

FACTORIAS DE SALAZÓN Y SECADEROS DE PESCADO

La morfología del terreno del Confital aún conserva restos del uso al que fue destinado en el pasado; la salazón y secado de pescado.



Esa actividad empezó a realizarse hace ya más de 100 años, a partir de las capturas de pescado provenientes del Banco Pesquero Canario-Sahariano.

El proceso de tratado del pescado se iniciaba en una factoría donde se limpiaban y salaban las piezas y se colocaban en toneles. Una vez que el pescado ya estaba listo se llevaba al Confital y se colocaba, abierto en canal, sobre unas telas o mallas que cubrían grandes piedras lisas para su secado al sol. Por la noche se cubrían por otras telas para evitar que la humedad de la noche les afectara.



Empedrado para colocar el pescado al sol



Restos de las Factorías de Salazón del Confital, ya desaparecidas.

Los secaderos de La Isleta fueron usados tanto por factorías de salazón ubicadas en El Confital como por industrias del barrio de Guanarteme, las cuales realizaban en sus instalaciones la salazón de las capturas y posteriormente las trasladaban a La Isleta para su secado definitivo.



Pescado secado al sol.

Junto a dichas factorías también había pequeños productores que arrendaban a los propietarios del Confital, la familia Bravo de Laguna, un espacio para secar su propia producción.



Para ordenar el secado de pescado se crearon numerosas zonas acotadas de lajas de piedras en las que se establecían una serie de pasillos para facilitar el tránsito de personas para depositar y recoger los peces.



Destacaron, como grandes saladores, la empresa Turia Fergal, que inició su actividad en 1944, y las actividades realizadas por la Familia Montenegro.

En su primer año, Turia Fergal, llegó a producir 1.200 toneladas de pescado seco en una extensión de 4.000 metros cuadrados del Confital.

Estas grandes cantidades de pescado seco no eran para consumo local, todo se exportaba al Sáhara y Guinea española.



La actividad de secado se mantuvo hasta los inicios de la década de los años 60 del siglo pasado, iniciándose su declive con la creación de barcos con frigoríficos que garantizaban la conservación del pescado hasta su llegada al consumidor final.