



Laura està molt implicada amb el sector primari. El seu objectiu és ajudar els pagesos a vendre els seus productes de la manera més directa possible.

“Slow Food vol protegir i valorar els productes que consumim”

Laura Buades és una de les impulsores d'aquest moviment, que comença a consolidar-se a les Illes

Ecòlegic

Text: **Mateu Morro**
Fotos: **Serge Cases**

PALMA Per fer coses cal tenir les idees clares i a Laura Buades les idees clares li sobren i de voluntat, no li'n manca.

Com va començar Slow Food a les Balears?

Dins Slow Food hi ha Terra Mare, que és una trobada de productors d'aliments que es du a terme cada dos anys a Torí. Hi participen 4.500 pagesos, uns 1.000 cuiners i uns 200 professors d'universitat. Alguns dels membres fundadors vàrem tenir la sort d'anar a Terra Madre i quan tornàrem posàrem en marxa Slow Food a les Balears.

I el vostre interès per l'alimentació?

Ma mare ens va educar, sense saber-ho, en els principis de l'agogastronomia, fent realitat allò de “menjar és un acte agrícola”. Ens va educar que tot comença pel producte i sempre feia cuina de temporada, valorant les varietats locals. A Slow Food vaig veure alguna cosa de semblant al que havia vist a casa.

Què pretén aquest moviment?

Protegir, valorar i defensar els productes que consumim. Slow Food és un moviment d'ecogastronomia que considera tot el recorregut de l'aliment que va des de la llavor fins al plat. Li preocupen els drets del pagès, la biodiversitat, tot el que es relaciona amb l'aliment des del punt de vista cultural, antropològic o històric.

Slow Food, idò, parteix de valorar molt els aliments?

Sí, els productes han de ser “bons, nets i justos”. “Bo” pel gust i

les qualitats organolèptiques. La gastronomia es vincula a la cultura i a la història del lloc. L'aspecte “net” correspon als productes cultivats per un agricultor ecològic, en finques petites on es fa ús de varietats locals i els recursos d'aigua i energia tenen un maneig sostenible, que exclou tot tipus de llavors transgèniques. L'aspecte “just” fa referència als drets del pagès, sobretot als del petit pagès.

A les Balears què preteneu fer?

A Balears treballam amb agricultors que venen de l'agricultura ecològica, que és un sector que s'ha de valorar i ha de créixer. Estam centrats a ajudar que al pagès se li reconegui el seu treball, perquè està custodiant el paisatge, les llavors, la biodiversitat i ens està alimentant. Per això a Mallorca intentam ajudar que el pagès pugui vendre els seus productes de la manera més directa possible. No sols per evitar els interme-

diaris, sinó perquè s'estableixi una relació directa entre el productor i el consumidor, que anomenam “coproductor”. Coproductor és aquell que està fent un consum conscient.

Quins projectes teniu en marxa?

El projecte de “Fruiters d'un temps” és de recuperació de fruiters tradicionals de les Balears. Sortí quan alguns de nosaltres ens demanàrem per què als viviers de Mallorca no es podia comprar una prunera de frare roig. Perquè les generacions per venir i actuals puguin menjar bé hem de defensar les varietats locals i sobretot les llavors: tot comença amb les llavors.

Treballau també amb aliments concrets?

Un altre projecte és aconseguir que productors de les Illes Balears obtenguin l'aval que Slow Food atorga, “L'Arca del gust”, que és un aval de prestigi, que cataloga productes que estan en perill d'ex-

tinció, que utilitzen varietats locals, que fan ús dels sabers agrícoles tradicionals. De moment ja hi ha quatre productes catalogats.

Quins són aquests productes?

Són productes que tanquen el cercle: el formatge d'ovella roja mallorquina, el pa moreno de blat de xeixa, el formatge de vaca menorquina i el peix sec de Formentera. En el cas del peix sec respon a un model de pesca selectiva i sostenible, amb llaüt de fusta. És un pescador jove que va deixar el seu ofici perquè sempre havia volgut ser pescador. El formatge de vaca de Menorca es fa en una explotació familiar, amb la vaca vermella de l'illa, de llet crua, ecològica, que es muny cada dia. El formatge d'ovella roja es fa amb fogasser, l'explotació és familiar i empra quall vegetal a partir del card local. El cas del pa és una altra meravella: un forner artesà, jove. El blat xeixa és sembrat a Mallorca, un blat antic i ecològic. •