

Zeitschrift: Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero
Herausgeber: Organización de los Suizos en el extranjero
Band: 50 (2023)
Heft: 6

Artikel: En Suiza, la sal sigue siendo propiedad del Estado
Autor: Herzog, Stéphane
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1052313>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 06.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



En Suiza, la sal sigue siendo propiedad del Estado

En Suiza, la producción de sal debe satisfacer la demanda del mercado interno. Desde el siglo XVII, un monopolio estatal protege este oro blanco oculto en las entrañas de la tierra. A continuación, un reportaje desde las salinas de Bex, la última mina que queda en Suiza.

STÉPHANE HERZOG

El pequeño tren eléctrico se adentra en la tierra traqueteando por túneles tan bajos que apenas sería posible mantenerse erguido. Unas lámparas numeradas señalan el recorrido, aunque es imposible adivinar si el tren sube o baja. Finalmente, el pequeño vagón se detiene en una estación subterránea. Nuestro guía nos revela que hemos ascendido unos veinte metros en 1,6 kilómetros de rieles. Los mineros que, desde el siglo XVII, excavaron estas galerías, tenían sus razones para construirlas de esta manera: “Es preferible ir cuesta abajo cuando se trata de sacar rocas de la mina”, explica Arnaud Tamborini, jefe de pro-

ducción de la mina de Bex para Salinas Suizas.

En la pequeña estación que recibe a los visitantes en el corazón de la montaña reina absoluta tranquilidad. La temperatura es de 18 grados y la humedad relativa, del 80 %. A estas profundidades, uno se siente agobiado y protegido al mismo tiempo. Bienvenidos a la mina de sal de Bex, en el cantón de Vaud. Se trata de la única mina de sal del país, en una región que antaño contaba con varias. En ese entonces, la salmuera —agua saturada de sal— extraída de las rocas se vertía en grandes calderas que se calentaban con fuego de leña para recoger el preciado elemento. Bex no



¿Más alto, más apartado, más rápido, más bonito? En busca de los récords suizos más originales.

Hoy: el monopolio estatal más antiguo de Suiza.

es solo la única mina de sal, es también la única mina de Suiza que continúa en explotación. Aquí, cada galería, cada caverna, tiene una historia que contar, como el socavón de Bouillet, de 200 metros de profundidad, que los mineros excavaron durante 26 años con martillos y cuchillos, sin que jamás encontraran la codiciada sal.

¿Un monopolio arcaico?

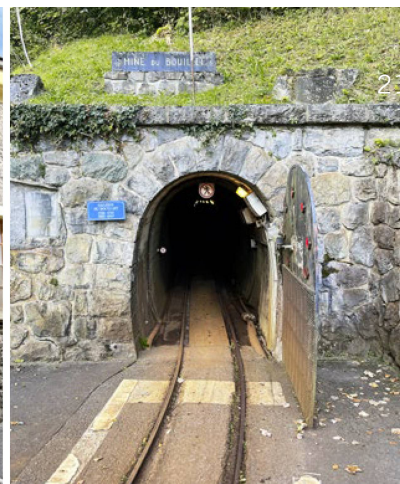
Salar un plato o esparcir sal por las carreteras parecen gestos banales, pero detrás se esconde una historia que no es tan trivial, porque durante siglos la sal fue un símbolo de poder



La fachada del almacén proclama con orgullo “Etat de Vaud” (foto izqda.).

Muy discreta, en cambio, es la entrada a las galerías que conducen a las entrañas de la montaña (derecha).

Fotos Stéphane Herzog



Dentro de la mina reina una temperatura de 18 grados y una humedad constante del 80 %. Foto Saline Bex/Sedrik Nemeth



La sal obtenida en Bex se almacena bajo una enorme bóveda de madera.

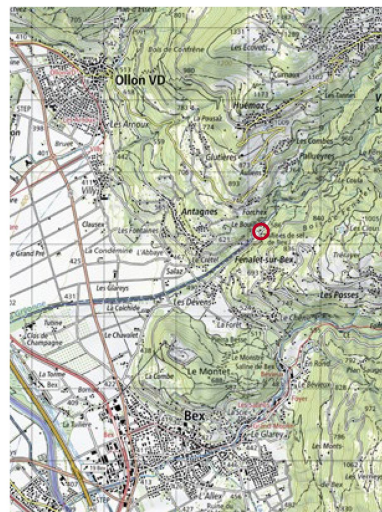
Foto Stéphane Herzog

(véase recuadro). Hasta la fecha, este producto sigue gozando de un estatus especial en Suiza. Casi toda la sal que se extrae en nuestro país se destina al mercado interno. Y la importación de sal se somete a un control riguroso. Una sola empresa lo maneja todo y fija los precios: Salinas Suizas, propiedad de todos los cantones y del Principado de Liechtenstein. Un convenio intercantonal, del año de 1973, garantiza el suministro de sal a todas las regiones de Suiza. Este monopolio ya ha causado bastante revuelo, pues los cantones fijan unilateralmente el precio de la sal y luego se lucran vendiéndola a los municipios que la necesitan para despejar la nieve.

