



Arabako Foru  
Aldundia  
Diputación  
Foral de Álava

[www.araba.eus](http://www.araba.eus)

## Prentsa Oharra Nota de Prensa

### El Valle Salado de Añana inicia la cosecha de sal de la mano de los cocineros Jon Gil y Luis Hernani, organizadores del proyecto #PonTuGranitoDeSal

Ramiro González ha inaugurado hoy una pasarela que conectará el Valle Salado con la ruta verde del lago Caicedo para ciclistas y peatones

Se ha abierto al servicio también una nueva ruta para personas con movilidad reducida, financiada por la Fundación Vital

**Vitoria-Gasteiz, 16 de julio de 2020.** Esta mañana ha comenzado la campaña de la cosecha de la sal en el Valle Salado de Añana, con la participación de los cocineros Jon Gil y Luis Hernani, coordinadores del proyecto #PonTuGranitodeSal. Junto al diputado general de Álava y al gerente del Valle Salado de Añana, han recogido la primera sal de la cosecha 2020, elaborada con técnicas ancestrales. Gil y Hernani han sido reconocidos por su puesta en marcha del programa solidario en el que han participado una treintena de chefs con recetas online para apoyar la sal de Añana durante el confinamiento.

El diputado general de Álava, Ramiro González, ha querido agradecer también su solidaridad a las y los chefs participantes en el programa ‘#Pon tu granito de sal’, por “apoyar uno de nuestros grandes patrimonios, la sal de Añana, dotándose de imaginación, de adaptación y, sobre todo, de cariño por lo nuestro”. “Quiero agradecer a las cocineras y cocineros que hoy nos acompañan su apoyo incondicional al trabajo bien hecho del Valle Salado, a esta manera de hacer las cosas, única en el mundo, sin perder las raíces, y con compromiso por la sostenibilidad social y mediambiental de sus pueblos”.

Jon Gil es responsable del restaurante Aspaldiko y Luis Hernani del Mano Lenta. Sus nombres, se unen a los de Carolina Sánchez, Iñaki Murua, Martin Berasategui, Pedro Subijana, Ron Roca, Andoni Luis Aduriz, Eneko Atxa, Dani García, Diego Guerrero, María Marte o Patxi Eceiza, cocineros y cocineras que han avalado la calidad de la sal de Añana.

Este producto local es fruto de la evaporación natural de la salmuera procedente de los manantiales del Valle Salado, un paisaje insólito en



recuperación, formado por miles de plataformas o eras, canales, pozos y almacenes. Su forma de cristalizar es resultado de tres factores: el sol, el viento y las técnicas tradicionales de los salineros.

La producción de sal de gran calidad, además de contribuir al mantenimiento de las salinas y a la generación de empleo, es una de las líneas estratégicas que la Fundación Valle Salado de Añana está llevando para poner en valor un paisaje cultural único en el mundo.

## **Nueva ruta verde para ciclistas y peatones**

Ramiro González ha destacado la importancia de “continuar con más fuerza, con más ilusión, con más orgullo con Álava”, tras la pandemia. En este sentido, ha destacado dos grandes novedades que presenta el Valle Salado desde este verano.

Tal es el caso de la nueva pasarela para ciclistas y peatones, inaugurada esta mañana, que conecta el Valle Salado con el lago Caicedo-Yuso, espacio natural protegido de la Red Natura 2000. Con una longitud de 22 metros, permite cruzar el río Muera y acceder a la ruta verde desde las propias eras del Valle Salado, tanto a pie como en bicicleta.

Se trata de una inversión de casi 150.000 euros, del Departamento de Medio Ambiente de la Diputación Foral de Álava, que ha incorporado también la restauración ambiental y paisajística del entorno de la Iglesia Santa María de Villacones, junto a la creación de una nueva zona de picnic y descanso.

## **Ruta para visitantes con movilidad reducida**

Asimismo, se ha abierto al servicio la nueva ruta para personas con movilidad reducida. Se trata de una obra financiada por la Fundación Vital, que ha habilitado 420 metros de recorrido de ida y vuelta que permiten una vista general de las salinas muy destacable. Dentro de la estrategia de accesibilidad, el Valle Salado ofrecerá también a personas con movilidad reducida rutas en bicicleta adaptadas todoterreno.

Además, se ha mejorado la maqueta para visitantes, para que las personas invidentes puedan conocer de manera táctil la arquitectura de la sal y descubrir cómo son las eras, los terrazos, trabuquetes y cuántos elementos forman parte de estas estructuras.