

# Pebre bord!

Instal·lació a Son Boter  
Fundació Pilar i Joan Miró

Del 16 de setembre al 31 d'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

Carrer de Saridakis 29  
07015 Palma de Mallorca  
Illes Balears, Espanya  
Tel 971 701 420  
<http://miro.palma.cat>  
Bus 3 i 46



Ajuntament de Palma

Facostanifacultura  
Illes Balears

Slow Food  
Illes Balears

Col·laborador informatiu:

Patrocini:

manjaria

CAMPER

Amb la col·laboració del Projecte Home, Centro Penitenciario de Palma i Agència del Voluntariat Ajuntament de Palma

# Pebre bord!

Instal·lació a Son Boter, Fundació Pilar i Joan Miró

Del 16 de setembre al 31 d'octubre de 2010



## Hedonisme responsable: l'aliment com a sinònim de plaer, de presa de consciència i de responsabilitat

**Slow Food** és una associació ecogastronòmica, sense ànim de lucre, d'àmbit internacional, creada a Itàlia el 1989 per evitar l'erosió i l'estandardització de les gastronomies locals, promoure el consum responsable, dignificar la figura del pagès i informar sobre les conseqüències de les nostres opcions alimentàries: un antídoto contra la uniformitat imposada pels processos industrials, que ens condueixen a la insípida global.

La recerca del plaer gastronòmic s'uneix al paper actiu del consumidor. Amb les seves decisions conscients en matèria alimentària, aquest assumeix el paper de coproductor i en consumir aliments bons, nets i justs incideix decisivament sobre el mercat. A les Balears el 75% dels aliments que consumim provenen de l'exterior. La soberania alimentària ha donat pas a una situació de dependència comercial que pot extingir el sector primari. Sense un canvi de sentit, la força de la indústria i la falta de relleu generacional ens encaminen cap a una crisi alimentària sense precedents.

### De la terra a la taula, de la llavor al plat.

Com a mostra que és possible invertir les tendències demencials del mercat, **Slow Food Illes Balears** ha recuperat el **pebre bord de tap de cortí**, varietat de pebre local utilitzat tradicionalment com a condiment culinari i com a conservant de la sobrassada, la nostra icona gastronòmica. A punt de desaparèixer, el nostre **pebre bord de matances** havia estat desplaçat per varietats foranes procedents de Múrcia, el Marroc o el Brasil.

El projecte ha suposat un **renaixement agrícola i gastronòmic**. Passat un any des dels seus inicis —gener de 2009—, els pagesos varen poder vendre pebre bord d'elaboració pròpia. Un **producte local, ecològic i artesà**.

Amb la col·laboració de diferents col·lectius d'exclusió social s'han confeccionat **800 enfilalls** amb una tona i mitja de pebres de tap de cortí, per entapissar la façana de **Son Boter**, un dels estudis de **Joan Miró**, lloc de trobada i identificació amb la terra, el paisatge i el seny pagès.

Ajuntant esforços i treballant des del voluntariat, s'ha utilitzat un petit pebre com a fil conductor per recuperar uns **nous valors a la gastronomia**, que han duit a relacionar aliment amb biodiversitat, llavors locals, agricultura tradicional, cultura popular, art i paisatge, amb un comerç local i just, **atorgant a l'agricultor el protagonisme d'una nova gastronomia**, amb l'objectiu de "retornar aquest valuós patrimoni agroalimentari als nostres paisatges, als nostres mercats i a la nostra taula".

## "La veritat es troba aquí, a Son Boter"

Joan Miró

En la voluntat de recuperació d'un producte emblemàtic del patrimoni immaterial de la nostra cultura, neix la proposta d'instal·lació de enfilalls de pebres de tap de cortí a Son Boter, en col·laboració amb Slow Food a les Illes Balears.

Son Boter és un casal d'arquitectura mallorquina del segle XVIII, envoltat de marjades i enormes pins i amb la visió d'una mar blava i lluminosa. En el conjunt de la Fundació, Son Boter és un lloc emblemàtic que exercia una poderosa fascinació en Miró pel seu rerefons de la força pagesa mallorquina i el paisatge mediterrani.

A l'obra de Joan Miró el camp de Tarragona i, després, Mallorca representen la font d'inspiració del seu treball. L'artista anà construint la base del seu llenguatge a partir de la recerca del poder energètic de la natura i de la terra. Va saber escoltar el silenci dels paisatges estimats, admirar els cicles de les plantes i descobrir-hi la vida secreta de cada cosa. Tot plegat inspirà Miró una intensa i atàvica identificació amb la terra i el paisatge.

Reivindicar des de Son Boter la recuperació del pebre bord de tap de cortí a la nostra illa, ens sembla un acte de fidelitat al pensament del nostre fundador. Com ell mai no es va cansar de repetir, es tracta d'ancorar ben fort els peus a terra, per ésser capaç de volar cada vegada més alt. En definitiva, s'ha de saber escoltar la crida de la terra per salvaguardar el nostre patrimoni immaterial.

