

Pebre Bord de Tap de Cortí

Aval Arca del Gusto de Slow Food



Nombre del producto:

Pebre bord de tap de cortí.
Pimentón de la variedad Tap de Cortí.

CATEGORIA ALIMENTARIA:

Sazon y conservante.
Vegetal, solanaceas, capsicum annum l.

Descripción breve

Elaboración del pebre bord:
Los pimientos se recogen escalonadamente, hasta tres y cuatro cosechas, cuando el fruto está muy maduro y preferiblemente habiendo perdido un alto grado de humedad, ya en la planta.
El secado óptimo es al sol con enfilall, o ristra tradicional de pimientos en forma hélice (normalmente de tres puntas), que se cuelga en las fachadas de las casas, buscando una orientación solar adecuada, durante quince días aproximadamente, dependiendo de factores varios como climatología y otros. Así no se pierden los antioxidantes naturales presentes en el pimiento, como la vitamina C, lo que lo ha convertido en el gran conservante de la sobrasada.

Posteriormente se hornea a baja temperatura, inferior a 50-60° C, para eliminar el último grado de humedad y facilitar la molienda. Se retira y descarta el pedúnculo, dejándose una buena parte de las semillas, y se tritura antes de moler. La molienda debe ser a la piedra, se aconsejan de 5 a 6 molturaciones. Finalmente se pasa por un tamiz.

Usos:
El pimentón se utiliza como conservante para la elaboración de la sobrasada, proporcionándole ese característico color rojizo y profundo aroma, pero también su uso está muy presente en el receptorio tradicional balear como sazón, principalmente en los guisos.

Área histórica de producción / conexiones con grupos locales

Tradicionalmente se cultivaba el pimiento y elaboraba el pimentón en los pueblos mallorquines de Pòrtol, Santa María del Camí, y Sant Jordi principalmente, también en Lluçmajor, Campos, Muro, Sant Joan, Felanitx y Manacor. Las fachadas de estos pueblos se caracterizaban por cubrirse con cientos de ristas o enfilalls de estos pimientos que se secaban al sol, para no perder sus antioxidantes o poder conservante. Todavía pueden encontrarse clavos en algunas de estas fachadas, sin embargo estas imágenes ya no se veían desde hace unos 25-30 años.

Referencias históricas fidedignas sobre su presencia en el territorio y, en su caso, documentación que las acredite

A finales del s.XIX, el cultivo de este tipo de pimiento utilizado para elaborar pimentón era muy frecuente en Mallorca. El archiduque Luís Salvador de Austria (Die Balearen), señala que su uso principal estaba destinado como condimento, después de ser secado al sol. También subrayaba que la calidad del pimiento local era muy superior al del pimiento foráneo.

¿El producto se elabora en el área histórica de producción?:

Sí

¿El producto se encuentra actualmente en el comercio?:

Sí

Pebre Bord de Tap de Cortí

Aval Arca del Gusto de Slow Food

Productores

Finca C'an Morey, Lloseta. (Llorenç Payeras)

☎ 630 348321

✉ greclp@ono.com

Finca C'an Caló, Sencelles. Mallorca (Biel Torrens)

☎ 653 765070

✉ bielruberts@gmail.com

Finca Agroecològica Sa Teulera. Manacor. Mallorca (Joan Adrover Sitges)

☎ 971 183474

✉ sataulera@telefonica.net

Finca Son Amengual (Tomeu Perales)

Ctra. De Valldemossa, Km. 9,4. S'Esgleieta, Esporles

☎ 645 683534

✉ tomeuperale@yahoo.es

Finca Binifela. Son Jaumell. Cala Rajada. Capdepera (Georg Braütigam)

☎ 649 036413

✉ braeutigam@terra.es

Finca La Plana (Maria Jesus Pons)

Ctra. Pollença-Lluc, Km. 5,5. Pollença

☎ 619 882597

✉ pedruxeilla@eresmas.com

Finca es Vinyol. Camí de Son Fangos Km 3. Manacor (Biel Oliver)

☎ 657 341362

✉ Email: administrador@bieloliver.es

Finca Sa Casa Pagesa. Son Ajaume Nou. Ctra. De Valldemossa Km. 8,6. (Toni Feliu)

Son Espanyol

☎ 971 742349

✉ sacasapagesa@hotmail.com

Finca Son Durí (Damià Bover)

Ctra. Palma-Manacor, Km. 40. Vilafranca

☎ 971 560586

✉ damiabover@yahoo.es

¿Se garantiza que el producto está totalmente libre de OGM?

