

Els nostres productes



Mel de l'horta de Pollença

Antoni Martorell és un altre apicultor mallorquí que s'ha posat a fer mel de qualitat i a comercialitzar-la. Antoni ven pots de mel de diversos formats, des de 300 grams a un quilo, i pol·len envasat en pots de 125 i 250 grams. També empota mel amb fruita seca (ametles, nous i mel de músic).

Fa 20 anys que Antoni treballa amb les abelles. La seva feina ininterrompuda li ha permès arribar a l'elaboració d'un pro-

ductes de molt de nivell. En l'actualitat, té dos apiaris al terme de Pollença. Un és a l'Horta i dona una mel molt agradable al paladar i d'excel·lent qualitat, procedent d'una gran diversitat d'arbres fruiters i flors silvestres.

L'altre apiari es troba en una garriga envoltada d'alzines, garrofers, murteres i mates que, com és lògic, produeixen una mel ben diferent, amb una aroma peculiar i amb el color obscur propi d'aquesta casta de floracions.

Són les bones mels de Mallorca, amb la seva diversitat i les seves aromes més genuïnes. •

Antoni Martorell
Cànoves. Carrer del Pare Vives, 5, 2n. Telèfon 649 99 77 99 - 971 531 956. amartore@gmail.com

Qui dia passa...

De Tots Sants a Sant Antoni, vent o pluja o fred o neu



JOAN BARCELÓ

La setmana ens ha duit pluges, ventades i tempestes. Les precipitacions de la tardor tenen un cert encant. Ha arribat la fredor i hem hagut de treure la roba d'abric. Com diu el refrany, "del novembre enllà, agafa la manta i no la deixis estar". Durant la major part dels dies que resten de novembre, tota la segona quinzena, els indicis apunten que tendrem un temps molt divers. Una mica d'estiuet per començar, la segona part d'ell i després, durant la setmana que ve, més plogudes. Es tracta d'una situació molt freqüent. A la tardor, el nostre territori presenta unes zones de

contacte entre masses d'aire diferents que, al cap i a la fi, són les que condicionen el clima illenc.

FINS A NADAL, HIVERN FORMAL. La tardor és una terrible confrontació de contrastos. Per un caire, el paisatge es despulla de les fulles i, per l'altre, s'aixeca l'herba als marges dels camins. Les dues cares de la moneda conviuen en uns mesos de lluita. Assegura la dita que "novembre rarenc, hivern primerenc". Ara veurem. Aquests dies ja ha nevat en molts d'indrets de la Península. Un pronòstic estableix (i no sol fallar gaire) que "neu pel novembre, Nadal pel desembre". Qualque cosa hi deu haver de cert. Aquests dies, els paisatges illencs han guanyat un aspecte polit, fluorescent.

PATRO DELS CIENTÍFICS. Dilluns, el santoral



Dia 18, festa a Inca amb el Dijous Bo.

ens proporcionarà Sant Albert el Gran, patró dels científics, naturalistes, químics, filòsofs i mags. Els estudiants l'invocuen per aprovar un examen. Coincideix en el calendari amb Sant Leopold, noble i patró d'Àustria i patró de les famílies nombroses. Dimarts es celebra Santa Gertrudis, patrona de Fruitera, a l'illa d'Eivissa, que sol protegir de rates i ratolins. I ja se sap que "per Santa Gertrudis llaura quan puguis". Dimecres serà Santa Isabel d'Hongria, princesa, viuda i patrona dels forners i dels que per viure han de captar. Dijous dia 18 fan festa a Inca amb el mercat del Dijous Bo. Aquest dia és Sant

Amand, patró dels cerveters.

