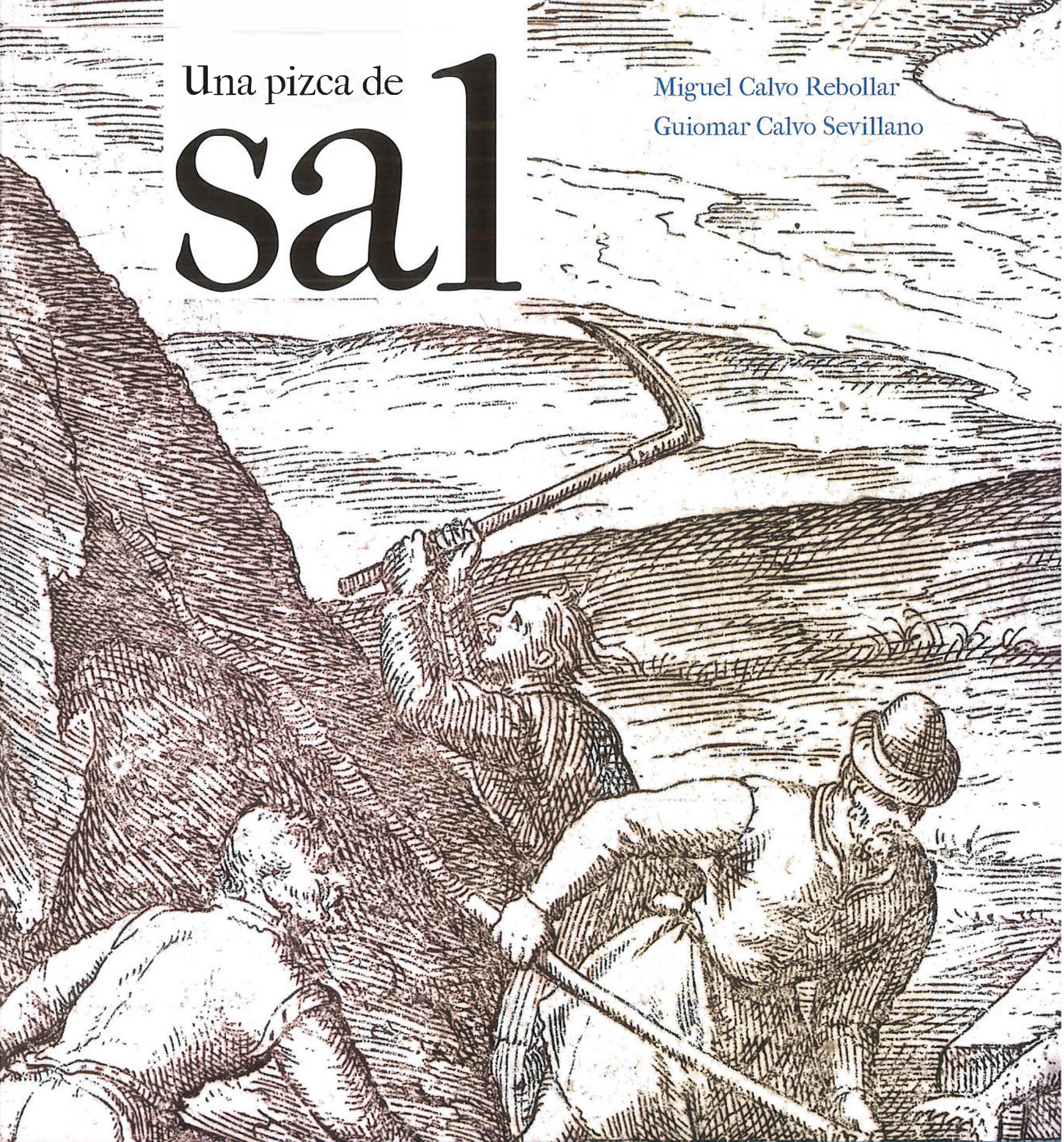


Una pizca de

# sal

Miguel Calvo Rebollar  
Guiomar Calvo Sevillano



USO, OBTENCIÓN E HISTORIA DE LA SAL EN EL MUNDO



847.703

Una pizca de

# sal

Miguel Calvo Rebollar

Guiomar Calvo Sevillano

ISBN 978-84-937-0000-0  
Dep. Reg. 1.º de Sevilla  
Dep. Reg. 1.º de Sevilla

*Una pizca de sal,*  
noviembre de 2023

Textos:  
Miguel Calvo Rebollar  
y Guiomar Calvo Sevillano

Fotografías:  
los autores que se indican junto a ellas

Diseño, maquetación  
y tratamiento de imágenes:  
equipo gráfico de Prames

Edita:  
Prames  
Camino de los Molinos, 32  
50015 Zaragoza  
[www.prames.com](http://www.prames.com)

