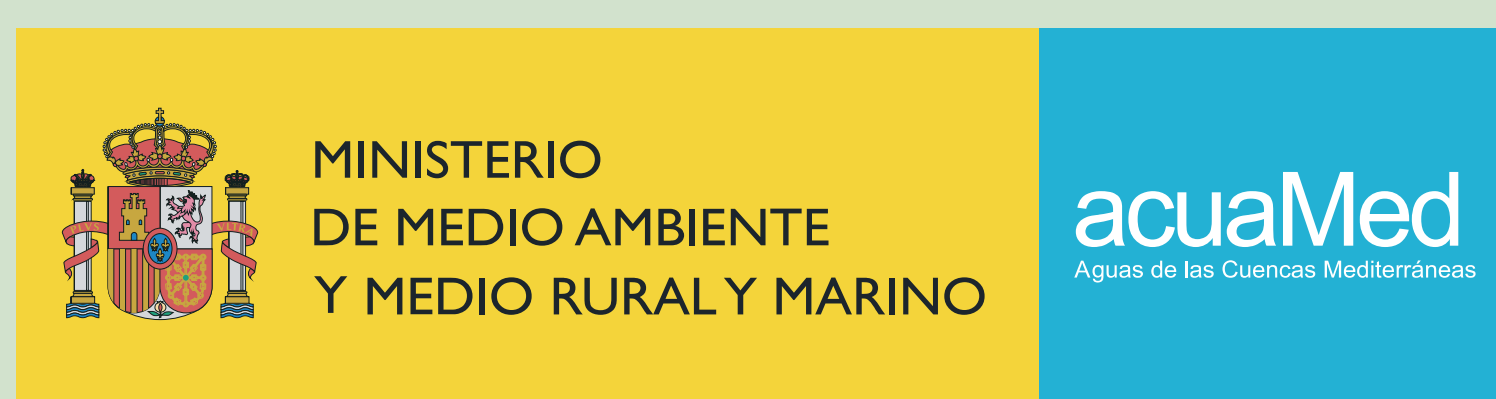




UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural



La factoría de salazones romana de Torregarcía

The roman fish salting factory of Torregarcía



La factoría de salazones de Torregarcía fue creada por los romanos (218 a. C. - 409 d. C.) para aprovechar la riqueza pesquera del mar. Esta industria se basaba en el salazón (pescado salado) y fabricación de garum (salsa de pescado), en varias fases:

1. Captura y limpieza.- Tras la captura del pescado, se realizaba la limpieza de las piezas, bien en el barco, o bien en el patio central de la fábrica.

2. Secado y maceración.- En esta fase el pescado se troceaba y secaba al sol. A continuación, se introducía en las balsas, previamente rellenas de sal durante unos 20 días. Cerca de las pilas se construía un pozo para abastecer la necesidad de agua del proceso.

3. Envasado, transporte y comercialización.- Secado el pescado, se introducía en ánforas, donde se conservaba, para su transporte. La forma

de pico de las ánforas permitía clavarlas de pie en la arena y colocarlas sobre peanas. Estas eran cerradas con una tapadera de madera, que posteriormente se sellaban con cal, y sobre la que se inscribían los datos de los comerciantes. Los datos de los productos contenidos y de las distribuciones, se colocaban en la zona alta de la panza y el cuello, a modo de etiqueta.

Otra actividad complementaria que se realizaba en torno a la factoría, consistía en la obtención de púrpura utilizado como colorante de tejidos. En este caso se utiliza un molusco del género *Murex* (cañadillas).

Para saber más:

