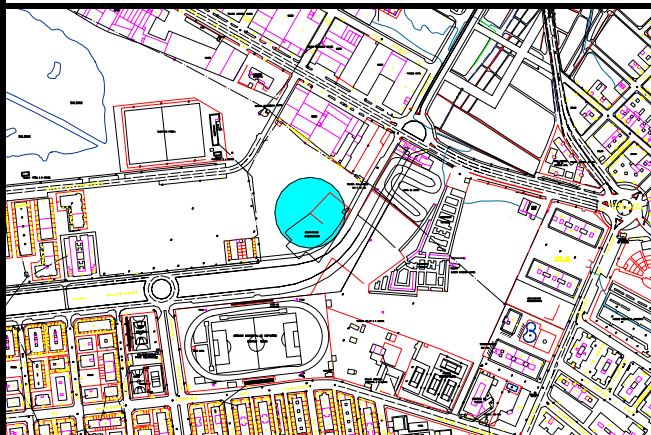



DATOS DE IDENTIFICACIÓN			FICHA Nº: 18
NOMBRE FACTORIA ROMANA DE SALAZONES		LOCALIZACIÓN	
PROPIEDAD Municipal	CATALOGACIÓN Bien de Relevancia Local (B.R.L.)	NIVEL DE PROTECCIÓN integral	

DOCUMENTACIÓN GRÁFICA	
Plano	Fotografía
	

CARACTERÍSTICAS DE LA EDIFICACIÓN			
PARCELA 2.500 m2.	CONSTRUIDA 540 m2.	TIPOLOGIA Factoría industrial	CRONOLOGÍA S. IV d.C.
CRITERIOS DE COMPOSICIÓN Factoría para la conservación del pescado, utilizando la técnica del salazón. Destaca la sala de despiece y limpieza, los depósitos para la salazón, el horno para las salsas, almacenes y una estancia con mosaico.			
ELEMENTOS DE INTERES		ELEMENTOS DISCORDANTES	

ESTADO DE CONSERVACIÓN	ENTORNO DE PROTECCIÓN
NIVEL DE INTERVENCIÓN MÁXIMO Solo se permitirán actuaciones encaminadas a su conservación, protección, consolidación, restauración, investigación y puesta en valor, previa autorización del órgano competente, sin menoscabo de otros permisos, autorizaciones o licencias que se requieran.	Perímetro de seguridad en el que toda licencia con incidencia en el suelo o subsuelo se someterá a un proceso especial de licencia regulado en la normativa como condiciones de edificación específica para la zona arqueológica. así como las condiciones generales del Título relativo a Protección de los elementos catalogados. PLANOS ENTORNO DE PROTECCIÓN: HOJA Nº3

REFERENCIA HISTÓRICA
<p>La industria del salazón data de época anterior a los romanos. Fueron los fenicios quienes iniciaron las técnicas de conservación del pescado y su comercialización. Posteriormente, los romanos aprovecharon las posibilidades económicas derivadas de la explotación industrial de la pesca, tal como se observa en las numerosas factorías establecidas en las costas del Mediterráneo y más concretamente en la factoría romana de salazón de pescado de Santa Pola.</p> <p>La abundancia de pescado y la proximidad de salinas del Golfo Ilicitano, era explotada por hábiles pescadores y marineros para la elaboración de salazones, conservas de pescado y salsas como el garum, un producto muy valorado en el mundo antiguo en todo el Mediterráneo, obteniéndose a partir de intestinos, hipogastrios, gargantas, fauces de atún, escombro o esturión, mezclada con peces como la sardina, la chucla, el boquerón y la boga. Según Plinio "Dos congios, (es decir 3,25 litros) no se paga con menos de mil monedas de plata. A excepción de los ungüentos, no hay licor alguno que se pague tan caro, dando su nobleza a los lugares de donde viene"</p> <p>Dicha actividad debió alcanzar en el <i>Portus Ilicitanus</i> unas cotas de producción considerables, dada la gran extensión que abarca la factoría de salazones, situada muy cerca del mar en la que se ha hallado toda una infraestructura industrial con salas para la limpieza del pescado, depósitos, hornos, almacenes y oficinas.</p> <p>La industria del salazón y del garum tuvo un gran lanzamiento comercial en el mundo romano, ofreciendo al Puerto uno de sus mayores contingentes de exportación.</p>