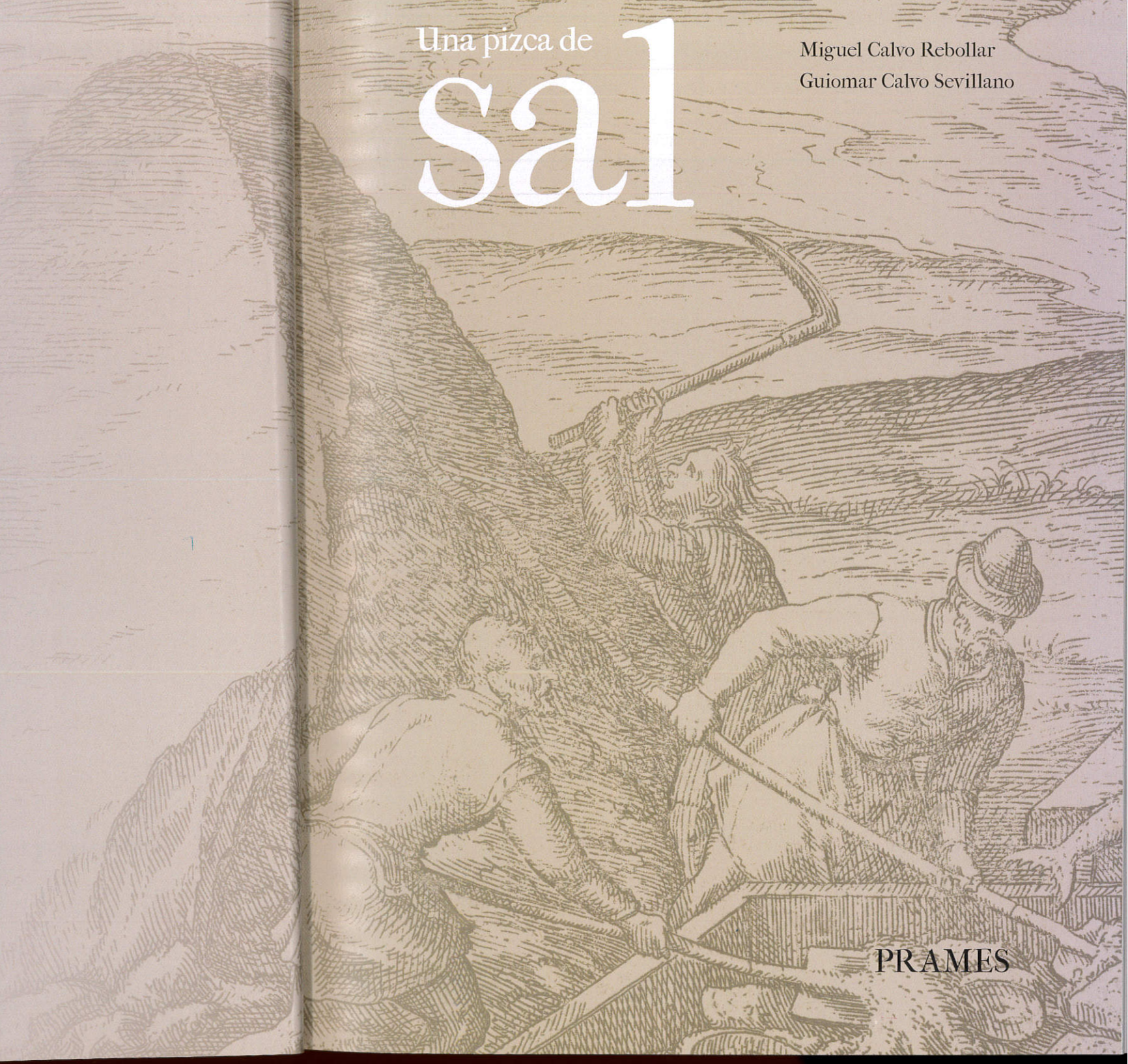
Colabora:  
Museo de Ciencias Naturales  
Universidad de Zaragoza

