, cigüeñuelas, avocetas y otras aves limícolas alimentándose en las charcas próximas, además del tarro blanco...

Miles de pececillos endémicos, llamados "fartet" o fartet español, se mueven de un lado a otro en los canales que conectan las salinas con el Mar Menor...

Salines de Alemán



Salinas del Alemán. A-5150 Road
 km-4 21410 Isla Cristina, Huelva
 Office: +34 959 343 544
 Shop: +34 696 583 768
 hola@salinasdelaleman.es
www.salinasdelaleman.es
 Instagram: @salinas del aleman
 Facebook: Salinas del Alemán, Biomaris



Mientras explorábamos Huelva, una de las regiones naturales más bellas de Andalucía, nos topamos con un negocio familiar llamado Salinas del Alemán - Biomaris. Sus salinas se encuentran en el Paraje Natural Marismas de Isla Cristina, bañadas por la desembocadura del río Carreras y las aguas del Océano Atlántico. La empresa familiar se estableció en 1954 y, desde entonces, se han comprometido a proporcionar a sus clientes la mejor sal natural posible, manteniendo un equilibrio entre las prácticas tradicionales y sostenibles. El entorno natural de la zona era realmente impresionante y único, y podríamos decir que esta familia estaba orgullosa de ser parte de él.



Escanéame para la ubicación



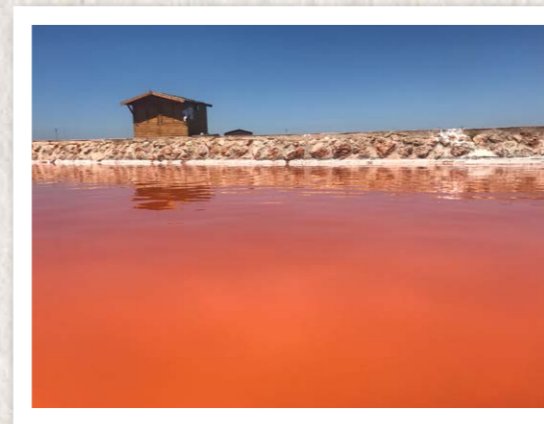


Nos fascinó el proceso de recolección artesanal de sal y la belleza natural que rodeaba las salinas, hogar de una gran variedad de aves, como avocetas, espátulas y flamencos. Decidimos quedarnos y experimentar el spa salino, ya que estas Salinas son conocidas por ofrecer talasoterapia en sus instalaciones. Disfrutamos de los diversos tratamientos con aceite de magnesio y barro salino y luego finalizamos con un masaje relajante y una clase de yoga al atardecer. ¡Fue un placer para los sentidos!

Cuando salimos de Salinas del Alemán, sabíamos que habíamos encontrado un lugar que era realmente especial y prometimos regresar y compartir nuestra experiencia con otros, para correr la voz sobre esta joya escondida en el sur de España.



Hermosa Huelva



Atracciones cercanas

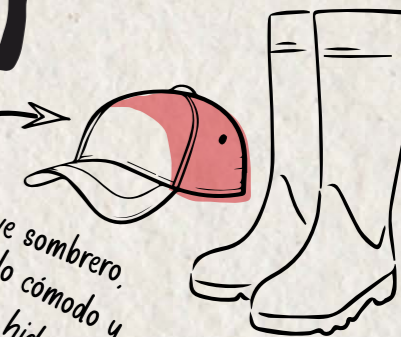
Conoce el fascinante mundo de las marismas de Isla Cristina y la ría de Carreras en un paseo en barco que parte del puerto deportivo de Isla Cristina. Tendrás la oportunidad de ver una gran variedad de aves nativas y migratorias con impresionantes puestas de sol y, por supuesto, todo acompañado de la degustación de la famosa gamba blanca y el vino Condado de Huelva. Actividades adaptadas a todas las edades.

Empresa recomendada para excursiones en barco: <https://excursionesenbarco.es>

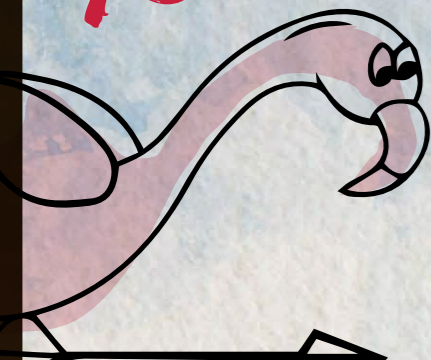
Planifique su visita con antelación y reserve la visita guiada y el spa salino en: www.salinasdelaleman.es

Recomendaciones

Lleve sombrero, calzado cómodo y algo de hidratación.