Sí, además todos los productores cuentan con el aval del consejo regulador de agricultura ecológica.

Nombre y dirección de contactos relevantes:

Laura Buadas

Convivium Leader Slow Food Illes Balears

✉ info@slowfoodib.org



Formatge de Vaca Menorquina

Aval Arca del Gusto de Slow Food



Descripción breve

Queso fresco o madurado, elaborado con la leche cruda de la raza autóctona de Vaca Menorquina, de reducido censo y en peligro de extinción, no sobrepasando su censo las quinientas cabezas.

Se tiene constancia de la existencia de bóvidos en Menorca desde el segundo milenio a.c. La cultura talaiótica fue ganadera y prueba de ello son los huesos de bovinos que se han encontrado en las excavaciones de diversas construcciones de talaiots. Desde entonces, Menorca ha estado bajo influencia de diferentes culturas, tales como la fenicia, griega, romana, musulmana, británica, francesa, la catalana, etc. Todas ellas mantuvieron la actividad ganadera de bovinos.

La vaca roja o vaca menorquina es una raza rústica, fuerte, de temperamento tranquilo y con gran instinto maternal. Los animales en su mayoría no tienen cuernos y su color es rojizo, con variaciones de intensidad que van desde el rubio claro al rojizo oscuro. Los machos suelen presentar coloraciones más intensas. El peso medio de las hembras adultas es de unos 500 Kg. y 900 Kg. el de los machos.

Para el mantenimiento de las vacas sólo se utilizan pastos naturales, por lo tanto no son necesarios para producir su alimento las aportaciones de abonos y de riego.

El queso de vaca menorquina es de tamaño medio, con ligeras variaciones según el elaborador. Tiene un sabor muy característico, atribuido a la utilización de una leche muy grasa y al pasto, generalmente "zulla" (Hedysarum Coronarium).

Este queso es actualmente elaborado por dos productores, ambos con certificación ecológica. Otros ganaderos se encuentran en fase de reconversión, para producir dicho queso utilizando la raza de vaca menorquina de elaboración con certificación ecológica.

Características

- Isla de Menorca
- Explotación extensiva
- Vaca menorquina
- Alimentación a base de pasto y otros puntuales complementos alimenticios (ecológicos)
- Ordeño desde el mes de octubre hasta junio
- Leche cruda
- Cuajo de origen animal ecológico
- Elaboración de queso dos veces al día, después de cada ordeño
- Formatge de Vaca Menorquina

Proceso de elaboración

El proceso de elaboración es muy sencillo. La base es la leche cruda procedente de los dos ordeños diarios. Esta se calienta a 32°C y se le añade el cuajo de origen animal y ecológico, cuajando en aproximadamente una media hora. La cuajada se corta y moldea utilizando la tradicional tela de algodón o "fogasser", que le aporta su característica forma. A continuación se prensa, al principio manualmente y luego sirviéndose de un peso durante unas ocho horas, y posteriormente se sala. La curación se realiza en una estancia al fresco durante dos meses aproximadamente. Para proteger el queso, se unta la corteza con mezclas a base de aceite de oliva.

Las piezas de queso son de forma cuadrada con cantos redondeados, y están numeradas. Miden unos 10-12 cm. de altura y 25-30 cm. de diámetro. El peso varía entre 1 y 3 Kg.

La producción es de aproximadamente unos 5.000 y 6.000 kg. al año. Piezas de más o menos 1 kg de peso. La producción es estacional, ya que se deja de producir en verano.

