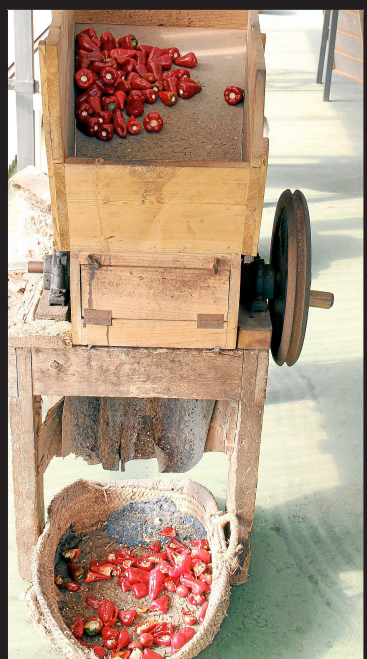


El Discreto Encanto de la Vida



■ **Con amor.** Con estas palabras explicaron los internos del Centro Penitenciario que ayer asistieron a la primera molienda realizada en sa Canova cómo sembraron, cuidaron, recolectaron y cosieron en ristas 750 kilos de 'Tap de Cortí'. Las dos toneladas de pimientos que cubren la fachada de Son Boter serán enviadas a Murcia, de donde volverán transformadas en pimentón. El mejor 'pebre bord' para condimentar sobrasadas y longanizas.



El oro rojo

Sa Canova fue escenario ayer de la primera molienda del recuperado **pebre bord de Tap de Cortí**

Un aroma dulzón empieza a extenderse instantes después de ver aparecer un polvo de color rojo anaranjado: el *pebre bord de Tap de Cortí* es ya una realidad gracias al empeño puesto por Slow Food Balears.



Sucedió ayer en la Finca Experimental sa Canova, de sa Pobla en presencia de sus protagonistas: payeses, voluntarios del Projecte Home y del Centro Penitenciario, así como representantes del departamento de Química de la UIB, del IRFAP (Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera), Conselleria d'Innovació, y de la Obra Social Sa Nostra, ya que gracias a ellos ha sido posible cumplir el proyecto de Slow Food. Recuperar el *Tap de Cortí*, pimienta mallorquiná que casi había desaparecido y con el que se elaboraba el pimentón utilizado en la *sobrasada*.

Si hace unas semanas dos toneladas de pimientos de *Tap de Cortí enfilalls* cubrían la fachada de Son Boter, en la Fundació Pilar i Joan Miró, ayer se estrenaba un

pequeño molino de piedra montado en unas sencillas instalaciones en sa Canova para la elaboración artesanal de pequeñas cantidades de pimentón por parte de los payeses interesados, un centenar según Pere Miralles, director de sa Canova.

Para poder obtener el pimentón, el *Tap de Cortí* hay que secarlo al sol, bien con el tradicional *enfilall* o rista, que encarecía mucho el producto, según María Solivellas de Slow Food, o cortados por la mitad y extendidos en cajas hasta que estén bien secos. Para terminar de quitar la humedad se pasan por el horno a unos 40 grados. Se retira el pedúnculo,

se tritura con las semillas, antioxidante que evita que la *sobrasada* se ponga blanca, y se muele cuatro veces antes de llegar a obtener este preciado oro rojo, del que saben mucho las hermanas Tomás Cardell de Can Alegre de Lluçmajor, que aprendieron a elaborarlo cuando apenas tenían seis años.

■ **Lydia E.Corrall**
Fotos: Julián Aguirre



■ **Inventada.** Las hermanas Antonia y Pedrona Tomás junto a la maquinaria inventada por su abuelo, Antonio Cardell Catany, antes del año 1925. En la imagen superior, fotografía de grupo de los protagonistas del proyecto.

