

Sal de taffoni

Sal de la Mar d'Amunt



CONTACTE

+34 695 099 926

@saldetaffoni

www.saldetaffoni.cat

**Una sal única recollida als
esculls de la Mar d'Amunt**

ON ES RECU LL?

A l'Alt Empordà, i concretament a la Mar d'Amunt, és a dir, tot el territori al nord del Cap de Creus, des de Cadaqués fins a Cervera, és on té lloc la formació d'aquesta sal, fruit d'un procés totalment natural.

És un territori molt abrupte, castigat per una meteorologia molt severa que dona lloc a una geologia excepcional. Les roques metamòrfiques —molt afectades per l'acció erosiva de l'aigua i el fort vent— formen part dels esculls d'aquesta zona de la Mar d'Amunt que, combinat amb la climatologia, són la base de la formació d'aquesta sal tan exclusiva i especial.

La sal arriba a aquestes roques —esquists en termes geològics— gràcies a les onades o la humitat marina i queda dipositada en els "taffoni" o alvèols, forats característics d'aquestes roques. El sol i la tramuntana s'encarreguen de vaporitzar aquesta aigua de mar dels taffoni, deixant pas a la formació d'uns cristalls de sal amb un gust únic i molt apreciat en l'àmbit gastronòmic.



COM ES RECU LL?

L'accés a gairebé tots aquests esculls, que en definitiva són com una mena d'illots, es realitza amb un caiac o algun tipus d'embarcació donat que es troben a certa distància de la costa i únicament és possible quan hi ha la mar en calma.

Un cop allà i de forma estrictament manual, es duu a terme la recollida d'aquesta sal, amb l'ajuda d'una espàtula; llavors es diposita en recipients pel seu transport i posterior assecatge a ple sol, ja en terra ferma.

