

Safra do Sal de Aveiro proposta para a Lista Nacional do Património Cultural Imaterial

written by Maria Paulo | 10 de Outubro, 2025



A Câmara de Aveiro procedeu à abertura do processo de inscrição da produção tradicional do sal de Aveiro, uma atividade milenar no concelho, na **Lista Nacional do Património Cultural Imaterial**, foi anunciado.

“Terminada a safra do sal, e após um trabalho intenso de documentação de todo o ciclo de produção de sal, em todas as marinhas em atividade, a Câmara de Aveiro, em estreita articulação com o Património Cultural, procedeu, no passado dia 26 de setembro, à abertura do processo de inscrição da Safra do Sal de Aveiro na Lista Nacional do Património Cultural Imaterial”, refere uma nota camarária.

Com este processo de inscrição, o município diz que pretende

salvaguardar, valorizar e promover as técnicas tradicionais da safra do sal (ciclo anual de produção artesanal nas marinhas), garantindo a sua continuidade e transmissão às gerações futuras, reconhecendo, assim, e protegendo esta expressão cultural tão representativa da identidade aveirense.

A autarquia realça que a **salicultura é uma atividade milenar profundamente enraizada na história de Aveiro**, adiantando que esta prática está ligada à origem e desenvolvimento da cidade, moldou a paisagem única da ria, influenciou decisivamente a economia local e contribuiu para a projeção de Aveiro além-fronteiras.

“O sal, conhecido como o ‘ouro branco’, foi durante séculos motor de comércio, sustento e cultura, e permanece hoje como um dos maiores símbolos identitários do território e da sua memória coletiva”, refere a mesma nota.

A importância do sal remonta a tempos muito antigos, estando já referenciada no testamento da Condessa Mumadona Dias, de 26 de janeiro de 959, o mais antigo documento conhecido com menção a Aveiro, no qual o sal surge como recurso estratégico e essencial.

De grande relevância económica no passado, sendo, a par da cerâmica, um dos produtos exportados pela região para vários países, a exploração do salgado aveirense, com uma área de quase 2.600 hectares, entrou em declínio e, atualmente, são já poucas as marinhas que se mantêm em atividade.

Os métodos ancestrais da produção do sal artesanal em Aveiro ainda podem ser observados no **Ecomuseu Marinha da Troncalhada**, uma salina que foi adquirida pela autarquia em 1995 e transformada num museu ao ar livre.

OC/MP