ISBN: 978-84-8321-582-1  
DL: Z 1979-2023  
Imprime: Bolima

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización previa de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, [www.cedro.org](http://www.cedro.org)) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

# Una pizca de sal

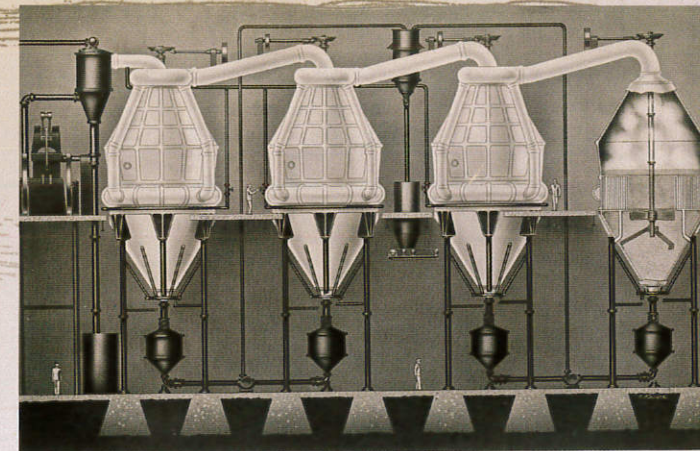
Miguel Calvo Rebollar  
Guiomar Calvo Sevillano



PRAMES

# Índice

- 11 Prólogo
- 15 Introducción
- 19 La sal, un mineral de leyenda
- 29 La sal como mineral. Halita
- 47 La obtención de sal por el calor
- 85 Las minas de sal
- 129 Salinas interiores de evaporación solar
- 153 Salinas marítimas y grandes lagos salados
- 201 La sal y la alimentación



*Mammoth that makes a mite*

- 217 La sal en el salero
- 235 La sal y la química
- 265 La sal. Comercio, impuestos y guerras
- 303 La sal como patrimonio cultural
- 357 La sal como recurso cultural y turístico
- 380 Bibliografía





3211664995

# La sal es la piedra preciosa más valiosa que nos ha dado la tierra.

Esa era la estimación del gran químico Justus von Liebig, basándose en su importancia como alimento, su utilidad para conservar otros y su papel como punto de partida de una buena parte de las industrias químicas de su época. Todo esto se incluye en este libro y, además, los valores culturales relacionados con su historia, con las luchas para obtenerla, los impuestos, muchas veces arbitrarios y abusivos de que fue objeto, y las consecuencias que todo esto tuvo en la vida de muchos pueblos. De las instalaciones para obtenerla, minas y salinas, nos quedan huellas, en muchos casos milenarias, y, desde luego, espectaculares, transformadas en recurso turístico o en zonas de elevado valor medioambiental.



## WAKE UP HIDDEN FLAVOR

Bring out the true goodness of Foods with this utterly DIFFERENT salt

**FLAVOR BLENDS EARL OF SHINE**

SEASONED WITH ORDINARY SALT—YOU GET ONLY PART OF THE FLAVOR OF FOODS

SEASONED WITH DIAMOND CRYSTAL SHAKER SALT—YOU GET FULL, DELICIOUS FLAVOR

**WHY LEADING FOOD AUTHORITIES ADVISE DIAMOND CRYSTAL**

A LOT OF WOMEN DON'T REALIZE WHAT AN AMAZING DIFFERENCE THE RIGHT SALT CAN MAKE IN THE HOME'S SEASONING OF FOODS!

WHY DIAMOND CRYSTAL SHAKER SALT MAKES YOUR SALTY MEATS...

TRY THE APPLE TEST!

There is a simple test that shows a difference in salt. First wash and quarter the apple. Then sprinkle the quarters with the salt you are trying to compare. The apple treated with Diamond Crystal Shaker Salt will taste sweeter than any other salt. This is because a certain feature makes Diamond Crystal Shaker Salt...

**DIAMOND CRYSTAL SHAKER SALT**

**PLAIN OR IODIZED**

978-84-8321-582-1



9 788483 215821



MUSEO DE CIENCIAS NATURALES

UNIVERSIDAD ZARAGOZA

PRAMES

www.prames.com