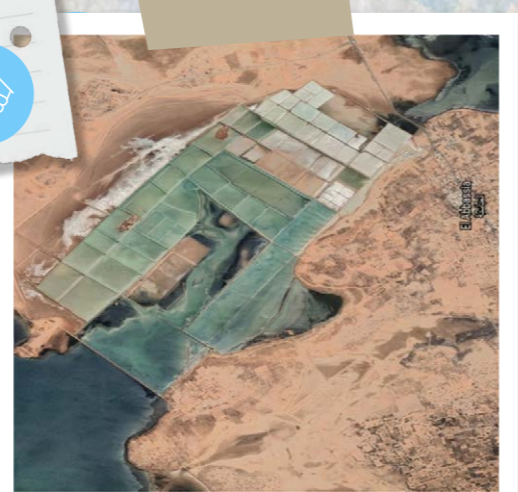
Salina de Kerkennah



Bahía de El Abbassia



Contacto
 Les Diamants de la mer (SODIMER)
 Adresse: El Abbassia 3070 El Abbassia Kerkennah Ifse. Tunisie
 Free: +21674497352
 Gérant: Mr. Lached Jalel +21625412969



Vista aérea



Situado en las islas Kerkennah en el Mar Mediterráneo, en la región de El Abbassia. Este sitio constituye una bahía llamada "Bahía de El Abbassia". Históricamente, el Sabkhet El Abbassia ha sido explotado desde finales del siglo XIX. La empresa "SODIMER" se presentó como una empresa especializada en la producción y refinación de sal marina, cuyo proceso de fabricación pasa por diferentes etapas, desde el bombeo de agua hasta el envasado de la sal.

Este paraje natural está compuesto por una rica fauna y flora. Hay una vegetación halófila (que crece en un ambiente salino) y es refugio de varias especies de aves migratorias e invernantes (flamencos, espátulas, ...).

Puedes recorrer la salina en bicicleta

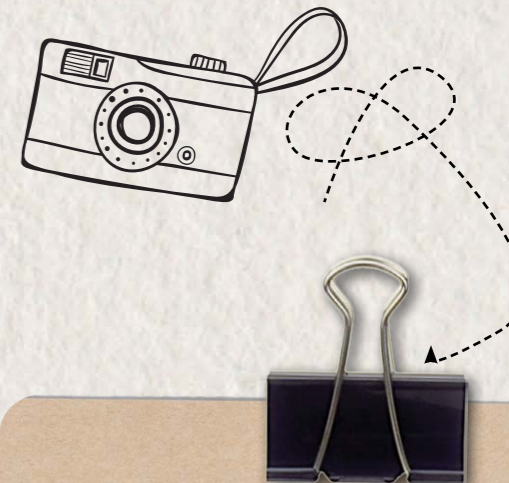
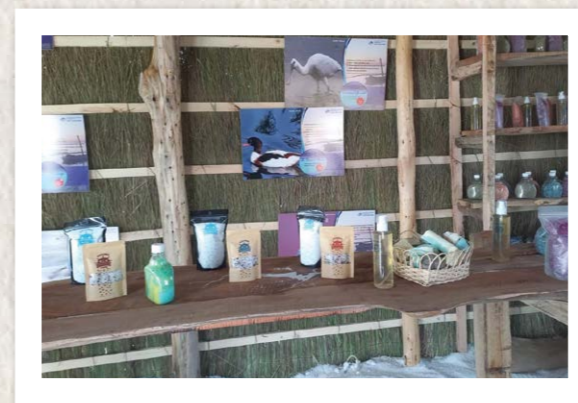


Escanéame para la ubicación



Cuando llegamos, comenzamos nuestro día con una excursión al mar descubriendo las técnicas tradicionales de pesca en las islas Kerkennah. Luego, siguiendo la costa turística de Sidi Fredj, visitamos el Fuerte de Lahsar, un verdadero punto de interés.

Una parada en la isla de Gremdi era imprescindible. Se necesitó aproximadamente 1 hora de caminata para rodearlo. Nos dijeron que no nos perdiéramos el mercado de los jueves en Remla (Kerkennah): este mercado es un lugar de encuentro y permite descubrir a los kerkennianos y, sin duda, comprar productos frescos para degustar durante las vacaciones... Al día siguiente fuimos a Sidi Founkhal (isla de Kerkennah) que tiene una playa y una vista panorámica para los amantes del amanecer y el atardecer. Y... por supuesto, terminamos nuestra estancia descansando en la playa, nadando en sus cálidas aguas... ¡Sin olvidar la degustación de pescados y mariscos de temporada!



