
Sal de Añana **Añanako Gatza**

Una de las mejores sales del mundo

Munduko gatzik onenatariko bat

One of the best salt in the world





Valle Salado de Añana: el origen de una de las mejores sales del mundo

En el Valle Salado de la localidad alavesa de Salinas de Añana (País Vasco), se produce una de las mejores sales del mundo: la Sal de Añana. Su calidad está avalada tanto por su producción artesanal como por el reconocimiento de algunos de los mejores cocineros internacionales.

El Valle Salado es un paisaje insólito en pleno proceso de recuperación, formado por miles de plataformas o eras, canales, pozos y almacenes. La Sal de Añana es fruto de la evaporación natural de la salmuera procedente de los manantiales y su forma de cristalizar es resultado de tres factores: el sol, el viento y las técnicas tradicionales de los salineros.

Cocineros de prestigio son embajadores de la Sal de Añana. Además de emplearla en sus restaurantes y de promocionar su calidad, contribuyen a difundir la recuperación y conservación del Paisaje Cultural del Valle Salado, reconocido con el Premio Unión Europea de Patrimonio Cultural / Premio Europa Nostra 2015.

La Sal de Añana está catalogada como Baluarte Slow Food, el reconocimiento máximo que concede este movimiento internacional que promueve los productos naturales, ecológicos y de calidad.

"La Sal de Añana es un tesoro único. Su suprema calidad y características singulares hacen que sea un producto fundamental en nuestra cocina"

"Añanako Gatza altxor paregabea da. Bere kalitate gorenak eta ezaugarri bereziek funtsezko produktu bihurtu dute gure sukaldean"

"Añana Salt is a unique treasure. Its supreme quality and unique features make it a key product in our cuisine"

Eneko Atxa





ANDONI L. ADURIZ



ENEKO ATXA



MARTIN BERASATEGUI



PATXI ECEIZA

Añanako gatzaren enbaxadoreak



DANI GARCIA



DIEGO GUERRERO

Embajadores de la Sal de Añana

Añana Salt ambassadors



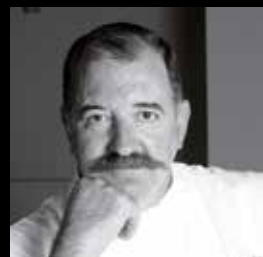
MARIA MARTE



FRANCIS PANIEGO



JOAN ROCA



PEDRO SUBIJANA

Añanako Gatz Harana: munduko gatzik onenetariko baten jatorria

Gesaltza-Añana herri arabarreko Gatz Haranean (Euskal Herria) munduko gatzik onenetariko bat ekoizten da: Añanako Gatza. Artisan-ekoizpen zein nazioarteko hainbat sukaldariren esker onak bere kalitatea bermatzen dute.

Gatz Harana leheneratze prozesu bete-betean dagoen ezohiko paisaia da, hamaika plataforma edo larrain, kanal, putzu eta biltegiz osatua. Añanako Gatza iturburuetatik datorren gatzunaren lurrunketa naturalaren emaitza da eta bere kristalizatzeko era hiru faktoreren emaitza: eguzkia, haizea eta gatzarien teknika tradizionalak.

Añanako Gatzaren enbaxadoreak diren sukaldari ospetsuek kalitatea balioetsi eta euren jatetxeetan erabiltzen dute. Horrez gain, Gatz Harana Paisaia Kulturalaren leheneratzea eta kontserbazioa hedatzen laguntzen dute. Berreskuratze prozesuak Kultur Ondarearen Europako Batasuna Saria / Europa Nostra 2015 Saria jaso zuen.

Añanako Gatza Presidia Slow Food gisa katalogatuta dago, produktu natural, ekologiko eta kalitatezkoak sustatzen dituen nazioarteko mugimendu horrek egiten duen aitortzarik gorena.

Salt Valley of Añana: the origin of one of the best salt varieties in the world

Salt Valley in the town of Salinas de Añana (Basque Country) produce one of the best salt varieties in the world: Añana Salt. Its quality is based on its fully traditional production system and on the opinion of some of the best cooks in the world.

Salt Valley of Añana is a unique landscape subject to a recovery process that consists in thousands of platforms or salt-pans, channels, wells and storage areas. Añana Salt is the fruit of the natural evaporation of the brine from the valley's springs. The crystallisation process is based on three factors: the sun, the wind and the traditional techniques used by the salt-workers.