El oro blanco proviene de tres sitios: la salina de Riburg (Argovia), situada al este de Basilea; la salina de Schweizerhalle (Basilea-Campiña); y la de Bex (Vaud). Estas tres salinas producen cada año hasta 650 000 toneladas de sal. En la Meseta Central,

la sal ha formado capas subterráneas de un espesor de 20 a 50 metros, sepultadas a una profundidad de 250 metros bajo tierra; para extraerla, se perfora el suelo como se hace en las llanuras petrolíferas de Texas. En cambio, en Bex los mineros cavan galerías en busca de las vetas. La sal de mesa así obtenida se clasifica como producto artesanal y se vende en los supermercados bajo el nombre de “*Sel des Alpes*” [“Sal de los Alpes”]. “Es un producto con historia, que se vende como artículo de alta gama”, destaca Arnaud Tamborini. Es objeto de una cuidadosa mercadotecnia. Un paquete de esta sal cuesta unas decenas de céntimos más que la simple “*Jura-Sel*” [“Sal del Jura”], elaborada en Basilea. ¿Hay alguna diferencia de sabor entre ambas? De acuerdo con la asociación Patrimonio Culinario Suizo, la sal del Jura procedente de la región del Rin tiene un sabor algo más agresivo en la punta de la lengua: una característica que las salinas de

Bex explotan para elaborar su producto “*Fleur des Alpes*” procedente de las montañas, donde el agua de los glaciares, cargada de sal y otros minerales, se evapora en estanques. A continuación, los cristales se recogen a mano y se extienden sobre tabloncillos de alerce.



El municipio de Bex, a orillas del Ródano, está enclavado en un suntuoso panorama alpino. De hecho, fueron las cabras las que, en el siglo XVI, descubrieron los manantiales salinos.

© Swisstopo

Tres mineros trabajando en 15 kilómetros de galerías

En las minas de Bex solo trabajan... ¡tres mineros! No hace falta más personal para hacerse cargo de la producción de estas salinas, de la que se extraen unas 30 000 toneladas de sal al año. Los mineros perforan la roca hasta una profundidad de 800 metros. Los testigos que se extraen de la montaña —en secciones de tres metros— permiten descubrir dónde se ubican las vetas. “Gracias a estas perforaciones poco a poco vamos conociendo nuestros yacimientos”, comenta Arnaud Tamborini. Luego se introduce en la perforación un tubo perforado insertado en otro tubo, hasta alcanzar el nivel de la veta. A continuación, se inyecta agua de manantial a alta presión, que acaba disolviendo el oro blanco y se carga de sal antes de fluir hasta la planta de producción de Bex.

Solo un 10 % de la sal producida en Vaud se destina a uso culinario. El resto se utiliza para fines industriales y para esparcir en las carreteras durante el invierno. La fábrica dispone de un almacén con una capacidad total de 12 000 toneladas. En un hangar, el visitante se encuentra ante una ingente montaña de sal. ¿No es una pena tirar toda esta sal al suelo? Salinas Suizas estima que los volúmenes de producción de sal de mesa de Bex aumentarán en el futuro, sobre



Tras el proceso de secado, la sal aún caliente es revisada por un empleado de la salina.

Foto de archivo de Keystone, 2010



“Sel des Alpes”, la sal de los Alpes: para la comercialización del tesoro blanco es importante realzar su origen.

Foto Pascal Wasinger

todo gracias a la exportación de este producto de alta gama. Extraer la sal del subsuelo es una actividad de alto riesgo; recogerla es un acto noble. “Cuando sale de aquí, la sal ve por primera vez la luz del sol después de doscientos millones de años”, apunta el responsable de la producción del oro blanco de las salinas de Bex.

El monopolio más antiguo de Suiza

Desde la Edad Media, los suizos compraban sal a Alemania y Francia para sus salazones. Los quesos del Pays d'En-Haut, de Gruyère, del Emmental y de los Alpes se llevaban al lago Lemán y a Ginebra, desde donde se embarcaban hacia Marsella. Durante el Renacimiento, estos quesos podían encontrarse en los buques que navegaban por todo el mundo. En el siglo XVII se estableció un monopolio en los cantones suizos y en todos los países europeos. La gabela, el impuesto sobre la sal, era una pesada carga para la población. “Para combatir estos abusos del Antiguo Régimen, los distintos Estados decidieron controlar su comercialización”, explica Dominique Zumkeller, Historiador Económico en Ginebra. En Bex, fueron las cabras las que descubrieron los manantiales salinos. Estas aguas ligeramente saladas se mencionan por primera vez en el año de 1554. En 1685, Berna —por entonces una

potencia internacional— compró todas las concesiones de la región para asegurarse su propio suministro. Bex fue el primer yacimiento hallado en Suiza. Por ello, la salina debía explotarse cualquiera que fuese su coste. En la segunda mitad del siglo XIX, las técnicas industriales permitieron a Suiza ser autónoma en su abastecimiento. Hoy, los conceptos de rentabilidad y producción sostenible continúan sirviendo de motivación a los responsables de las salinas de Bex, como lo demuestra la construcción de una nueva central hidroeléctrica en el río Avançon. “Gracias a esta central produciremos sal totalmente verde”, afirma con satisfacción Arnaud Tamborini. La fuerza hidráulica generará toda la energía necesaria para la evaporación de la salmuera, un proceso que necesita mucho calor. El monopolio de la sal aún tiene tiempo por delante. (SH)