
Programa de recuperació i distribució de varietats de fruiters de les Illes Balears.

Slow Food Illes Balears inicià ara fa tres anys una pionera campanya de recuperació i distribució de fruiters autòctons de les Illes Balears, amb la col·laboració de Vivers Llabrés (www.viverosllabres.com). El nostre objectiu és posar a l'abast de tots els illencs la possibilitat de recuperar i gaudir d'una selecció de fruiters tradicionals que suposen un patrimoni genètic, cultural i gustatiu que, per desgràcia, es troba en vies de desaparició. Es tracta de fruiters que en les darreres dècades han estat substituïts per noves varietats comercials foranes, sota paràmetres de productivitat en detriment de la qualitat. Actualment aquestes varietats no es comercialitzen i són fruites i arbres que no podem trobar en els nostres mercats.

A les nostres illes han desaparegut centenars de varietats locals. A partir del boom turístic dels anys 60, l'agricultura patí les conseqüències de l'abandonament dels cultius i del camp com a medi de vida. A aquestes circumstàncies encara hem d'afegir la davallada dels preus que han patit els productes agrícoles en les últimes dècades (a tall d'exemple, cada vegada més pagesos no cullen l'ametlla: fa 30 anys el seu preu era de 5€ el quilo, mentre que avui és de 1,5 € /quilo).

Aquesta situació insostenible deriva inevitablement cap a una **pèrdua de biodiversitat agroalimentària imparable, amb la consegüent repercussió en el paisatge, el món rural i la cultura gastronòmica.**

Aquesta tercera campanya demostra que Fruiters d'un Temps ha aconseguit l'objectiu de tenir continuïtat en el temps i ampliar progressivament el nombre d'espècies, tot afegint-les a les ja existents al catàleg. **Ja són més 4.000 arbres de 159 varietats recuperades de 19 espècies de fruiters.**

A les 14 espècies i 117 varietats que oferírem a la campanya anterior, enguany **hem afegit 42 noves varietats: 2 pomeres, 1 perera i 10 figueres, a més de 4 noves espècies de fruiters: 1 alzina, 7 cítrics, 11 ametllers i 10 vinyes.**

Treballem per a que tot aquest valuós patrimoni torni als nostres paisatges, als postres mercats i a la nostra taula.

El procediment

- 1** Faciliteu-nos totes les dades que us demanem.
- 2** Indiqueu la quantitat que voleu de cada varietat.
- 3** Envieu aquest formulari a: fruiters@slowfoodib.org (www.slowfoodib.org)
També podeu imprimir-lo i enviar-lo a l'Apartat de Correus 1024, Caimari (07314).
O bé, truqueu al 617 521 794 i resoldrem qualsevol dubte que pugueu tenir.
- 4** Tan aviat com puguem, us confirmarem la comanda per correu electrònic.
- 5** Cal tenir un poc de paciència i esperar... És el ritme de la natura!
- 6** Mitjançant un avís previ, a partir del mes de novembre de 2010 ja podreu anar a cercar els arbres, d'uns 1.50 cm aproximadament, a Vivers Llabrés, Ctra. MA15 Palma-Artà, km.45,5. Tel. 971 834 888. (www.viverosllabres.com)
- 7** Quan els recolliu haureu de pagar-los. Preu: 12€. Figueres i nesprers: 15€ i Vinya: 3€
- 8** Sembreu-los en un bon lloc, tracteu-los amb cura i ben aviat podreu assaborir fruites d'un temps.

Fruiters d'un temps en dades

Campanya 2008

Oferírem:

12

espècies de pomeres, pereres, albercoquers, cirerers, pruneres, atzeroles, codonys, nespers, magraners, caquis i servera.

67

varietats

204

comandes

Hem recuperat:

2.823

arbres

Campanya 2009

Oferírem:

19

50+67=117

varietats

146

comandes

Hem recuperat:

4.097

arbres

Campanya 2010

Oferírem:

19

espècies: pomeres, pereres, albercoquers, cirerers, pruneres, atzeroles, codonys, nespers, magraners, caquis, servera, figueres i melicotners.

50+67+42=159

varietats

Avui hem degustat:



Pa Moreno de Blat Xeixa*

Productor: Arc al Cel, Tomeu Morro, Pollença

Pa semi integral artesà de blat Mort

Productor: Finca Sa Taulera, Joan Adrover, Manacor

Coques de verdures i de trempó

Productor: Finca Sa Taulera, Joan Adrover, Manacor

Formatge de vaca semicurat

Productor: Finca Sa Taulera, Joan Adrover, Manacor

Formatge d'ovella rotja mallorquina *

Productor: Formatgeria Can Morey. Llorenç Palleras. Inca

Vi Negre de Sa Colania

Varietats: Callet. Vinyes de cultiu amb reconversió a ecològic i biodinàmic

Vi jove Eloi

Varietats: Callet, cabernet, merlot i sirà.

Productor: Bodegues Toni Gelabert. Toni Gelabert. Manacor

*aval Arca del Gusto. Slow Food Internacional

Tots aquests aliments són bons, nets i justos.

Bo. Té relació amb el gust, és bo allò que proporciona plaer als sentits, tot plegat entès com una cosa indissociable de la identitat i de la cultura gastronòmica local: producte tradicional, local, de temporada, de sabors oblidats, en risc de desaparició...

Net. L'aliment net és produït i consumit de forma respectuosa i sostenible tenint en compte tot el cicle de producció i l'ecosistema en el seu conjunt. És un aliment sostenible amb efectes positius sobre la nostra salut, el benestar animal, la biodiversitat agroalimentària, el paisatge, el canvi climàtic...

Just. És un concepte vinculat a l'organització de la feina i del mercat, que han de garantir preus accessibles als consumidors, un benefici econòmic just als productors i el protagonisme que mereixen.