



El Museo de la Sal Josep Arnau les invita a visitar su colección de piezas de sal naturales y labradas en el marco de la antigua carnicería del Castrón, el antiguo local de sacrificio, corte y venta de la carne del castrón o macho cabrío castrado. Sus orígenes arquitectónicos se remontan al siglo XIII, bajo el soportal y bajos de la Casa Soler, linaje local de ganaderos y carniceros convertido en nobleza terrateniente, y era una de las dos carnicerías con que contaba la villa medieval de Cardona.

La primera se emplazaba aquí, mientras que la segunda lo hacía en el Mercado con el nombre de la carnicería de arriba o del carnero. A pesar de la distinción hecha a partir del tipo de carnes, la del castrón o macho cabrío castrado frente a la del carnero, en las dos mesas se encontraban diferentes variedades de carne como el carnero, ternero y cabrito de leche, castrón, cerdo y cordero, buey y vaca, oveja y cabra.

Su titularidad correspondía al señor del castillo y villa que percibía el pago de un censo anual por parte de los diferentes carniceros que tenían mesa.