

# Salinar de la Rolda. Naval.

Elige idioma – Choose language – Choisir la langue

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Español. Salinar de la Rolda. Naval.  | 2 |
| English. Salinar de la Rolda. Naval.  | 4 |
| Français. Salinar de la Rolda. Naval. | 6 |



## Salinar de la Rolda. Naval.

Nos encontramos en el Salinar de la Rolda, a las afueras de Naval, uno de los conjuntos más singulares del patrimonio enogastronómico del Somontano.

Estas salinas tienen un origen milenario, ya que el uso del **manantial** salado se documenta desde la época romana, y probablemente incluso antes.

El agua salada brota de forma natural desde un manantial subterráneo con un altísimo grado de **salinidad** (superior al 30 %).

El sistema de producción tradicional consistía en canalizar esta agua a través de acequias y pequeñas balsas, donde se evaporaba lentamente al sol.

Al cabo de unos días, se formaban **costras de sal**, que eran recolectadas, secadas y almacenadas.

Estas salinas, gestionadas comunalmente durante siglos, tuvieron gran importancia económica.

La sal era un producto estratégico para conservar alimentos, salar quesos y carnes, o intercambiarse en los mercados locales.

Cada vecino de Naval tenía asignado un derecho de uso sobre las eras, y se organizaban turnos de riego y recolección entre primavera y verano.

A partir del **siglo XX**, con la llegada de la sal industrial y los frigoríficos, el uso de las salinas decayó.

Sin embargo, desde hace unos años han sido recuperadas para uso **terapéutico** y turístico, y se han puesto en valor como testimonio de un sistema ancestral de obtención de sal.

Hoy, las salinas se han convertido en un lugar donde los visitantes pueden disfrutar de baños en agua salada, conocer el proceso tradicional y comprender cómo la tierra, el agua y el sol dieron forma a un alimento básico durante generaciones.

### Glosario:

**Manantial:** fuente de agua natural que sale del suelo todo el año.

**Salinidad:** es la cantidad de sal que tiene el agua o la tierra.

**Costras de sal:** son capas blancas y duras de sal que se forman sobre la tierra cuando el agua con mucha sal se seca.

**Siglo XX:** etapa de la historia que incluye desde el año 1900 hasta el año 1999.

**Terapéutico:** algo que sirve para cuidar o mejorar la salud, como un tratamiento o un baño de aguas minerales.



## Salinar de la Rolda. Naval.

We are at the Salinar de la Rolda, on the outskirts of Naval – one of the most unique sites of the Somontano's food and wine heritage.

These salt flats have an ancient origin, as the use of the salty **spring** is documented since Roman times, and probably even earlier.

The salty water flows naturally from an underground spring, with an extremely high level of **salinity** (over 30%).

The traditional salt production system involved channeling this water through irrigation ditches and small ponds, where it slowly evaporated under the sun.

After a few days, **salt crusts** would form, which were then collected, dried, and stored.

These salt flats, managed communally for centuries, were of great economic importance.

Salt was a strategic product used to preserve food, cure cheeses and meats, or to be traded in local markets.

Each resident of Naval had the right to use a specific salt pan, and irrigation and harvesting shifts were organized from spring through summer.

Starting in the **20th century**, with the arrival of industrial salt and refrigerators, the use of the salt flats declined.

However, in recent years, they have been restored for **therapeutic** and tourism purposes, and are now valued as a living testimony of an ancestral salt-harvesting system.

Today, the salt flats have become a place where visitors can enjoy saltwater baths, learn about the traditional process, and understand how earth, water, and sun shaped a basic food for generations.

### Glossary:

**Spring:** a natural source of water that flows from the ground all year round.

**Salinity:** the amount of salt in water or soil.

**Salt crusts:** white, hard layers of salt that form on the ground when salty water dries up.

**20th century:** period of history from the year 1900 to 1999.

**Therapeutic:** something that helps take care of or improve health, like a treatment or a bath in mineral waters.

## ■ ■ Salinar de la Rolda. Naval.

Nous sommes au Salinar de la Rolda, à la sortie de Naval, l'un des ensembles les plus singuliers du patrimoine des vins et de la gastronomie du Somontano.

Ces salines ont une origine millénaire : l'usage de la **source** salée est documenté depuis l'époque romaine, voire plus tôt.

L'eau salée jaillit naturellement d'une source souterraine, avec un taux de **salinité** extrêmement élevé (supérieur à 30 %).

Le système traditionnel de production consistait à canaliser cette eau à travers des rigoles et de petites bassins, où elle s'évaporait lentement au soleil.

Après quelques jours, des **croûtes de sel** se formaient, qui étaient ensuite récoltées, séchées et stockées.

Ces salines, gérées de façon communautaire pendant des siècles, avaient une grande importance économique.

Le sel était un produit stratégique pour conserver les aliments, saler les fromages et les viandes, ou pour être échangé sur les marchés locaux.

Chaque habitant de Naval disposait d'un droit d'usage sur une parcelle, et des tours d'irrigation et de récolte étaient organisés entre le printemps et l'été.

À partir du **XXe siècle**, avec l'arrivée du sel industriel et des réfrigérateurs, l'usage des salines a diminué.

Cependant, ces dernières années, elles ont été restaurées à des fins

**thérapeutiques** et touristiques, et sont aujourd’hui valorisées comme témoignage vivant d’un ancien système de production de sel.

Aujourd’hui, les salines sont devenues un lieu où les visiteurs peuvent profiter de bains d’eau salée, découvrir le processus traditionnel et comprendre comment la terre, l’eau et le soleil ont permis de produire un aliment de base pendant des générations.

### Glossaire:

**Source:** point d’eau naturel qui jaillit du sol toute l’année.

**Salinité:** la quantité de sel présente dans l’eau ou le sol.

**Croûtes de sel:** couches blanches et dures de sel qui se forment sur la terre lorsque l’eau salée s’évapore.

**XXe siècle:** période de l’histoire allant de 1900 à 1999.

**Thérapeutique:** quelque chose qui aide à soigner ou améliorer la santé, comme un traitement ou un bain d’eau minérale.