



Slow Food 'recupera' 159 castes de fruiters illencs en risc d'extinció

Promou la cria de varietats pròpies de les Illes, que han caigut en decadència enfront de fruiters forasters. N'han venut més de 4.500 d'ençà del gener de 2008

Text: **Ander Zurimendi**

PALMA L'entitat Slow Food està a punt de concloure la tercera edició de "Fruiters d'un temps", una campanya per recuperar les varietats d'arbres propis de les Illes.

Laura Buades, una de les portaveus d'Slow Food, explica: "L'objectiu d'aquesta campanya és recuperar el patrimoni agroalimentari davant la impossibilitat de poder comprar varietats tradicionals de fruiters illencs als viviers comercials". A més, aquesta recuperació funciona en tres eixos: al paisatge, als mercats i a la taula. Buades recorda: "Volíem recuperar varietats, així que el gener de 2008 engegàrem la iniciativa de cercar varietats en risc i distribuir-les entre aquells que en demanin la compra".

Amb la col·laboració d'un dels darrers planteristes productors de fruiters locals, Slow Food ofereix la possibilitat d'adquirir sota comanda arbres d'un catàleg de

159 varietats de fruiters

Els clients, però, han d'esperar un any a rebre la comanda, ja que els arbres han de menester temps per l'empelt i el desenvolupament. En total, comptabilitzen més de 4.500 arbres venuts mitjançant el catàleg.

Enguany, a més, hi han afegit 42 varietats noves: 2 pomeres, 1 perera i 10 figueres, a més de 4 espècies de fruiters (1 alzina, 7 cítrics, 11 ametlers i 10 vinyes).

Laura Buades assenyala diferents factors per explicar la caiguda de les castes mallorquines: "Per una banda, l'entrada de noves varietats foranes, basades en la productivitat i en detriment de la qualitat, han apartat del mercat les varietats tradicionals". Per una altra banda, "l'agricul-

Ofereixen la possibilitat d'adquirir, sota comanda i amb un any d'espera, arbres fruiters d'un catàleg de 159 varietats diferents



Diferents figueres que es conserven al parc experimental de Nou Son Mut. Fotos: Nou Son Mut

tura de les Illes ja havia sofert l'impacte del boom turístic dels anys 60", diu Buades, i propicià l'abandonament dels cultius i del camp com a mitjà de vida". Finalment, la baixada dels preus dels productes agrícoles també ha

estat destructiu. Un senzill exemple: l'ametla. "El seu preu fa 30 anys era de 5 € el quilo, mentre que avui dia és d'1,5 €", apunten des d'Slow Food. La caiguda del preu també n'afecta la supervivència. I és que cada pic són més els camperols que ja no recullen l'ametla i els ametlers que desapareixen.

Així mateix, la campanya pretén donar un nou enfocament a algunes castes d'arbres. "L'alzi-

na, per exemple, sofreix les conseqüències d'un total desconeixement, ja que les castes dolces són molt aptes per al consum humà", ressalten des d'Slow Food.

Aquesta entitat neix a l'Arxipèlag en el marc del projecte Terra Madre i amb l'impuls de l'activista antitransgènics Vandana Shiva. És un dels 1.300 nuclis territorials d'Slow Food internacional. •



Les figueres són un dels fruiters en els quals s'ha fet més feina. De fet, les Illes Balears disposen de 251 varietats pròpies i diferents d'aquest arbre.