

PART FORANA



En la cárcel también se enfila. La iniciativa de Slow Food llegó también al centro penitenciario de Palma, donde 50 reclusos colaboran enfilando pimientos. Otros 25 llevaron a cabo posteriormente y motu proprio la plantación de un huerto en los jardines del penal.



Son Boter, de rojo pimiento. Son Boter, una casona de arquitectura mallorquina del siglo XVIII de la Fundación Pilar i Joan Miró, luce desde ayer tres toneladas de *enfilalls*.

El 'pebre bord' vuelve a las paredes

Slow Food resucita la tradición de enfilear 'pebre vermell' para colaborar con los payeses reivindicando los productos autóctonos / Cientos de 'enfilalls' cuelgan ya en Son Boter

ENRIQUE FUERIS / Santa María
Ya en el siglo XIX, el archiduque Luis Salvador pregonaba que el *pebre bord* llegado del exterior era de una calidad muy inferior al producido en Mallorca. Sus propiedades, aun hoy, hacen del *pebre vermell de tap de cortí* una variedad única, imprescindible para la conservación de alimentos como la sobrasada y todavía muy por encima de las variedades foráneas que paradójicamente imperan en la Isla, las importadas de Murcia, Marruecos y Brasil.

El proyecto iniciado por Slow Food Illes Balears en enero de 2009 pretende recuperar el cultivo del pimiento tradicional mallorquín, el *pebre vermell de tap de cortí* y la posterior elaboración artesanal del pimentón, el *pebre bord*. La iniciativa se ha dividido en tres fases. La primera: distribuir cerca de 20.000 semillas entre productores ecológicos comprometidos con la conservación de las variedades vegetales locales.

La segunda fase, una vez recogidos los pimientos, consiste en resucitar la ancestral práctica dels *enfilalls* justo antes de rematar el proceso con la tercera y última fase: tapizar la casona de Son Boter a lo largo de los próximos 20 días con los cientos de *enfilalls* elaborados para que se sequen, a modo de símbolo artístico de la campaña de Slow Food *De la terra a la taula*.

Son Boter es una casona del siglo XVIII de la Fundación Pilar i Joan Miró, la cual se ha querido sumar a la iniciativa para honrar la memoria de su fundador, un amante de Mallorca y de sus artes campestres. El

pasado año, la edificación que se cubrió de *enfilalls* fue el antiguo casal Ca s'Apotecaria, en Santa María del Camí.

Según explica Laura Buadas, portavoz de la delegación balear de esta organización internacional, la iniciativa ha encontrado una acogida excepcional, tanto entre los payeses

tradiciones agrícolas, artesanales y gastronómicas.

«Está calando y mucho». Para Laura el éxito de la iniciativa corre paralelo a la creciente tendencia global de recuperar los buenos hábitos alimenticios. Una filosofía en auge que ha encontrado su sitio en estos tiempos puesto que «existe una gran

variedad de pimiento autóctono presenta un elevado riesgo de erosión genética, por lo que uno de los objetivos prioritarios de la iniciativa es recobrar primero el cultivo y después el proceso artesanal de elaboración, actualmente tan sólo practicado por un veterano artesano de Pòrtol, Marratxí.



El maestro enfilador Joan Carrió sostiene un 'enfilall'.

que han cultivado el producto como entre los voluntarios dedicados a enfilear los pimientos, entre los cuales han colaborado integrantes de Proyecto Home y los propios internos del Centro Penitenciario de Palma. La finalidad última es promover la conservación de la biodiversidad local al tiempo que se hace lo propio con las

demanda». Lo único que hay que hacer, según Buadas, «es conseguir una buena organización entre producto y consumidores».

En el caso de *pebre bord*, su fama le precede. «Estamos hablando de un producto de una calidad única, imprescindible para hacer sobrasada: *porc negre*, sal y *pebre bord*». La

Slow Food en Baleares

Slow Food es una asociación ecogastronómica sin ánimo de lucro fundada en Italia en 1989 con el objetivo de combatir la cultura vital y alimenticia del *fast food* e impedir la desaparición de las tradiciones gastronómicas locales. Cuenta con más de 100.000 miembros en todo el mundo que desarrollan diferentes programas de educación alimentaria. La delegación balear, que hoy cuenta con alrededor de 50 miembros, nació en 2006, después de que sus actuales dirigentes asistieran a un congreso de la organización en Turín. «Allí vimos lo que queríamos hacer aquí», explica Laura Buadas. La del *pebre bord* no es su primera iniciativa. *Fruiters d'un temps* es un proyecto paralelo de recuperación de los productos locales iniciado en 2008 y enfocado en este caso hacia los árboles frutales fuera de mercado: ciruelos, higueras, cerezos, perales... Según Laura, la gente de Baleares también está preparada para el cambio.

La técnica tradicional incluía la desecación de los pimientos al sol, lo cual permite que no se pierdan los antioxidantes naturales del fruto. Los beneficios obtenidos con ello son dos: mayor calidad y mayor poder de conservación. En el proyecto del pasado año se llevaron a cabo dos tipos de desecación: unos 4.000 kilos de

pimientos fueron colocados al sol en cañizos en la finca de Son Durí de Vilafranca. Otros 3.000 kilos se corresponden con los pimientos enfilados en la fachada de Ca s'Apotecari de Santa María. Innumerables hileras de pimientos (en realidad cerca de un millar) lucieron en la plaza del pueblo antes de ser transformados en *pebre bord*. Proceso que se repetirá este año con los de Son Boter. «Un proceso laborioso», según los entendidos, «pero de óptimos resultados».

Tradicionalmente los *pebres* se secaban enfilados en las fachadas de numerosos pueblos de la isla. «Las casas llenas de *enfilalls* ofrecían una imagen que es parte de nuestra memoria visual y paisajística que algunas generaciones ya no han podido disfrutar». Pese a lo farragoso de la tarea, lo cierto es que era la mejor manera de economizar el espacio y favorecer la correcta desecación.

La idea es hacer de esta imagen, la de los *enfilalls*, la carta de presentación del proyecto, que se plantea ir más allá promoviendo el uso del *pebre bord* en la gastronomía balear dándolo a conocer entre los propios restaurantes. También se ha redactado un protocolo de elaboración tradicional del *pebre bord* a cargo de agrónomos y científicos y se ha organizado un curso de formación en desecación y manipulación del producto con la colaboración de Unió de Pagesos.

Por otra parte, en el proyecto se ha incluido la adquisición de un molino de piedra en Sa Pobla (en la finca de Sa Canova) entre los payeses que han colaborado con la iniciativa para disponer de un espacio que garantice la continuidad de la producción. «La campaña ha evolucionado mucho desde su inicio», explica Buadas para añadir que, «hemos logrado cohesionar a un gran grupo de agricultores».