Cooks of prestige are the Añana Salt ambassadors value the quality and use it in their restaurants. They also help to disseminate the recovery and conservation of the Cultural Landscape of the Añana Salt Valley, recognized with the Grand Jury's Award of the European Union Prize for Cultural Heritage / Europa Nostra Awards 2015.

Añana Salt is classified as Slow Food Presidia, the maximum recognition that gives this international movement that promotes natural, ecological and quality products.

Colección Caja Negra
Kutxa Beltza Bilduma
Black Box Collection

Sal de Añana
Añanako Gatza

En el Valle Salado se producen 4 tipos de sal
Gatz Haranean lau gatz mota ekoizten dira
Four salt varieties are produced in Salt Valley

Sal Mineral de Manantial

Cristales de sal de gran pureza gracias al origen y la evaporación natural. La salmuera emerge de filones subterráneos de sal sólida con más de 200 millones de años de antigüedad. Rica en minerales y oligoelementos, potencia el sabor de todo tipo de alimentos.

Iturburuko Gatz Minerala

Lehengaiaren jatorriaren eta lurrunketa naturalari esker purutasun handia duten gatz-kristalak. Gatzuna 200 milioi urte baino gehiago dituzten gatz solidozko zainetatik ateratzen da. Mineral eta oligoelementu asko dituenaz, edozein janari motaren zaporea indartzeko gomendatzen da.

Mineral Salt from the Springs

Extremely pure salt crystals thanks to the natural origin of the brine and to the evaporation process. The brine flows from underground veins of solid salt that are over 200 million years old. Rich in minerals and trace elements, it is recommended to enhance the flavour of all types of food.

Escamas de Flor de Sal

Láminas de crujiente textura que se forman sobre la superficie de las eras al evaporarse la salmuera. Indicadas para dar un toque final a los platos.

Gatz Loreko Ezkatak

Gatzuna lurruntzean larrainaren gainazalean sortzen diren egitura kurruskariko laminak. Platerei azken ukitua emateko gomendatuak.

Salt Flower Flakes

Crunchy flakes that form on the surface of the salt-pans during the brine evaporation process. Recommended to provide a final touch to dishes.



Sal Líquida de Manantial

Oro líquido que brota de los manantiales. Ayuda a cuidar tu salud porque se necesita una menor cantidad de sal.

Iturburuko Gatz Likidoa

Iturburuetatik ateratzen den urre likidoa da. Ona da osasunerako, gatz kopuru txikiago behar baitu.

Liquid Salt from the Springs

Liquid gold that flows from the springs. It contributes to your health because a smaller amount of salt is needed.

Chuzo de Sal

Estalactita de sal, de gran pureza y calidad, formada por las filtraciones de salmuera en eras, entramados y canales. Rallado sobre platos finalizados proporciona una sal muy fina.

Gatz Lantza

Gatzezko estalaktita da, purutasun eta kalitate handikoa, larrain, egitura eta ubideetan gatzuna iragaztean sortua. Prest dauden plateren gainean birrinduz oso gatz fina sortzen da.

Salt Stalactite

Fine, pure and high-quality salt stalactite that form due to the leakage of brine in the salt-pans, structures and channels. Ground on finished dishes it provides a very fine salt.

"La Sal de Añana es el 'Rolls Royce' de las sales del mundo y una joya gastronómica"

"Añanako Gatz gatzen 'Rolls Royce'a eta altxor gastronomikoa da"

"Añana Salt is the 'Rolls Royce' of salt worldwide and a gastronomic jewel"

Martín Berasategui



Sal de Añana
Añanako Gatz

Canal Horeca

La Sal de Añana también en formato Horeca para llegar a la hostelería y restauración profesional.

Sal Mineral de Manantial y Escamas de Flor de Sal a mano de todos a través de sus formatos grandes.

Horeca kanala

Añanako Gatza Horeca formatuan ere ostalaritza eta sukaldaritza profesionala irits daitezzen.

Iturburuko Gatz Minerala eta Gatz Loreko Ezkatak guztion eskura formatu handien bitartez.

Horeca channel

Añana Salt in Horeca format to reach professional hotel and restaurant, too.

Mineral Salt from the Springs and Salt Flower Flakes is available to all in its large formats.