Productor

Finca Algondaret Nou, Maó (Nofre Gonyalons)
☎ 971 352836 / 650 642419
✉ ogonyalons@terra.es

Pa moreno de Blat Xeixa

Aval Arca del Gusto de Slow Food



Descripción breve

El trigo, de variedad "Xeixa"

Pan elaborado con la variedad local de trigo "xeixa". Un cereal con un alto riesgo de regresión frente a las variedades actuales usadas en la panadería industrial. Hoy por hoy su cultivo es muy residual, aunque algunos jóvenes agricultores, lo están sembrando de nuevo, ayudando así a difundir este patrimonio genético.

Considerado variedad de trigo antiguo se diferencia de otras variedades más modernas que han sido manipuladas, ya que una vez panificado tiene unas características digestivas mucho mayores, un sabor más intenso y su índice alergénico es prácticamente inexistente.

Probablemente fueran los romanos, grandes cultivadores del cereal, que al llegar a las islas baleares se maravillaron frente a las condiciones climáticas tan favorables para el cultivo de los trigos panificables. De esa época se conservan algunos topónimos isleños como Formentor o Formentera (en latín la palabra frumento significa trigo). En catalán antiguo la palabra forment es sinónimo de trigo.

La xeixa es el trigo que más mencionado en cuentos, poesías y leyendas del folklore de las islas, prueba del fervor popular que ha recibido a lo largo de nuestra historia y gastronomía. Pertenece a la familia de los trigos blandos panificables y en las islas baleares se encuentran otras subvariedades como el Xeixa Rotja y la Garonzona.

Es un trigo rústico adaptado a cualquier terreno, llegando a tener un índice panificable mayor, es decir más "fuerza", cuando proviene de tierras de difícil cultivo. Responde bien a los métodos ecológicos ya que su cultivo apenas depende de los abonos. No destaca por las cantidades de producción, las espigas así como su grano son bastante pequeños, pero sí por su alta calidad.

El molino

La harina se muele en molino de piedra antiguo y tradicional. Las "muelas" de piedra no se calientan excesivamente durante la molienda y ello repercute en la conservación del sabor y las propiedades del trigo, muy diferentes al realizado en la molienda industrial con cilindros metálicos. Destaca el hecho de que se trata del último molino tradicional en funcionamiento en Mallorca.

Características

- Isla de Mallorca, Baleares
- Panadería artesana y tradicional
- Blat Xeixa, variedad de trigo autóctono de las Islas Baleares
- Harina molida en molino antiguo de piedra y tradicional
- Levadura madre

Después de molerse el grano, se criba y se procede a la limpieza integral. Eso quiere decir, que no se descartan ni el salvado, ni la capa proteica, ni el germen. Así se produce una harina completa, mucho más rica y con más propiedades nutritivas. Al final del proceso de molienda una parte de la harina integral recibe un ligero cribado para eliminar algunas partículas de salvado más grueso y pasa a convertirse en la harina oscura o "morena", de sabor más suave y todavía más digestiva que la harina integral.

El pan

El "Pa moreno de Blat Xeixa", conserva el formato tradicional de hogaza redonda, está amasado a mano en artesa de madera noble o "pastera", se deja fermentar de forma natural y su cocción se realiza en horno de leña. El lento proceso de fermentación le confiere un sabor intenso, un grado correcto de acidez y facilita su conservación durante una semana aproximadamente, si es convenientemente conservado (en lugar fresco y aireado, y envuelto en paño de algodón).

La gran protagonista en el proceso de elaboración es la levadura madre, un fermento que proviene del mismo cereal, y que predigiere y transforma la masa, haciendo que el producto sea digestivo además de sabroso. Hoy en día este proceso ancestral de fermentación se ha sustituido en gran medida por otros más instantáneos como por ejemplo la levadura de cerveza.

