

Najbolje rješenje za Solanu je proizvodnja kvalitetnih vrsta soli cvijet soli u kombinaciji sa upravljanjem područjem kao zaštićenim. U infrastrukturu je potrebno uložiti četiri miliona eura, navodi se u informaciji o finalizaciji studije zaštite ulcinjske solane. Operativni troškovi za ovu namjenu bili bi 1,1 milion godišnje, a očekuje se prihod od 245.000 do 420.000 eura od prodaje soli i posjeta zaštićenom području, piše Pobjeda.

“Veoma ograničene količine cvijeta soli mogle bi se prodati na evropskom tržištu, dok bi se broj posjetilaca postepeno povećavao”, kaže se u studiji.

Kao najprikladnije kategorije zaštićenih područja po međunarodnoj klasifikaciji studija predlaže: kategoriju V (park prirode) ako se nastavi proizvodnja soli, ili kategorija IV (rezervat prirode), sa demonstracijom proizvodnje soli za posjetioce.

U drugim rješenjima se predlaže proizvodnja soli za puteve i ishranu, a u tom slučaju bi bila potrebna povećana proizvodnja kako bi se izборilo sa niskim cijenama soli i visokim troškovima proizvodnje. U prvom slučaju bi trebalo uložiti sedam, a u drugom 10,5 miliona eura i zaposliti 70 radnika. Navodi se da je na vodnim površinama moguće organizovati rekreaciju, edukativni i naučni turizam. Intervencije će obuhvatiti izgradnju pješačkih i biciklističkih staza, vidikovaca za posmatranje ptica, basena za proizvodnju i postrojenja za prikupljanje soli.

Kako je Pobjedi kazala generalna direktorica za životnu sredinu Ivana Vojinović Ministarstvo održivog razvoja i turizma će opštini Ulcinj dostaviti finalizovanu studiju, kako bi se organizovala javna rasprava.

U studiji se navodi da proizvodnja soli za puteve nije profitabilna, jer je cijena izuzetno niska, a tražnja promjenjiva, dok su početna ulaganja velika. Proizvodnja soli za jelo mogla bi biti profitabilna, uz godišnji prinos od 25.000, što prelazi kapacitet solane u posljednjih 10 godina rada.

Nije realno očekivati prodaju velike količine jestive soli na zasićenom evropskom tržištu. U Crnoj Gori, ukupna potrošnja svih vrsta soli, čini petinu te proizvodnje navodi se u studiji i dodaje da to ne bi bilo optimalno rješenje.

Za razliku od kuhinjske, cvijet soli je bogatiji kalcijumom i magnezijumom i predstavlja proizvod najvišeg kvaliteta. Skuplja se i ručno uz pomoć drvenih lopata i proizvodi od finih kristala koji se nakupljaju na površini salamure na bazenima u vrijeme početka kristalizacije.

Izvor: cdm.me