"Agregar una pizca de Sal de Añana a un plato es un placer mayúsculo. Incorporas una fracción de la biografía de un valle ligado a una actividad artesana"

"Plater bati Añanako Gatz pitin bat botatzea plazer handia da. Artisan-jarduera batekin loturiko haran baten biografía zati bat eransten diozu"

"Adding a dash of Añana Salt to a dish is a tremendous pleasure. You are adding a piece of the history of a valley linked to a traditional industry"

Andoni L. Aduriz

Colección Premium
Premium Bilduma
Premium Collection

Sal de Añana
Añanako Gatza

Colección Premium

La Colección Premium, en formato bote de cristal o molinillo, presenta una selección única de variedades de Sal de Añana combinadas con los mejores sabores de la dieta mediterránea.

La extraordinaria calidad de la Sal de Añana se fusiona a la perfección con el vino de Rioja Alavesa, aceitunas verdes y negras, y las especias más exquisitas de la gastronomía para dar un toque especial a cada plato.

Premium Bilduma

Premium Bildumak, kristalezko ontzi edo errota formatuan, Añanako Gatzaren barietateen hautaketa paregabea dakar, dieta mediterraneoko zapore goxoekin uztartuta.

Añanako Gatzaren aparteko kalitateak primeran egiten du bat Arabar Errioxako ardoarekin, oliba berde eta beltzekin eta gastronomiako espeziarik onenekin, plateri ukitu berezia emateko.

Premium Collection

The Premium Collection, in glass jar or grinder formats, provides a unique selection of Añana Salt varieties combined with the best flavours of the Mediterranean diet.

The extraordinary quality of Añana Salt combines seamlessly with Rioja Alavesa wine, green or black olives, and the most exquisite spices of the gastronomy to provide each dish with a special touch.



“La Sal de Añana es lo mejor de lo mejor. Tiene una intensidad que perdura en la boca y no hace falta tanta cantidad como con otras sales que no son tan naturales”

“Añanako Gatza onenik onena da. Ahoan luze irauten duen bizitasuna dauka eta, hain naturalak ez diren beste gatz batzuk ez bezala, ez da hainbeste behar”

“Añana Salt is the best of the best. It has an intensity that lingers on the palate and you do not need as much as other salt varieties that are not so natural”

Pedro Subijana



sal mineral
gatz minerala
mineral salt



curry



aceituna verde
oliba berdea
green olive



aceituna negra
oliba beltza
black olive



cayena
kaiena
cayenne



hierbas provenzales
proventzako belarrak
provençal herbs



tomate
tomatea
tomato



ajo
baratxuria
garlic



vino
ardoa
wine



pimienta negra
piper beltza
black pepper

"En mi restaurante no entra otra sal que no sea la Sal de Añana. Es una joya, un diamante. Nunca te cansas de ella y potencia mucho el sabor natural de los alimentos"

"Nire jatetxean, Añanako Gatzak besterik ez dago. Altxor hutsa da, diamantea. Inoiz ez duzu nahikoa eta jakien berezko zaporea biziki nabarmentzen du"

"Only Añana Salt is used in my restaurant. It is a jewel, a diamond. You never tire of it and it enhances the natural flavour of food"

