

Pimientos para volver a las raíces

La recuperación de la variedad conocida como ‘tap de cortí’ ha movilizado en Mallorca a capas sociales interesadas en recuperar la soberanía alimentaria, perdida con la agricultura industrial.

TEXTO ALBERTO FRAILE FOTOS SLOW FOOD ILLES BALEARS

Esta es la historia de un pimiento. Un rojo pimiento que ha teñido de carmín Mallorca y ha puesto en marcha una de las campañas contra la erosión y estandarización de la gastronomía local más originales y exitosas que se recuerdan en la isla. Es la historia del pimiento *tap de cortí*, que durante décadas fue pieza clave de la gastronomía mallorquina y que fue marginado hasta caer en el olvido. La especia que se extrae de él, el *pebre bord* (pimentón), era indispensable para hacer la sobrasada hasta que los pimientos de producción industrial traídos de otras regiones y los conservantes químicos le fueron ganando terreno y llegó al borde de la extinción. Pero, de la mano del movimiento ecogastronómico Slow Food, está resurgiendo y parece que vuelve para quedarse. Su presencia en los mercados tras décadas de ausencia así lo atestiguan. Esta es la historia de un pimiento y de un renacimiento agrícola y ecogastronómico que ha conmovido a Mallorca.

LA IMAGEN RECUPERADA

A finales de verano, tras la cosecha, las fachadas de las casas de piedra de algunos pueblos de la geografía mallorquina (Portol, Santa María, Marratxí...) se llenaban antes de *enfilais* (ristras) de pimientos colgados al sol para secar. Hacía más de 40 años que ya no se veía esta pintoresca imagen de fachadas coloreadas



INGREDIENTE DE ORO

El *pebre bord* o pimentón, que se obtiene mediante el proceso de secado y pulverización del pimiento *tap de cortí*, es el responsable del color rojizo y del peculiar aroma que tiene la sobrasada.

por el rojo de los pimientos puestos al sol. Y, de repente, se ha podido ver en la que fue la casa del pintor Joan Miró en Mallorca, Son Boter. Mucha gente se ha emocionado y esa imagen ha golpeado fuertemente en el corazón agrícola de Mallorca que, pese a las capas de urbanismo salvaje y turismo desalmado, sigue latiendo.

Este es el segundo año en el que Slow Food trabaja en la operación de rescate del pimiento. El año pasado se realizó una primera acción de cultivo y secado en la fachada de una casa de Santa María. Los vecinos del pueblo se volcaron a coser pimientos y, cuando vieron la fachada engalanada

de pimientos, más de uno tuvo una regresión a la infancia. Este año se han distribuido 30.000 plantas de cultivo ecológico entre diversos agricultores y, con una parte de la cosecha, dos toneladas de pimientos. Con la colaboración de la Fundación Pilar i Joan Miró, han realizado una instalación que consiste en un tapiz que cubre completamente la fachada del lugar en el que el genial pintor catalán se inspiraba y creaba, Son Boter. La instalación no podía tener mejor escenario. El artista catalán reconoció en más de una

ocasión que pintaba y se movía por su estudio como un payés cuida su huerto. Estaba conectado con los ciclos naturales y construía su lenguaje a base de investigar el poder energético de la naturaleza y de la tierra. El pintor defendía el campo y sus procesos creativos estaban muy relacionados con la naturaleza



‘El sistema industrial ha demostrado que no es el camino... El camino pasa por recuperar lo que hacían nuestros padres’

y sus texturas. “Miró estaría orgulloso y emocionado de ver la fachada de Son Boter tapizada de pimientos. Era una persona extremadamente concienciada con la alimentación, la agricultura y la artesanía. Miró estaría feliz con este trabajo. Y os daría las gracias”, estas palabras del nieto de Miró resumen lo acertado del lugar elegido para reivindicar la resurrección de la *paprika* de Mallorca.

Son Boter es una casa de arquitectura mallorquina del siglo XVIII, rodeada de *marges*, los muros de piedra tradicionales de Mallorca y grandes pinos, en las inmediaciones del real y mediático Palacio de Marivent. (Todo ello rodeado de ordas de feos edificios de apartamentos y hoteles, bajo la atenta y paciente mirada del azul del Mediterráneo.) Un lugar en el que se respiraba el ambiente payés y que era lo más parecido a un laboratorio alquímico para Miró.

La instalación recuerda con belleza la importancia de recuperar la soberanía alimentaria. Que no es otra cosa que la capacidad de una comunidad de decidir lo que come. Algo muy alejado de la realidad de Mallorca, en la que los grandes cargueros que llegan al puerto de Palma alimentan al millón de habitantes y a los doce millones de turistas que llegan en verano de visita. Ante esta realidad poco sostenible, Slow Food ha invitado a los mallorquines, a través de la ecogastroonomía, al hedonismo responsable. A recuperar el placer pero con conciencia. Y ha formulado preguntas incómodas del tipo: ¿de dónde vienen los alimentos que comemos? ¿Quién los ha producido? ¿Han contaminado la tierra? ¿Se ha explotado a sus productores?

LA RED AGROECOLÓGICA

Si tiras de la perla de un collar, detrás vienen todas las demás perlas. Si tiras de un pimiento de la red agroecológica, muchas cosas vienen tras él. Y es lo que ha hecho la agrupación de Slow Food Illes Balears. Han estirado del pimiento *tap de cortí* y se ha movido toda la red gastronómica, económica y social de la isla. Ha sido una campaña sistémica que ha tocado muchos aspectos: agrícola, ecológico, social, artístico, emocional, gastronómico... y, lo más importante, ha llegado a la gente.

Tras la semilla recuperada de esta variedad autóctona de pimiento, casi perdida, hay un agricultor. Uno de los pocos que quedan en Mallorca. Un sector de capa caída. Una isla en la que aproximadamente el 75% de lo que se consume proviene del exterior y cuyo sector primario ha quedado aplastado por

La fiesta de Terra Madre

El Convivium de Slow Food Illes Balears nació en Terra Madre y se inspiró en su espíritu. Terra Madre es un encuentro mundial bianual en el que recientemente se han reunido 5.000 agricultores de todo el planeta, con 1.000 cocineros y 250 universidades. Una de las conclusiones a las que han llegado en encuentros anteriores es que el modelo de la agricultura industrial está agotado y la agricultura ecológica y sostenible es la alternativa.

Se trata de una fiesta de la diversidad gastronómica, cultural y natural. Un encuentro en el que todo gira en torno a los agricultores tradicionales y artesanos y la necesidad de protegerlos a ellos y a sus productos.

El encuentro del pasado año acogió durante cinco días de octubre a comunidades del alimento, cocineros, docentes, jóvenes y músicos provenientes de todo el mundo, comprometidos en promover una producción alimentaria local, sostenible, en equilibrio con el planeta y respetuosa con los saberes transmitidos de generación en generación.

la economía turística. La agricultura representa un anecdótico 1% del PIB, y el interés que despierta entre las autoridades locales ha quedado retratado cuando el Gobierno Autónomico ha eliminado recientemente la Consejería de Agricultura, dándole la puntilla a un sector en proceso de desaparición y abandono institucional. Mallorca, hasta el *boom* turístico que se inició en los años 60, era una sociedad agraria que, de la noche a la mañana, abandonó el campo y se volcó hacia los hoteles, generando una economía de monocultivo turístico (80% del PIB). Y le dio la espalda a los payeses, quienes, paradójicamente, son los que se encargan de cuidar del paisaje que tanto gusta a los turistas. Según Laura Buadas, presidenta del Convivium de Slow Food en Baleares, su labor “está enfocada en colaborar en la dignificación del oficio de payés. En Mallorca, son agentes importantísimos en la custodia del territorio y en la conservación de la belleza de nuestro paisajes. Las razas autóctonas, los cultivos y variedades, oficios y procesos artesanales desaparecerán si los payeses desaparecen”.

Biel Torrens, uno de los agricultores ecológicos implicados en el proyecto, afirma que “entre todos los participantes hemos creado algo que nos supera. Esta campaña nos ha permitido mirar atrás y ver de dónde salen las cosas. El sistema industrial ha demostrado que no es el camino porque da la espalda al patrimonio que hemos heredado. El camino pasa por recuperar lo que hacían nuestros padres”.

LAS OTRAS CARAS DEL PIMIENTO

Un pimiento marginado y un sector marginado, los pequeños agricultores, han sido ayudados por los marginados por excelencia: los toxicómanos y los presos. Los internos del Centro Penitenciario de Palma y de la comunidad terapéutica de Ses Sitjoles del Proyecto Hombre se han volcado en el cultivo de pimientos y realización de los *enfilais*.

El pimiento *tap de cortí* ha sido un marginado y excluido durante décadas, así que los miembros de los colectivos sociales lo han entendido perfectamente y los internos del Proyecto Hombre han hecho paralelismos entre su proceso de rehabilitación y el proceso de recuperación del pimiento y la exclusión que viven los propios agricultores. Además, numerosos voluntarios han acudido a la Fundación Pilar i Joan Miró a enfilar pimientos. Entre todos, han trabajado cosiendo las dos toneladas que ahora cuelgan de la fachada de Son Boter.

Son Boter, una casona del s. XVIII, sirvió al pintor Joan Miró de taller. Abajo, voluntarios enfilandos pimientos.





Se ha creado una marca, ‘Senyors de la terra’, y una línea de productos que los agricultores comercializan directamente

Resucitar un producto tradicional supone resucitar el proceso de elaboración que lo acompaña. El proyecto es también un estímulo para los oficios artesanos en peligro de extinción. Pese a que Mallorca está salpicada de miles de molinos, el oficio de molinero está prácticamente desaparecido. Apenas quedan dos personas que conozcan la manera tradicional de moler en Mallorca y con ellos se perderá el oficio. Slow Food ha adquirido con el apoyo de la Obra Social de la Caja de Ahorros Sa Nostra un molino para poder convertir los pimientos secos en la especia tradicional y ecológica, el *pebre bord*. El molino se encuentra en la finca agrícola experimental Sa Cánova. Con la molienda, se obtiene el 10% del volumen de los pimientos en pimentón, cuyas propiedades como antioxidante son extraordinarias.

Uno de los principales problemas de los pequeños agricultores que inician la aventura de la producción ecológica es la comercialización. Como confirma María Solivellas, vicepresidenta de la agrupación de Slow Food en Baleares, “una de las novedades de la campaña de este año es que además de cultivar el pimiento y realizar el proceso artesanal de elaboración de la especia, se ha creado una marca, *Senyors de la terra*, y una línea de productos para que los agricultores puedan comercializar directamente”. La realidad es que, si los pequeños agricultores quieren sobrevivir, tienen que transformar los productos y venderlos ellos mismos. Para salir a flote tienen que tener el control total del proceso. Desde la semilla hasta el consumidor. De la tierra a la mesa.

Más allá de la imagen preconcebida que muchos puedan tener sobre qué hace una agrupación como Slow Food en Mallorca, esta organización se ha empeñado en recuperar la biodiversidad local y gastronómica apoyando principalmente a los agricultores tradicionales y ecológicos.

OTRA CAMPAÑA: ‘FRUITERS D’UN TEMPS’

Otra campaña que también ha despertado mucho interés en la isla ha sido *Fruiters d’un temps*. Un proyecto ideado para salvaguardar la abundante diversidad de árboles frutales de Baleares, muchos de ellos también en peligro de desaparición.

El objetivo de la campaña, según sus responsables, “es recuperar y distribuir frutales autóctonos tradicionales, un patrimonio genético, cultural y gustativo que se encuentra amenazado y en vías de desaparición”. En los últimos cien años, muchos árboles han sido sustituidos por otras variedades más productivas empobreciendo la biodiversidad y la calidad de los frutales. El catálogo ofrece trece especies: higueras, melocotoneros, manzanos, perales, albaricoqueros, ciruelos, nísperos, caquis... ¡y de ellas hasta 117 variedades! Todas autóctonas.

Destaca la lista de higueras, de las que se han reunido 31. Esta abundancia tiene mucho que ver con la participación en el proyecto de Monserrat Pons, el farmacéutico de Lluçmajor propietario del mayor campo experimental de higueras de España. Un referente mundial donde se recuperan decenas de variedades de este exquisito y simbólico fruto mediterráneo. ■