DESPRÉS DE L'ESTIUET ARRIBA EL FRED. La baixada de la temperatura és un fet, es troba al cap de cantó, com aquell qui diu. Les al·lusions als meteoors propis de l'estació hivernenca seran presents en el temps de novembre. La saviesa popular ho deixa molt clar. "Tot el novembre amb Sant Climent, temps de pluja i vent" o "Sant Andreu, amb neu", fa referència al temps d'hivern. A partir d'ara, els capvespres seran més curts i les jornades més fresquetes. Ens haurem d'armar de jaquetes i de la roba convenient. •

CASE II
AGRICULTURE

TECNO MOTOR
PORT

Distribuïdor
Oficial Balears

DES DE 26.000€
+ IMPOSTOS



C/ Numancia, nº 8 - 07500 Manacor - Tel.: 871 986 026 - Fax: 971 846 302

Del pimentón al pebre bord



MATEU MORRO

Aquesta setmana s'han celebrat les jornades estatals del sector productor de pebre per a fer pebre bord. L'esdeveniment s'ha duit a terme a Totana (Múrcia) i hi han concorregut representants dels productors i comercialitzadors de denominacions d'origen i identificacions de qualitat d'aquest producte. A Múrcia s'hi han trobat, entre altres, productors i comercialitzadors del *pimentón de la Vera* (Extremadura), del piment d'*espelette* o *ezpeletako piperra* (País Basc Francès) i del *pimentón* de Múrcia. La novetat ha estat la concurrència a les jornades d'una representació de productors i impulsors del pebre de tap de cortí de Mallorca.

Els productors bascos, ben orga-

nitzats, han aconseguit fer un producte estrella que és un protagonista principal de la gastronomia del país. Els enfilolls de pebres vermells es penjen a les façanes i balcons a milers a partir del setembre i a la primera setmana d'octubre en celebren la festa anual, que pot arregar més de 20.000 persones. Constituïa una *appellation d'origine contrôlée* des de l'any 2000 i, des de l'any 2002, ja és una *appellation d'origine protégée*. La seva qualitat li ha assegurat un ampli mercat i es pot trobar en les formes més diverses: en pols, conserva en vinagre o oli d'oliva, sals, patés, xocolates, mostasses, gelats i vi. L'important és que no hi ha *ezpeletako piperra* per a qui en vol: tota la producció està venuda. És un cas de bona gestió de la tradició i la qualitat.

El *pimentón de la Vera* també és una denominació d'origen de la comarca de la Vera, a Càceres. Es tracta d'un producte fumat, ja que l'assecat és amb fum. És un altre



producte d'alta qualitat i molt ben comercialitzat que dona un bon rendiment econòmic als seus productors. El *pimentón* de Múrcia, per completar el quadre, també constitueix una denominació d'origen. Múrcia, tradicionalment, ha estat una gran productora de pebre bord i ha tengut una gran activitat exportadora. Pot ser que aquest caràcter industrial i massiu dels volums de producció hagi influït en la manca de dedicació a

treballar prou la qualitat i la diferenciació del seu pebre bord. Per això, la denominació d'origen té molt de camp per endavant per aconseguir el nivell dels altres pebres bords de qualitat garantida.

La cosa curiosa de tot això és que el pebre de tap de cortí, present per primera vegada en aquestes jornades de Múrcia, no va quedar al darrere, sinó que va destacar per mèrits propis. Els experts presents no havien tastat mai un pro-

ducte tan especial i tan bo. La conclusió dels diversos tasts va ser que tenien al davant un veritable tresor gastronòmic. Els nostres productors ja coneixien les virtuts del pebre bord tradicional fet a Mallorca, però la valoració general tan alta els va reafirmar en l'evidència que el que tenim al davant és una meravella gastronòmica. Una meravella vinculada a una varietat única, el pebre de tap de cortí, i a un procés de producció i assecat molt acurat.

La labor de l'associació Slow Food ha estat profitosa i ha generat un potencial sorprenent. Ha aconseguit integrar col·lectius pagesos, socials, associatius, institucionals i artístics molt diferents a través d'una idea senzilla: recuperar una varietat tradicional i un producte alimentari diferenciat. Amb totes les dificultats que implica anar del sementer a la comercialització, passant per l'assecat i la mòlta del pebre. En aquests temps, tan poc plaents per a les bones notícies, un èxit com aquest no es pot passar per alt. •