
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

El Valle Salado de la localidad alavesa de Salinas de Añana (País Vasco) es un paisaje insólito en pleno proceso de recuperación, formado por miles de eras de cristalización, canales, pozos y almacenes. Aquí se produce una de las mejores sales del mundo: la Sal de Añana. Este producto gourmet es fruto de la evaporación natural del agua salada procedente de manantiales que se nutren de sal pura de un mar de hace 200 millones de años. Su forma de cristalizar es resultado de tres factores: el sol, el viento y las técnicas tradicionales de los salineros.

El mejor aval de la Sal de Añana es la fidelidad de los consumidores y el apoyo de un gran número de cocineros que, además de emplearla en sus restaurantes y de promocionar su calidad, contribuyen a difundir la recuperación de las salinas de Añana. El Valle Salado ha sido reconocido con el Premio Especial Unión Europea de Patrimonio Cultural / Premio Europa Nostra 2015, y como un Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM) por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en 2018, el primero en Europa.

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.



Añanako gatzaren enbaxadoreak



ANDONI LUIS ADURIZ



ENEKO ATXA



MARTÍN BERASATEGUI



PATXI ECEIZA

Embajadores de la Sal de Añana



JOSÉ CARLOS FUENTES



DANI GARCÍA



DIEGO GUERRERO



IÑAKI MURÚA Y CAROLINA SÁNCHEZ

Añana Salt ambassadors



FRANCIS PANIEGO



JOAN ROCA



PEDRO SUBIJANA



OSCAR VELASCO

Añanako Gatz Harana: munduko gatzik onenetariko baten jatorria

Gesaltza-Añana herri arabarreko Gatz Harana (Euskal Herria) leheneratze prozesu bete-betean dagoen ezohiko paisaia da, hamaika larrain, kanal, putzu eta biltegiz osatua. Hemen ekoizten da munduko gatz onenetakoa: Añanako Gatz. Gourmet produktu hori duela 200 miloi urteko itsaso baten gatz garbiz elikatzen diren iturburuetatik jariaturiko ur gaziaren lurruntze naturalaren fruitua da. Kristalizatzeko modua hiru faktoreren emaitza da: eguzkia, haizea eta gatzarien teknika tradizionalak.

Añanako Gatzaren bermerik onena kontsumitzaileen fideltasuna da; bai eta sukaldari ugariren babesa ere, izan ere, beren jatetxeetan erabiltzeaz eta haren kalitatea sustatzeaz gain, Añanako gatzagak leheneratzeko egiten ari den lanaren berri zabaltzen laguntzen dute. Gatz Haranak Kultur Ondarearen Europako Batasuna Sari Berezia / Europa Nostra 2015 Saria jaso zuen eta 2018. urtean Nazio Batuen Elikadura eta Nekazaritza Erakundeak (FAO) Mundu Mailako Nekazal Ondare Sistema Garrantzitsu izendatu zuen.

Añanako Gatz Baluarte Slow Food gisa katalogatuta dago, produktu natural, ekologiko eta kalitatezkoak sustatzen dituen nazioarteko mugimendu horrek egiten duen aitortzarik gorenera.

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) is a unique landscape subject to a recovery process that consists in thousands of salt-pans, channels, wells and storage areas. One of the best salts in the world is produced here: Añana Salt. This gourmet product is the result of the natural evaporation of the saltwater from the valley's springs that are nourished by pure salt from a sea 200 million years ago. The crystallization method is based on three factors: the sun, the wind and the traditional techniques used by the salt workers.

The best endorsement of Añana Salt is the loyalty of our consumers and the support of many chefs who, in addition to using it in their restaurants and promoting its quality, contribute to spreading information on the recovery of the Añana saltworks. The Salt Valley has been recognized with the Grand Jury's Award of the European Union Prize for Cultural Heritage / Europa Nostra Awards 2015 and by the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) as a Globally Important Agriculture Heritage Systems (GIAHS) in 2018.

