

VISITA TEMÁTICA

“O SAL”

AVEIRO



TURISMO EM ESPAÇO SALINEIRO
EDUCAÇÃO, CULTURA, PATRIMÓNIO



45 minutos
tempo mínimo



Acessibilidade
facilitada



Audioguias
disponíveis

SINCE 959

Água do Mar, Sol, Vento e o engenho dos Marnotos, são os únicos ingredientes do Sal de Aveiro.

A recolha de tradicional de Sal em Aveiro, remonta, pelo menos, ao século X. O testamento da Condessa D. Mumadona Dias, datado de 959, existente no Arquivo Nacional da Torre do Tombo refere a existência, à época, de 500 marinhas no lugar de Alavarium (Aveiro).

O Sal marinho de Aveiro resulta da água do mar, através de processo natural de evaporação, e é recolhido manualmente com perícia, dos fundos argilosos dos cristalizadores, pelos marnotos e moços (aprendizes), segundo técnicas ancestrais.

O Sal marinho artesanal realça o sabor a mar e apresenta-se ao consumidor completamente desprovido de aditivos. É rico em elementos naturais como o iodo natural, o magnésio, o ferro, o flúor, o zinco, o cálcio e o potássio.

RESERVAS

Virgílio Porto, Largo do Rossio, Aveiro
osalaveiro@gmail.com • www.osalaveiro.com
telefone: +351 969 008 687

