

Gerri de la Sal reivindica el seu passat saliner vinculat a l'explotació de la font d'aigua salada

L'Ajuntament vol que gent jove conegui l'ofici de saliner per seguir amb la tradició i que la sal es converteixi en un producte diferenciat i valorat de la gastronomia pallaresa



Gerri de la Sal, com el seu nom indica, té un passat molt estretament vinculat amb l'explotació de la font d'aigua salada i la producció de la sal. Ja al segle IX apareixen documentades les salines i el brollador propietat dels monjos del Monestir de Santa Maria de Gerri. Durant dècades, la producció de sal es converteix en el principal motor econòmic de la població, fins al 1982, quan a conseqüència de les riudes es deixen de fer funcionar les salines. És l'any 2008 quan la Dolors i el Xavier recuperen l'ofici perdut durant anys. Ara i per tal de reivindicar aquest passat vinculat amb la sal i transmetre els coneixements de l'ofici, l'Ajuntament de Baix Pallars organitza aquest diumenge, **8 d'agost, la Festa de la Sal**.

FestaSal

8 d'agost de 2021

GERRI DE LA SAL



Museu
de Gerri de la Sal
MNACTEC



De 10.00 a 20.00 h

**Fira d'artesanía amb
productors del municipi**
Plaça Sant Feliu

11.00 h

Conferència salinera a
càrrec d'Oriol Beltran i
Xavier Farré a la Casa
de la Sal. Intervenció
dels Salins de Cambrils,
a càrrec del consistori
d'Odèn.

12.30 h

**Visita guiada gratuïta
al Museu de Gerri**

12.30h

Taller infantil de sal
Plaça Sant Feliu

18.00 h

Taller d'escoballs per a
tots els públics
Plaça Sant Feliu

19.00 h

Showcooking a càrrec
d'en Carlos Tomàs
Plaça Sant Feliu

20.30 h

Taller d'iniciació al Swing
Casa de la Sal

Durant tota la jornada
Tampanada Ràdio
amenitzarà la Festa i a
la tarda es realitzaran
entrevistes als antics
saliners, a la plaça Sant
Feliu!



CAL INSCRIPCIÓ PRÈVIA
A TOTES LES ACTIVITATS.
AFORAMENT LIMITAT
<https://ja.cat/inscripcioFestaSal>

El Xavier i la Dolors, a mode testimonial, segueixen produint sal perquè l'ofici no es perdi i la

<https://www.gastrotalkers.cat/noticia/316/gerri-sal-reivindica-seu-passat-saliner-vinculat-explotacio-font-aigua-salada>



tradició salinera de Gerri perduri. L'Ajuntament també veu la necessitat de seguir amb la tradició i, per aquest motiu, estudia la fórmula de poder formar a gent jove per seguir amb l'ofici i que es pugui convertir en un complement.

La sal de Gerri és molt apreciada dins el món culinari i a algunes botigues del Pallars encara se'n pot trobar. Volen que es converteixi en un producte diferenciat i valorat de la gastronomia pallaresa, de la mateixa manera que la carn d'ovella xisqueta, la vaca bruna o els embotits com ara la girella o el xolís.

Per començar a fer-ho, aquest diumenge s'han programat tallers, amb inscripció prèvia, de cuina, de turisme o de construcció d'eines per treballar la sal, amb l'objectiu de tornar a posar en valor la sal de Gerri des d'un punt de vista científic, turístic o lúdic.

Com a testimoni d'aquest passat industrial, es conserva la Casa de la sal o Reial Alfolí de Gerri, el gran magatzem on s'extreia, es tractava i s'emmagatzemava la sal des de l'Edat Mitjana. Considerat l'edifici civil més gran en planta de tot el Pallars, acull el Museu de Gerri de la Sal on aquest diumenge també s'hi duran a terme visites guiades gratuïtes.

Les visites al Museu de la Sal volen ajudar a comprendre la història del poble vinculada a la sal i donar a conèixer i homenatjar l'ofici de saliner que l'Ajuntament no vol que es perdi i, per evitar-ho, ha començat amb la Festa de la Sal.