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 varios tipos de sal
Gatz Haranean hainbat gatz mota ekoizten dira
Several types of salt are produced in the Salt Valley

Sal 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.

Iturburuko Gatza

Lehengaiaren jatorriari eta lurrunketa naturalari esker purutasun handia
duten gatz-kristalak. Gatzuna 200 milioi urte baino gehiago dituzten gatz
solidozko zainetatik ateratzen da.

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.

Escamas de Flor de Sal

Láminas de crujiente textura que se forman sobre la superficie de las
eras al evaporarse la salmuera. Recomendadas 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 de Añana Añanako Gatza

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

Purutasun eta kalitate handiko gatzeko estalaktita; 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 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





Sal de Añana
Añanako Gatza

Sal Líquida de Manantial

Oro líquido que brota de los manantiales y satura en pozos durante meses para alcanzar su madurez óptima. Ayuda a cuidar tu salud porque se necesita una menor cantidad de sal.

Iturburuko Gatz Likidoa

Iturburuetatik jariatzen den urre likidoa, zenbait hilez putzuetan asetzen dena, ahalik eta heldutasun-maila onenaz irits dakigun. Zure osasuna laguntzen du, gatz kopuru txikiago behar baitu.

Liquid Salt from the Springs

Liquid gold that sprouts from springs and concentrates in wells for months to reach optimum maturity. It contributes to your health because a smaller amount of salt is needed.

“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 de Añana Añanako Gatza

Sal Fina

La Sal de Manantial de siempre molida de forma artesanal para los platos de cada día. Un producto avalado por Martín Berasategui que, además de potenciar el sabor de los alimentos, nos aporta los minerales y oligoelementos que nuestro cuerpo necesita diariamente: el 24% del sodio; 7% del cobre; 0,5% del hierro; 0,5% del cinc y el 0,2% del manganeso.

Gatz Fina

Betiko Iturburuko Gatza artisau-eran ehotuta gure eguneroko jakietarako. Martin Berasateguik babestutako produktu honek, jakien zaporea areagotzeaz gain, gure gorputzak egunero behar dituen mineralak eta oligoelementuak ekartzen dizkigu: sodioaren %24; kobreaken %7; burdinaren %0,5; zinkaren %0,5; eta manganesoaren %0,2.

Fine Salt

Salt from the springs is always ground in the traditional way for everyday dishes. A product endorsed by Martín Berasategui which, in addition to enhancing the flavour of food, provides us with the minerals and trace elements that our body needs on a daily basis: 24% sodium; 7% copper; 0.5% iron; 0.5% zinc and 0.2% manganese.

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

"Añanako Gatza munduko gatzen 'Rolls Royce'a eta altxor gastronomikoa da"

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

Martín Berasategui



Canal Horeca

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

Horeca kanala

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

Horeca channel

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

“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. Artisau-jarduera batekin loturiko haran baten biografia 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 Luis Aduriz



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 aceitunas 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 goxoenekin uztartuta.

Añanako Gatzaren aparteko kalitateak primeran egiten du bat oliba 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 black olives and the most exquisite spices of the gastronomy to provide each dish with a special touch.

aceituna negra
oliba beltza
black olive



hierbas provenzales
proventzako belarrak
provençal herbs

cayena
kaiena
cayenne



ajo
baratxuria
garlic





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 de la sal 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 iraunkorarekin

Añanako Gatz Harana Fundazioa irabazi asmorik gabeko erakundea da eta gatz paisaia hau balioestea 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 leheheratze 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 salt 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
+ 34 945 35 14 13

Venta de sal - Gatz salmenta - Salt sale:
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

Patronos / Patronoak / Founding trustees:



Arabako Foru Aldundia
Diputación Foral de Álava



GOBIERNO VASCO
EUSKO JAURLARITZA



GESALTZA-AÑANAKO UDALA
AYUNTAMIENTO DE SALINAS DE AÑANA