

Slow Food recupera el pebre tap de cortí

Por Alberto D. Fraile Oliver

Nos importa un pimiento



María tiene 69 años. Está plantada frente a ca s'Apotecari de Santa María. En su cara se puede leer la emoción. Está contemplando la fachada tapizada de pimientos. Mientras ella mira "els enfilais" colgando al sol, yo la miro a ella. Veo en sus ojos como se abre una habitación de recuerdos en su interior. Esa estampa había formado parte de su infancia y era un pedazo de su patrimonio emocional, casi olvidado. Atrás había quedado esta bella tradición, en las postales.

Ahora que está de nuevo frente a esa imagen, con sus colores y olores renacidos, vuelve a brotar todo el caudal de recuerdos asociados a esa poderosa visión. Allí está María de niña, con las mujeres del pueblo haciendo "els enfilais" que colorearan las fachadas... y tantas otras instantáneas de su vida asociadas a esa estampa.

La red social que esconde un pimiento



Si tiras de la perla de un collar, detrás vienen todas las demás. Si estiramos de un pimiento vienen muchas cosas tras él. Toda la red gastronómica, económica

y social de Mallorca estaba conectada, hasta hace poco, al pequeño pimiento "pebre tap de cortí", la pàprika de Mallorca.

Las conexiones ocultas de la red son muchas. Tras la semilla de ese pimiento hay un agricultor, tras los pimientos que ha cosechado el agricultor hay unas fachadas llenas de "enfilais" (ristras) puestas al sol para secar. Y esas fachadas están unidas al patrimonio emocional de gente, como María.



Pero la red va más allá. Después de que los pimientos estén secos, llega el turno del molinero que convierte ese pimiento en una especia, el "pebre bord" (pimentón). Ese polvo rojo era imprescindible para hacer las sobrasadas hasta que llegaron los conservantes químicos. Y con la sobrasada hablamos del sustento de un pueblo y de un icono.

Todo este renacimiento emocional y gastronómico ha sido provocado por una campaña de Slow Food Illes Balears que persigue recuperar la cosecha del "pebre Vermell Tap de Cortí" y evitar la desaparición de la elaboración artesanal del "Pebre Bord", un ingrediente fundamental de uno de los buques insignia de la gastronomía mallorquina: la sobrassada.

Otros objetivos de la campaña pasan por la recuperación del proceso de elaboración tradicional y artesanal del "pebre bord" y, por su puesto, la recuperación de este producto de alta calidad para la gastronomía de la mano de cocineros y consumidores.

De la tierra a la mesa



La campaña se inició con la distribución de 16.000 semillas de pimientos a un grupo de payeses ecológicos comprometidos con la conservación de las variedades vegetales locales. Posteriormente se reunieron diferentes colectivos de voluntarios: Las vecinas y vecinos de Santa María, un colectivo de reclusos del Centro Penitenciario de Palma y un grupo de miembros de la comunidad terapéutica del Projecte Home. Entre todos "enfilaron" 3.000 kilos de pimientos, en un total de 950 "enfilais" que se colgaron en casa'Apotecari de Santa María del Camí dando lugar a la imagen que ahora contempla María con un nudo en la garganta.



Alguien dirá "pero si es un simple pimiento". Y se le puede responder, que todo está interconectado, hasta un simple pimiento. Y si el pimiento no toca su nota en la sinfonía el resto de instrumentos ya no pueden aportar la suya.

Más información: www.slowfoodib.org

Copyright ©2009 Revista Namaste

