



La tradición salinera de Ibiza vuelve a zarpar: Sal Torres renueva su colaboración con La Ruta de La Sal 2025

Una alianza que une historia, mar y sostenibilidad en la regata más emblemática del Mediterráneo

Sal Torres. IBIZA, 9 de abril de 2025.

Por segundo año consecutivo, Sal Torres, empresa ibicenca con más de medio siglo de experiencia en la producción artesanal de sal, será colaboradora oficial de La Ruta de La Sal, la histórica regata de altura que cada Semana Santa conecta el litoral peninsular con la costa oeste de Ibiza. Este jueves 17 de abril, centenares de embarcaciones zarparán desde Port Ginesta (Barcelona) y el Real Club Náutico Dénia (Alicante) rumbo a Sant Antoni de Portmany, en una travesía que combina espíritu competitivo, tradición marinera y pasión por el Mediterráneo.



Jaume Tur Bonet
Departamento de Comunicación de Sal Torres
marketing@frutossecosibiza.com | www.saltorres.com



Un nombre que evoca historia

Lejos de ser una casualidad, el nombre de la regata —La Ruta de La Sal— rinde homenaje a un episodio real ocurrido en mayo de 1846, durante «La Revolta dels Mariners», cuando el bloqueo carlista sobre Barcelona provocó una grave escasez de sal. Un influyente empresario barcelonés tuvo entonces una idea insólita: desafiar a los navegantes más reputados del momento a transportar sal desde las Salinas 'Pitiüses' hasta El Garraf, ofreciendo recompensas en función del orden de llegada. Los primeros serían pagados en oro; los últimos, tal vez no cubrirían ni los salarios de sus tripulaciones. Aquel desafío histórico dio origen a una travesía legendaria que hoy revive La Ruta de La Sal cada Semana Santa. En este contexto, la colaboración de Sal Torres no solo da visibilidad a una marca local, sino que rescata un vínculo profundo y auténtico con la esencia misma del evento.

Una empresa con alma ibicenca

Sal Torres nace en 1965, pero su legado se sumerge en los estratos más profundos de la historia de Eivissa. Las salinas de la isla llevan siendo explotadas desde la época andalusí, y hay evidencias arqueológicas que sugieren una actividad salinera desde hace más de dos milenios. En ese largo recorrido, Sal Torres se ha consolidado como un pilar de la comunidad local, preservando técnicas tradicionales de producción y apostando por la sostenibilidad.

Su sal, caracterizada por una pureza excepcional (entre el 98,6% y el 99,3% de cloruro sódico), se obtiene a través de un proceso artesanal que incluye la evaporación natural del agua del mar mediante sol y viento, la recolección manual y la molienda en antiguos molinos de piedra. Además, su producción está certificada como ecológica por el Govern Balear, reafirmando su compromiso con el entorno.





Una regata que une pasión y territorio

Desde su primera edición hace 37 años, La Ruta de la Sal se ha convertido en la regata de altura con mayor participación de España, atrayendo tanto a tripulaciones experimentadas como a navegantes que ven en la travesía una oportunidad para celebrar la Semana Santa de forma única. Más allá del desafío deportivo, el evento destaca por su ambiente acogedor y el espíritu de comunidad que se vive tanto en los puntos de salida como en su llegada a Ibiza.

“Apoyar esta regata es, para nosotros, más que una acción de patrocinio. Es una manera de rendir homenaje a nuestras raíces”, explican desde Sal Torres. “La sal ha sido el motor económico de Ibiza durante siglos. Este evento nos conecta directamente con esa historia y con el mar que la ha hecho posible.”





La sal de Ibiza, símbolo de autenticidad

Presente en los hogares ibicencos y valorada por chefs y amantes de la gastronomía, la sal de Sal Torres representa la autenticidad, la calidad y el respeto por la tierra. Su catálogo incluye desde sales finas para cocina hasta mezclas especiadas, siempre elaboradas con la filosofía de conservar lo esencial: el sabor puro de Ibiza.

En 2025, Sal Torres amplía su propuesta con una selección de novedades que combinan innovación y arraigo local. Entre ellas destacan las nuevas patatas fritas en bolsa, elaboradas con su sal marina para potenciar el sabor crujiente y natural de este snack tradicional. También se suma un chocolate gourmet con sal, donde la frescura y el carácter de la sal ibicenca se funden con el chocolate y un toque de crujiente maíz frito. Además, la marca introduce nuevos molinillos y presenta formatos renovados, incluyendo un encantador saquito de tela de medio kilo, pensado tanto para el uso culinario como para quienes buscan llevarse un pedazo auténtico de Ibiza. Con estas incorporaciones, Sal Torres reafirma su vocación por ofrecer productos de calidad con alma isleña.

