

MEDIO AMBIENTE

Con la colaboración de: GOVERN DE LES ILLES BALEARS
Conselleria de Medi Ambient

Sabor del pasado para hoy

Slow Food Illes Balears está llevando a cabo la tarea de recuperar variedades frutales locales a través del proyecto 'Fruiters d'un temps'



LLUÍS AMENGUAL

Pongamos por ejemplo que mañana repentinamente desapareciera la ensaimada y que por mucho que buscara no la encontrara. La costumbre gastronómica de tomarla, su sabor y textura formarían parte del pasado. El ejemplo es equivalente a cualquier otro producto que forme parte de su dieta habitual.

Caso análogo ha ido sucediendo, aunque dilatándose en el tiempo, con las variedades frutales. Un largo tiempo que ha silenciado su casi total extinción. *Melicotons de vinya, peres de vidre, pomes d'en Kane o cireres de capellà* son variedades frutales que fueron, décadas atrás, comunes en las mesas y mercados de Mallorca y que ahora son imposibles de encontrar más allá de los libros o de alguna finca. Sus sabores y texturas son solamente recordados por los más mayores. Habían caído en desuso en detrimento de otras, mucho más productivas y foráneas. Las variedades locales más interesantes por su sabor, por fecha de maduración y adaptación al clima de las islas, se fueron relegando a la casi extinción.

CONSCIENTES DE ESTA SITUACIÓN desde Slow Food Illes Balears se está llevando a cabo una laboriosa tarea en recuperar estas variedades locales mediante una campaña que lleva por título *Fruiters d'un temps*. Slow Food Illes Balears es una asociación local sin ánimo de

E N EL AÑO 2008 SE PLANTARON 2.823 ÁRBOLES DE 64 VARIEDADES GRACIAS A LA SOLICITUD DE 204 PERSONAS

lucro que pertenece al movimiento internacional Slow Food, extendido a 130 países y que cuenta con más de 86.000 miembros. Entre sus objetivos; la preservación de los alimentos, las materias primas, las razas y variedades autóctonas y las culturas locales entre otras.

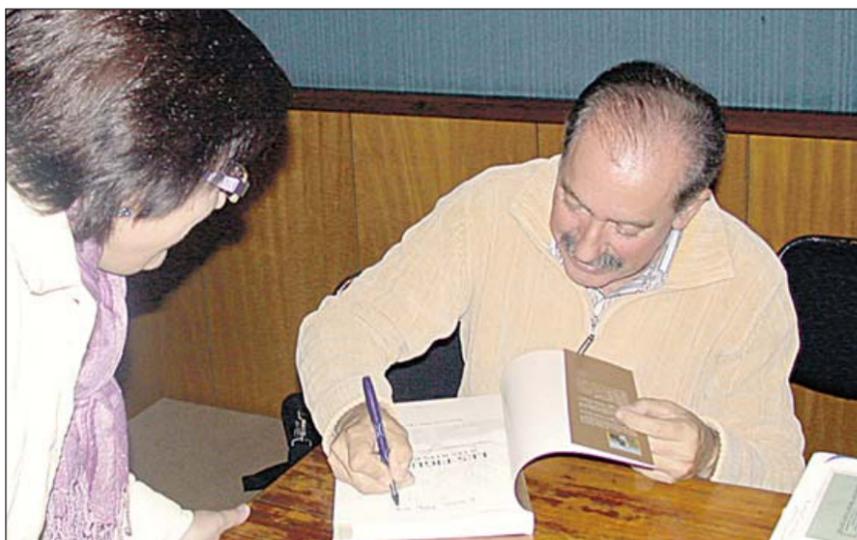
"FRUITERS D'UN TEMPS ES un proyecto que Slow Food Illes Balears inició el año pasado y que nace de la necesidad y del firme propósito de recuperar, disfrutar y conservar las variedades de frutales tradicionales de las islas", recuerda Maria Solivellas, vicepresidenta de Slow Food Illes Balears. Así, con esta iniciativa se pretende recuperar un patrimonio genético, cultural y gustativo que actualmente está en grave riesgo de desaparición.

El funcionamiento es sencillo: las personas interesadas en adquirir una variedad de frutal pueden consultar las variedades en el catálogo que está disponible en www.slowfoodib.org. Una vez elegidas las variedades, los Viveros Llabrés de Manacor son los encargados de recoger la petición y de sembrar la variedad de frutal. En un año aproximadamente, el cliente puede ir a recoger el pedido: un tesoro gustativo en forma de árbol de 1,5 metros de altura.

El pasado mes de junio se hizo la presentación de la segunda edición: *Fruiters d'un temps II*. "En la campaña de 2008 ofrecimos 64 variedades de manzanos, perales, albarico-



'Fruiters d'un temps' es una campaña impulsada por Slow Food Illes Balears. FOTO: OLIVER BRENNISEN



Montserrat Pons en la presentación del libro. FOTO: JBS

Son Mut Nou

Tanto la elección de las variedades de higueras como la aportación del material vegetal para su reproducción recaen en las manos de Montserrat Pons, destacado en el estudio del cultivo de la especie. Es responsable de la colección de higueras en Son Mut Nou (Llucmajor), el banco de conservación de la especie más grande de todo el Estado español. El 4 de diciembre, el Jardín Botánico de Sóller acogió la presentación

del libro *Les Figueres a les Illes Balears. Camp d'experimentació de Son Mut Nou (Llucmajor)*. La obra es un complemento del libro del mismo autor, *Les figueres i figues*, de 2003. El nuevo libro incorpora nuevas variedades de higueras, sembradas y estudiadas por parte del autor, así como una recopilación del inventario de conocimientos acumulados después de años de trabajo.

queros, cerezos y ciruelos entre otros, que se tradujeron en 2.823 árboles gracias a las solicitudes de 204 personas", asegura Solivellas. De cara a la segunda edición, se han sumado 50 nuevas variedades: 6 manzanos, 6 perales, 1 ciruelo, 6 melocotoneros y 31 higueras. En total, 117 variedades que el proyecto trata de reintroducir en el campo y en la gastronomía.

De hecho, a partir de mañana se empiezan a entregar los árboles de la primera campaña.

Una de las piezas clave en todo el proceso es Llorenç Payeras, miembro fundador, productor de queso de oveja 'rotja' mallorquina y técnico agrícola. Desde hace dos décadas trabaja en aspectos relacionados con las variedades locales de las islas, poniendo en Fruiters



Frutales de antaño. FOTO: SLOW FOOD ILLES BALEARS

d'un temps todos sus conocimientos. "La puesta en venta de los nuevos frutales era una de las piezas fundamentales en el proyecto para hacerlo extensivo al público interesado, por ello contactamos con Miquel Àngel Llabrés, de Viveros Llabrés en Manacor", comenta Maria Solivellas. "Los Viveros Llabrés han introducido una parte importante de estos árboles a su oferta de frutales para animar a gente a que los soliciten. Es el único vivero de Mallorca que dispone de frutales de variedades tradicionales", abunda

El proceso de recuperación de estas variedades es lento. Primero porque el árbol se siembra en virtud de la demanda. Después de años de crecimiento da sus primeros frutos y recuperan una cultura culinaria desconocida desde hace décadas. Y la fase final corresponde a su reintroducción en mercados para que pueda ser consumido por el gran público. Un proceso lento, pero ya saben, eso es el ritmo de la naturaleza. www.slowfoodib.org