María Marte

Sal de Añana
Añanako Gatzak



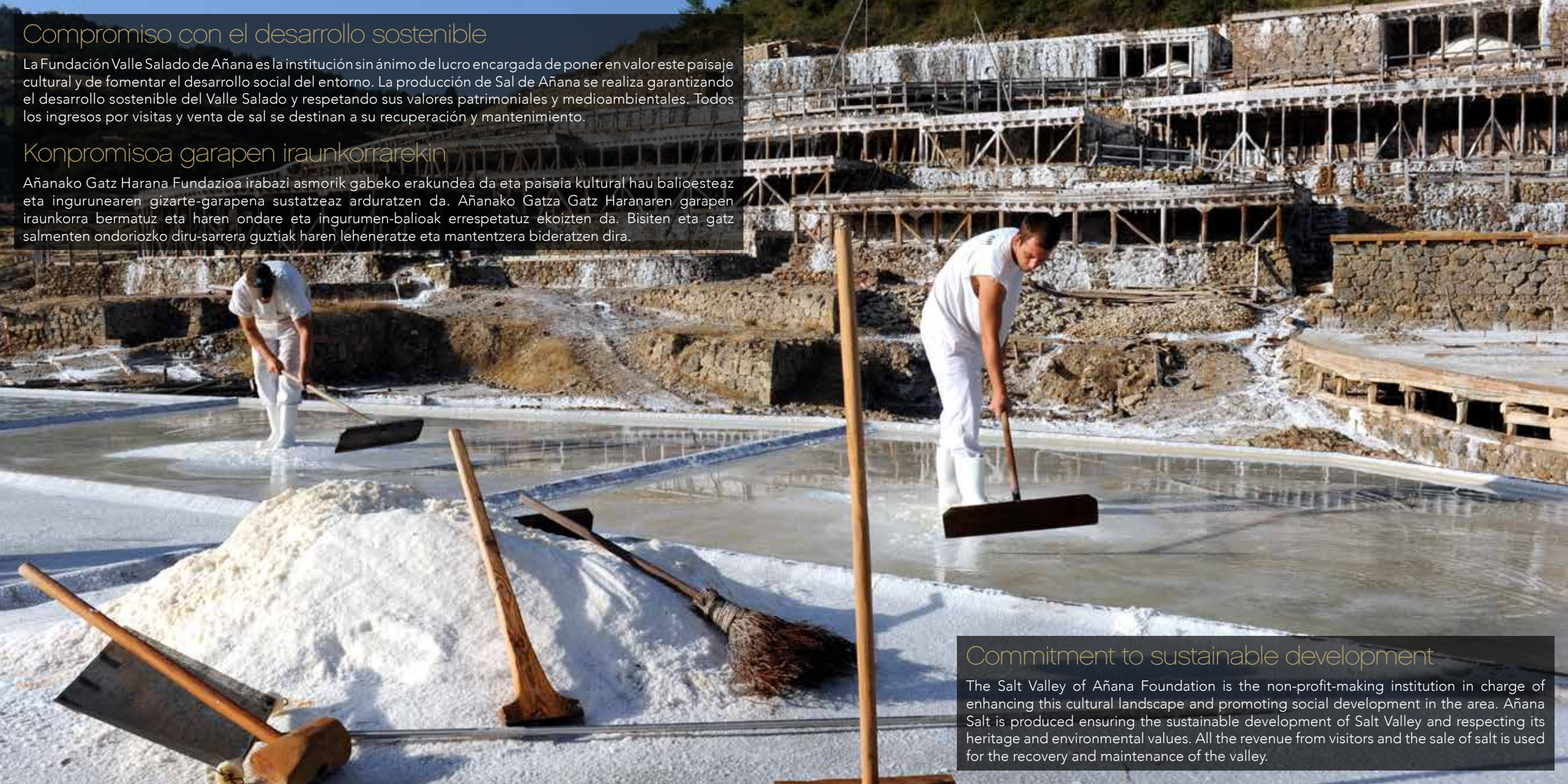


Compromiso con el desarrollo sostenible

La Fundación Valle Salado de Añana es la institución sin ánimo de lucro encargada de poner en valor este paisaje cultural y de fomentar el desarrollo social del entorno. La producción de Sal de Añana se realiza garantizando el desarrollo sostenible del Valle Salado y respetando sus valores patrimoniales y medioambientales. Todos los ingresos por visitas y venta de sal se destinan a su recuperación y mantenimiento.

Konpromisoa garapen iraunkorrarekin

Añanako Gatz Harana Fundazioa irabazi asmorik gabeko erakundea da eta paisaia kultural hau balioestean eta ingurunearen gizarte-garapena sustatzeaz arduratzen da. Añanako Gatz Haranaren garapen iraunkorra bermatuz eta haren ondare eta ingurumen-balioak errespetatuz ekoizten da. Bisiten eta gatz salmenten ondoriozko diru-sarrera guztiak haren leheneratze eta mantentzera bideratzen dira.



Commitment to sustainable development

The Salt Valley of Añana Foundation is the non-profit-making institution in charge of enhancing this cultural landscape and promoting social development in the area. Añana Salt is produced ensuring the sustainable development of Salt Valley and respecting its heritage and environmental values. All the revenue from visitors and the sale of salt is used for the recovery and maintenance of the valley.



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Miguel Díaz de Tuesta Plaza 1, 3.
01426 Gesaltza-Añana / Salinas de Añana
Araba / Álava
Basque Country

Venta de sal - Gatz salmenta - Salt sale:
+ 34 945 35 14 13
sal@vallesalado.eus

Reserva de visitas - Bisiten erreserba - Booking visits:
+34 945 35 11 11
reservas@vallesalado.eus

Más información y tienda on-line:
Informazio gehiago eta on-line denda:
More information and on-line store:

www.vallesalado.eus