

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

Descripción del producto:

Prebe Bord de variedad local recuperada (Tap de Cortí), de cultivo tradicional y ecológico, desrabado a mano y molienda a la piedra.

Productores

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 (María 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



Molino de piedra para producciones locales. Finca experimental Sa Canova, Sa Pobla.