Proceso de elaboración

El proceso de elaboración dura unos dos o tres días (dependiendo de la temperatura ambiental), si se tiene en cuenta el "refresco" de la levadura madre. Al tercer día se procede al laborioso amasado y posterior cocción en horno de leña. Todo este largo y paciente proceso de fermentación confiere al producto su característico sabor que aumenta a lo largo de los días posteriores a su cocción.

En primer lugar se toma una porción de levadura madre procedente del amasado anterior, y se le añade agua (sin cloro) y harina varias veces para "refrescarla" y activarla de forma natural, durante uno o dos días. En el momento de la panificación se enciende el horno de leña (que debe alcanzar una temperatura estable de 250°C - 275°C), se pesan los ingredientes (harina, agua y una pizca de sal) y se amasan manualmente en la artesa. Después de unas dos horas se procede a un segundo y breve amasado. Una hora más tarde, se pesa cada hogaza y se realiza un breve "heñido" manual para darle su forma redonda característica. Entonces las hogazas fermentan durante otra hora en molde de mimbre o paño tradicional de algodón.

Cuando el horno alcanza y mantiene la temperatura, se introducen y distribuyen las piezas ayudándose de una pala de madera. Durante el proceso de cocción, que suele durar alrededor de una hora, las hogazas se giran y controlan para que se cuezan uniformemente. Ya fuera del horno se apoyan en una estantería de madera para que se enfríen.

Las piezas tienen un tamaño aproximado de unos 20-40 cm. de diámetro y 6-9 cm. de altura, y su peso varía entre 600-1.000 grs.

Productor

Arc al Cel, Pollensa. [Tomeu Morro]
☎ 971 531638 / 678 024972
✉ arcaeco@orange.es

- Proceso tradicional de fermentación lento y controlado, en artesa
- Cocción en horno de leña
- Todos los ingredientes de certificación ecológica
- Pa Moreno de Blat Xeixa

Peix Sec de Formentera

Aval Arca del Gusto de Slow Food



Descripción breve

Variedad de pescado local (raya), secado al sol y viento, al estilo tradicional en el árbol local "sabina" (*Juniperus phoenicea turbinata*)

Nombre de las especies

Variedades de Raya:
"Ratjada" (raya asterias, raya clavata, raya undulata)
"Clavell" (raya fullonica, raya miraletus)

Características

- Isla de Formentera
- Pesca selectiva y sostenible
- Variedades locales de raya
- Raya asterias, Raya clavata, Raya undulata, Raya fullonica, Raya miraletus
- Capturas durante todo el año
- Proceso de secado al sol y viento en árbol, sabina (*Juniperus phoenicea turbinata*)
- Elaboración artesanal y tradicional durante todo el año
- Peix Sec de Formentera

Procedimiento de pesca

Se utilizan las artes menores de pesca, el palangre y la red. Cuando se pescan con palangre, los anzuelos son de tamaño considerable para sólo capturar a las especies más grandes. Se utiliza como cebo el pulpo. Al pescar con redes las capturas varían de tamaño, oscilando del grande al pequeño, aprovechándose las de mayor tamaño y devolviendo al mar las pequeñas, generalmente siempre vivas, para favorecer la repoblación de los caladeros. La pesca se va alternando entre dichos caladeros, para permitir que estos puedan ser repoblados de forma natural por los ejemplares adultos de mayor tamaño. Por tanto se trata de una pesca selectiva y sostenible.

Se utiliza la pequeña embarcación de madera, tradicional de las Islas Baleares, o "llaut de fusta".

Proceso de elaboración

Capturados los ejemplares de mayor tamaño, y todavía en la embarcación, estos se van trinchando. Ya en tierra y habiendo facturado la pesca en la cofradía de pescadores, se procede a la congelación de las capturas durante unas 48 horas para la prevención del parásito anisakis. Una vez descongeladas, se realiza la mezcla de "sal morra", que es una solución de agua y sal. La sal procede de las salinas de la vecina Ibiza, ya que las salinas de Formentera se encuentran en estado de abandono.

Se sumergen las piezas en la "sal morra" y se dejan un cierto tiempo.

