



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

PARQUE NATURAL  
**Cabo de Gata-Níjar**



# La industria romana de salazones



En época romana, las costas andaluzas y levantinas estaban salpicadas de diversas factorías de salazones. La sal fue, hasta la aparición de la reciente industria conservera a principios del siglo XIX, el principal conservante de los alimentos.

Probablemente, la sal procedería de las cercanas salinas de Cabo de Gata, construidas aprovechando la presencia de una antigua albufera.

Estas factorías producían varios alimentos, pero el más apreciado era el garum, una salsa elaborada con las vísceras de los peces, a las que se añadían pequeños peces enteros como anchoas. Todo ello se colocaba en una solución de salmuera y se dejaba al sol durante dos meses. Finalmente, se

dejaba enfriar, y la pasta resultante, de un sabor picante semejante a la actual salsa de anchoas, se vertía en ánforas. El garum fue un exquisito manjar para las ciudades del mediterráneo durante muchos siglos.

En esta factoría se han excavado un total de 13 piletas grandes, donde se colocaban los distintos tipos de pescado. Alternan con un gran número de piletas pequeñas, dedicadas a la obtención del garum. Estas piletas se disponen dejando un patio central descubierta, donde habría bancos de trabajo para la limpieza del pescado y dependencias para conservar los utensilios.

Para saber más/more information:



Patio Central  
Piletas

Más información:

- Teléfono de Atención Ciudadana: 954 54 44 38 (de 8 a 20 h de lunes a viernes).
- Buzón del ciudadano, disponible 24 horas al día desde nuestra web.

ventanadelvisitante

112  
Emergencias

Andalucía