Consejos de viaje

- Las islas de Kerkennah son accesibles desde Sfax con un ferry de aproximadamente 1 hora.
- Por favor, consulte este enlace para los horarios:
<https://www.sonotrak.tn/fr/horaire>
- Durante el periodo de verano, se recomienda encarecidamente reservar el viaje en ferry tanto para la ida como para la vuelta.

Qué ver ?

★ Circuito ecoturístico gratuito de las salinas a pie o en bicicleta.

★ Museo El Abbassia



la saline de Saida



Lejos del mar
Cerca de la naturaleza



Contacto

Avenue de l'environnement maatmeur
5012 - Monastir
Email: ste.saida@topnet.tn
T. (+216) 73 526 301
T./F. (+216) 73 526 428
www.selsaida.tn



Vue par satellite des étangs de SAIDA Salina avec indication du débit d'eau



Desde Monastir viajamos hacia las salinas de interior gestionadas por SAIDA S.A. No es fácil encontrarlas, pero la gran hospitalidad del gerente, el Sr. Belaïd Souid, convierte el viaje en un descubrimiento.

Cruzando las tierras internas de la zona de Monastir, puede encontrarse con el "mar" nuevamente, deteniéndose en la gran cuenca salada de Sidi El Héni, en el centro de Túnez. Aquí, SAIDA extrae sal y también crea coloridos cosméticos gracias al cultivo de las algas nativas, *Dunaliella salina*. Se trata de un microorganismo, por lo que no podemos verlo, pero podemos ver su color: rosa a rojo en las salinas. De ellas podemos separar una pasta naranja en los laboratorios SAIDA mediante un equipo innovador comprado en el marco del proyecto MedArtSal.



para la ubicación





No podemos olvidar el hermoso azul del cielo y el blanco de la sal, que completan nuestro colorido viaje en SAIDA salinas.

Caminando por las salinas, descubrimos cómo la cuenca salada contiene agua de lluvia que disuelve la sal. Luego, el agua salada es bombeada a las salinas.

Paseo de la sal

Pero, totalmente fascinados por los colores de SAIDA, caminamos de regreso a los laboratorios para ver la extracción de los betacarotenos y la producción de cosméticos naturales: cremas faciales, aceites corporales, exfoliantes de sal y jabones. Todos los carotenoides enriquecidos son de color naranja, como nuestras manos porque tocamos la pasta de betacarotenos extraídos.

Nuestra visita termina con algunas muestras de sal, cosechadas en una de las salinas interiores más importantes de Túnez.

Consejos de viaje

Monastir está a 50 km, así que llévate algo de comida y bebida

Atracciones cercanas

- El puerto de Monastir
- Mausoleo de Bourghiba
- Medina de Sousse

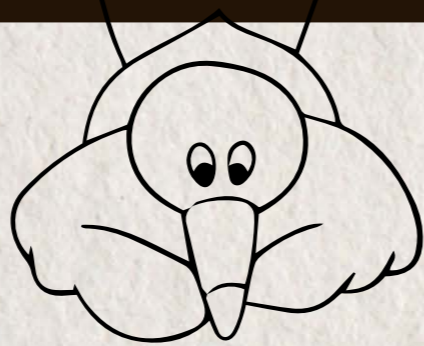


Los cosméticos SAIDA son todavía prototipos, no están a la venta.



Mausoleo de Bourghiba, una visita imprescindible

Mi diario de viaje





This publication has been produced with the financial assistance of the European Union under the ENI CBC Mediterranean Sea Basin Programme. The contents of this document are the sole responsibility of "Association for the Development of Rural capacities ADR" and can under no circumstances be regarded as reflecting the position of the European Union or the Programme management structures.

The European Union is made up of 27 Member States who have decided to gradually link together their know-how, resources and destinies. Together, during a period of enlargement of 50 years, they have built a zone of stability, democracy and sustainable development whilst maintaining cultural diversity, tolerance and individual freedoms. The European Union is committed to sharing its achievements and its values with countries and peoples beyond its borders.

The 2014-2020 ENI CBC Mediterranean Sea Basin Programme is a multilateral Cross-Border Cooperation (CBC) initiative funded by the European Neighbourhood Instrument (ENI). The Programme objective is to foster fair, equitable and sustainable economic, social and territorial development, which may advance cross-border integration and valorise participating countries' territories and values. The following 13 countries participate in the Programme: Cyprus, Egypt, France, Greece, Israel, Italy, Jordan, Lebanon, Malta, Palestine, Portugal, Spain, and Tunisia. The Managing Authority (MA) is the Autonomous Region of Sardinia (Italy). Official Programme languages are Arabic, English and French.

For more information, please visit: www.enicbcmed.eu.





PROJECT PARTNERS

