

MEDIO AMBIENTE

Patrimonio gastronómico

Slow Food Illes Balears recupera 159 variedades de 19 especies de frutales y amplía el catálogo con más de 42 nuevas variedades y 4 especies



LLUÍS AMENGUAL

Entre esta conversación casera: “¿Qué manzana quieres, la roja, la verde o la amarilla?” y esta otra “¿Qué manzana quieres, una xeca, una d'en Kane, una xeconí o una de sant Joan?”, han pasado algo más de 40 años.

A DIFERENCIA DE OTRAS ARTES, el mundo de los olores y el de los sabores es, por razones obvias, el más difícil de conservar y de describir. En el caso de los sabores, están ligados a la tierra, a un estilo de vida y a la gastronomía. Balears, antes rica en variedades tradicionales de frutales gracias a siglos de selección por parte de los agricultores, que hoy día en gran parte han caído en el olvido.

Conscientes de esta situación, Slow Food Illes Balears está llevando a cabo una campaña bajo el título *Fruiters d'un temps*, este año en su tercera edición. Slow Food Illes Balears es una asociación local sin ánimo de lucro que pertenece al movimiento Slow Food, presente en 150 países y que cuenta con más de 100.000 miembros. “El objetivo de Slow Food es el compromiso y preservación de los alimentos, las materias primas, las razas y variedades autóctonas, culturas locales y, en definitiva, la biodiversidad del planeta”, apuntan desde la asociación.

EL OBJETIVO DE SLOW FOOD, PRESENTE EN 150 PAÍSES, ES LA PRESERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LA BIODIVERSIDAD DEL PLANETA

LA ENTIDAD TIENE UN LISTADO con una cuidada selección de higueras, manzanos, cerezos o perales. “Este año se ha ampliado el catálogo con 42 nuevas variedades y 4 nuevas especies”, detalla Laura Boadas, presidenta de Slow Food Illes Balears.

Así, *Fruiters d'un Temps*, el programa de recuperación y distribución de frutales tradicionales de nuestras islas, iniciado ahora hace tres años por Slow Food Illes Balears con la colaboración de Viveros Llabrés, se ha consolidado esta temporada con unas cifras que hablan por sí solas: 4.000 árboles recuperados de 159 variedades de 19 especies. “A las 15 especies y 117 variedades que ofrecimos el año pasado, este año hemos añadido 42 nuevas variedades: dos manzanos, un peral, diez higueras, además de una encina, siete cítricos, once almendros y diez de vid”, enumera Maria Solivellas, vicepresidenta de Slow Food Illes Balears.

EL PROCEDIMIENTO para encargar estos plantones es sencillo. Ya sea a través de la web www.slowfoodib.org o por medio de los folletos impresos por la asociación se facilitan los datos personales y la cantidad de plantones que se desea de cada variedad. Se envía la solicitud por correo electrónico (fruiters@slowfoodib.org) o al apartado de correos 1024 de Caimari.



Las cerezas son frutales que se pueden adquirir mediante la campaña 'Fruiters d'un temps III'. FOTO: SLOW FOOD ILLES BALEARS



Finca es Rafalet de Manacor, donde se presentó la campaña. FOTO: SLOW FOOD ILLES BALEARS

Tercera campaña de Slow Food

La presentación de esta tercera campaña se ha realizado en la finca es Rafalet de Manacor, lugar donde se injertan y crecen estos árboles de mano de Viveros Llabrés, “el único productor de árboles de la isla, con la excepción de almendros y algarrobos, el resto provienen de fuera, una de las razones de esta acelerada pérdida de biodiversidad agraria”, señalan los responsables de Slow Food. Según se hizo patente el día de la presentación “desde

Después de confirmar el pedido por parte de la organización, Viveros Llabrés y Slow Food Illes Balears se encargan de preparar unos plantones que estarán listos para ser recogidos el mes de diciembre de 2011. “No se tiene que tener prisa, ¡es el ritmo de la naturaleza!” , afirman entre risas Laura Boadas y Maria Solivellas. Así, pasado casi un año, se deberán ir a recoger a los Viveros Llabrés

Slow Food Illes Balears, como ciudadanos y consumidores, queremos abrir puertas a otros ciudadanos para poner prácticas innovadoras y alternativas al modelo de gestión del patrimonio agroalimentario, así como proteger, preservar y defender nuestra biodiversidad”, aseguran. En este sentido, el catálogo de la nueva campaña está disponible en la web www.slowfoodib.org desde donde se pueden hacer los encargos.

ubicados en la carretera Palma-Artà, km 45,5 de Manacor. “Se deben pagar al recogerlos. La vid cuesta 3 euros, higueras y nísperos a 15 y el resto a 12 euros. Como veis, no hacemos pagar nada por adelantado, nos fiamos de la palabra”, explican.

LA MAYORÍA de las variedades recuperadas se encontraba en una situación de no retorno.

F **RUITERS D'UN TEMPS ES UN SISTEMA DE CONSERVACIÓN Y RECUPERACIÓN QUE, ADEMÁS, PROMUEVE LA PRESERVACIÓN**

“Y es que el objetivo de este programa es precisamente que este valioso patrimonio vuelva a nuestro paisaje, a nuestros mercados y a nuestra mesa”, afirman desde Slow Food. Las especies incorporadas este año son habituales en nuestros campos, aunque muchas de esas plantaciones son variedades foráneas.

“En nuestras islas han desaparecido centenares de variedades locales. A partir del boom turístico de los años 60, la agricultura sufrió las consecuencias del abandono de cultivos y del campo como medio humano. Este hecho se unió a la bajada de los precios sufridos por los productos agrícolas que dificultó aún más la situación”, explica Maria Solivellas. A modo de ejemplo, hace 30 años el precio de la almendra era de 5 euros el kilo, mientras que hoy día se paga a 1,5 euros. El hecho contribuye de forma determinante a que los agricultores no recojan la almendra para vender, y con ello, el mantenimiento de las explotaciones y del paisaje.

“FRUITERS D'UN TEMPS es un sistema de conservación y recuperación inusual y novedoso donde el consumidor hace la tarea de conservación. Además se ha creado una estructura muy sencilla que permite a la gente recuperar las variedades. Es un ejemplo de funcionamiento en tiempos de crisis: pocos recursos y buenos resultados”, explica Maria Solivellas.

EN SU PÁGINA BALEAR, www.slowfoodib.org está al alcance toda una recopilación de las actividades que llevan a cabo desde la asociación. Y el catálogo de la tercera edición de *Fruiters d'un temps*. Un placer para los sentidos.

lluismengual@gmail.com