



PAISAJES CULTURALES DE LA SAL SEMINARIO INTERNACIONAL

TALLER

Sabor y Saber de Sal: Introducción al análisis sensorial y calidad de la sal

La calidad de un producto alimentario es un concepto múltiple en el que criterios objetivos y subjetivos participan. La elaboración y comercialización de sal alimentaria como alimento (nutriente), condimento (saborizante) o aditivo (conservante) está sujeta a diferentes normas de calidad. El Reglamento Técnico de la Sal incluye aspectos de composición y control sanitario de obligado cumplimiento. Sin embargo existen otros instrumentos o normas complementarias que desde el ámbito del Patrimonio Natural y Cultural permiten ampliar el concepto de calidad y construir nuevos modelos de gestión de la explotación salinera.

Comenzaremos el taller analizando el concepto habitual de *sal común* y los aspectos objetivos que determinan su calidad comercial como producto y la *salina* como espacio productivo. Continuaremos con la *cata guiada de diferentes tipos de sal* incorporando *el sabor* como criterio de calidad y la producción artesanal como proceso y oportunidad de diferenciación, incluyendo la elaboración de diferentes sales condimentadas y aromatizadas por parte de los participantes. Terminaremos con el análisis de diferentes *modelos de aprovechamiento* en los que el saber tradicional se combina con nuevos valores relacionados con la *bio, geo y cliodiversidad* de lo salado.

16:00-17:00	<i>La Sal Común y la salina tradicional</i> Conceptos y normas de calidad alimentaria e industrial. La Calidad Comercial del Producto
17:00-18:00	<i>Estrategias de Diferenciación. Sal de lo Común!</i> Nuevos sabores, nuevos valores. Bio, Geo y Cliodiversidad de lo salado. Modelos de Gestión Integral de la explotación salinera
18:00-19:00	<i>Modelos de revalorización de la salina y el paisaje salinero.</i> Análisis de casos. Las Fábricas de Sal: Hortales (Cádiz), Duernas (Córdoba), Valcargado (Sevilla)
19:00-19:30	Resumen y conclusiones del taller

Emiliano Mellado Álvarez es fundador y presidente de La Asociación Andaluza de Artesanos de la Sal, ANDASAL. Desarrolla su actividad profesional en el ámbito de la gestión del patrimonio cultural y natural. Con relación a los paisajes de la sal, ha desarrollado diferentes estudios de caracterización y catálogo de las salinas de interior de Andalucía, así como varios proyectos de revalorización asociados al concepto de Patrimonio Alimentario.

En el ámbito de la producción, recibe en 2015 el primer premio nacional de la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas en la Modalidad Artesanía Culinaria como *Mejor Elaborador Artesano de Sal*. Con relación a los paisajes de la sal colabora con diferentes instituciones en la recuperación, promoción y difusión del patrimonio salinero, incluyendo la Escuela Superior de Arquitectura de la Universidad de Sevilla, en la que surge en el entorno de la Salina de Valcargado, el Proyecto de intervención *Paisajes de Sal, Escalas Sensoriales*, Primer Premio Internacional de Proyectos sobre Patrimonio Cultural para Estudiantes de Arquitectura AR&PA 2018 (XI Bienal Ibérica del Patrimonio Cultural, Valladolid).