

Pebre bord!

Instalación en Son Boter
Fundació Pilar i Joan Miró

Del 16 de septiembre al 31 de octubre de 2010

La terra, la terra,
res més que la
terra. És la terra,
la terra. És una
cosa més forta
que jo.

JOAN MIRÓ

FUNDACIÓ PILAR I JOAN MIRÓ

Calle de Saridakis 29
07015 Palma de Mallorca
Islas Baleares, España
Tel 971 701 420
<http://miro.palma.cat>
Bus 3 y 46



Ajuntament de Palma

Facostam i agricultura

Slow Food
Illes Balears

Colaborador informatiu:

Patrocinió:

manjaria



Con la colaboración del Projecte Home, Centro Penitenciario de Palma y la Agència del Voluntariat Ajuntament de Palma

Pebre bord!

Instalación en Son Boter, Fundació Pilar i Joan Miró

Del 16 de septiembre al 31 de octubre de 2010



Hedonismo responsable : el alimento como sinónimo de placer, toma de conciencia y de responsabilidad

Slow Food es una asociación eco-gastronómica, sin ánimo de lucro, de ámbito internacional, creada en Italia en 1989, para evitar la erosión y estandarización de las gastronomías locales, promover el consumo responsable, dignificar la figura del *pagès* e informar sobre las consecuencias de nuestras opciones alimentarias: un antídoto contra la uniformidad impuesta por los procesos industriales, que nos abocan a la insipidez global.

La búsqueda del placer gastronómico se une al papel activo del consumidor. Con sus decisiones conscientes en materia alimentaria, éste asume el papel de **coproductor** y, al consumir alimentos **buenos, limpios y justos**, incide decisivamente sobre el mercado. En Baleares, el 75% de los alimentos que consumimos proviene del exterior. La **soberanía alimentaria** ha dado paso a una situación de dependencia comercial que amenaza con la extinción del sector primario. Sin un cambio de sentido, el rodillo de la industria y la falta de relevo generacional nos encamina hacia una crisis alimentaria sin precedentes.

De la tierra a la mesa, de la semilla al plato

Como muestra de que es posible invertir las disparatadas tendencias del mercado, **Slow Food Illes Balears** ha recuperado el **pebre bord de tap de cortí**, variedad de pimentón local utilizado tradicionalmente como condimento culinario y como conservante de la **sobrasada**; nuestro ícono gastronómico. Al borde de la desaparición, nuestro **pebre bord de matances** había sido desplazado por variedades foráneas procedentes de Murcia, Marruecos y Brasil.

El proyecto ha supuesto un **renacimiento agrícola y gastronómico**, transcurrido un año desde los inicios del mismo –en enero de 2009–, los *pagesos* pudieron vender **pebre bord** de elaboración propia. Un **producto local, ecológico y artesano**.

Con la colaboración de diferentes colectivos de exclusión social, se han confeccionado **800 enfilalls**, con tonelada y media de **pebres de tap de cortí**, para tapizar la fachada de **Son Boter** uno de los estudios de Joan Miró, lugar de encuentro e identificación con la tierra, el paisaje y el *seny pagès*.

Uniendo esfuerzos y trabajando desde el voluntariado, se ha utilizado un pequeño pimiento como hilo conductor, para recuperar unos **nuevos valores en la gastronomía**, que han llevado a relacionar alimento con biodiversidad, semillas locales, agricultura tradicional, cultura popular, arte y paisaje, con un comercio local y justo, **otorgando al agricultor el protagonismo de una nueva gastronomía**, con el objetivo de “devolver este valioso patrimonio agroalimentario a nuestros paisajes, a nuestros mercados y a nuestra mesa”.

“La verdad se encuentra aquí, en Son Boter”

Joan Miró

De la voluntad de recuperación de un producto emblemático del patrimonio inmaterial de nuestra cultura surge la propuesta de instalación de **enfilalls de pebre de tap de cortí** (variedad local de pimiento rojo) en Son Boter, en colaboración con Slow Food Illes Balears.

Son Boter es una casona de arquitectura mallorquina del siglo XVIII, rodeada de bancales de pared seca y pinos enormes, desde la que se domina un mar azul y luminoso. Dentro del conjunto de la Fundació, Son Boter es un lugar emblemático que ejercía una gran fascinación sobre Miró por su trasfondo de fuerza campesina mallorquina y paisaje mediterráneo.

En la obra de Joan Miró, las fuentes de inspiración de su trabajo fueron el campo de Tarragona y, más tarde, de Mallorca. El artista fue construyendo la base de su lenguaje a partir de la búsqueda del poder energético de la naturaleza y la tierra. Supo escuchar el silencio de los paisajes queridos, admirar los ciclos de las plantas y descubrir en ellos la vida secreta de cada cosa. Todo ello provocó en Miró una intensa y atávica identificación con la tierra y el paisaje.

Consideramos que reivindicar desde Son Boter la recuperación del **pebre bord de tap de cortí** en nuestra isla representa un acto de fidelidad al pensamiento de nuestro fundador, quien no se cansó de repetir que de lo que se trata es de tener los pies bien asentados en la tierra para poder volar cada vez más alto. En definitiva, hay que saber escuchar la voz de la tierra para salvaguardar nuestro patrimonio inmaterial.