A continuación, se entrelazan las piezas de pescado en unas ramas secas de sabina para su secado natural al sol y viento. El proceso dura de tres a siete días. Una vez seco, el pescado se lleva al obrador para tostarlo a la plancha. Después, se golpea con una maza de madera para que separen las fibras y se desmenuza, descartando la piel y los cartílagos más voluminosos (los cartílagos más finos se dejan). Acabado este proceso, se introducen en tarros de cristal. La producción es de aproximadamente 50 botes al día.

Productor

David Sánchez Colomar, Formentera.
☎ 616 197 882
✉ peixsec@hotmail.com

Formatge de Ovella Roja Mallorquina

Aval Arca del Gusto de Slow Food



Descripción breve

Queso madurado, elaborado con leche cruda de la raza autóctona Oveja Roja Mallorquina, de reducido censo y en peligro de extinción. Las ovejas han acompañado desde su llegada a los pobladores de Mallorca. Existen muchísimas referencias históricas a la producción de queso de oveja en la isla, destaca la existencia en el Museo de Mallorca de un molde para queso datado en 1.500 años antes de Cristo. Como curiosidad histórica el siguiente texto demuestra la importante producción de quesos en Mallorca: "En septiembre de 1319, Don Ramón de Aviñón y los cónsules de Tarragona, embarcan en Barcelona con una carta de recomendación del rey Jaime II para el rey Onisino, de Armenia, en la que se interesan por las reliquias de Santa Tecla, hoy patrona de la ciudad de Tarragona. El rey de Armenia, a cambio de 40 caballos andalusíes, un trono de oro, dos mil quesos mallorquines y otros bienes, cede los restos de los dos brazos del cadáver y algunos huesos más a la comitiva, que regresa a Barcelona en diciembre de 1320, con la insigne reliquia"...

En la isla de Mallorca se encuentran diferenciadas dos razas de ovejas, la oveja Mallorquina, perteneciente al tronco mediterráneo, y la oveja Roja Mallorquina, formada en el siglo XIX con influencias de tipos africanos, a semejanza de otras razas italianas y francesas. Esta población es minoritaria y se encuentra en peligro de extinción, no sobrepasando su censo las mil cabezas).

Características

- Isla de Mallorca
- Explotación semi-extensiva
- Oveja de raza Mallorquina o de raza Roja Mallorquina
- Alimentación en el pasto con puntuales complementos de producción
- Ordeño desde el mes de octubre hasta finales de junio.
- Leche cruda de superior calidad quesera
- Cuajo vegetal local, Cynara Cardunculus
- Elaboración de queso una vez al día, después del ordeño por la mañana o tarde.

El queso de Oveja Roja Mallorquina, es de pequeño formato, con ligeras variaciones de tamaño según el elaborador, tiene un sabor muy característico, atribuido a la leche muy grasa y al cuajo utilizado de origen vegetal (maceración de pistilos de cynara cardunculus).

Actualmente este queso solo lo elaboran algunos pastores para consumo propio, y un sólo productor lo comercializa. Ha sido el primer producto en obtener el aval Arca del Gusto de Slow Food en Baleares.

El proceso de elaboración es muy sencillo, se parte de leche cruda de los dos ordeños diarios, se calienta a 32 °C, se añade cuajo vegetal, cuajando en aproximadamente 30 minutos. La cuajada se corta y moldea en lienzos de algodón, que le aportan una forma tradicional característica (fogasser). Se prensa durante 8 horas y luego se sala. La curación se realiza en locales frescos durante dos meses aproximadamente. Cuando el queso está seco, se unta la corteza con mezclas a base aceite. La pieza de queso tiene una forma cuadrada con cantos redondeados, mide 6 cm. de altura y 15 cm. de diámetro, con un peso que varía entre 300 y 1000 grs. La producción anual es de aproximadamente unos 3.500 Kg, en piezas pequeñas. La producción es estacional, ya que se no elabora en verano.

Productor

Finca C'an Morey, Lloseta. (Llorenç Payeras)

☎ 630 348321

✉ greclp@ono.com