



**empresadora**  
info

### ***SLOW FOOD ILLES BALEARS***

Laura Buadas Rotger y María Solivellas son presidenta y vicepresidente respectivamente de este grupo de activismo, que crearon en 2007. Hasta la fecha han empleado sus propios recursos para financiar sus proyectos, a excepción de algunas partidas que han obtenido a través de subvenciones. Aunque su base está en Mallorca, también han impulsado acciones y proyectos en Menorca y Formentera. Forman parte de la red de 31 convivios que Slow Food tiene en España. (Mas inf.: SLOWFOODIB.ORG)



## Regreso a la tierra

*Buenos, limpios y justos. Es el lema del grupo de estas activistas, que promueve la gastronomía balear.*

**S**low Food es una asociación eco-gastronómica de ámbito internacional y sin ánimo de lucro, que se creó en Italia en 1989 para contrarrestar los efectos del *fast food* y la erosión de las gastronomías locales. Precisamente fue en Terra Madre'06 –proyecto promovido por la organización que busca tejer una red internacional de productores alimentarios y representantes de comunidades locales– donde Laura y yo nos conocimos [afirma María]. Acudíamos como observadoras, invitadas por la activista hindú Vandana Shiva, vicepresidente del movimiento a nivel internacional. Fue a raíz de ese encuentro e inspiradas por la filosofía del congreso, cuando decidimos crear nuestro propio grupo o *convivium*, Slow Food Illes Balears, en el año 2007, formado por un grupo de activistas y gente comprometida con el medio ambiente, la biodiversidad local, la gastronomía local y la agricultura ecológica. Aunque hemos de reconocer que todo resultó bastante fácil, seguramente gracias al esfuerzo e ilusión del grupo por sacar el proyecto adelante, lo más difícil fue sin duda que ninguna de las dos teníamos experiencia alguna en asociacionismo. Laura se dedicaba al diseño y la producción de tejidos en el ámbito de la moda, principalmente para el diseñador Hussein Chalayan y para su propia marca después, y yo había interrumpido mi carrera de producción de teatro y música atrapada por los fogones, y ahora soy jefe de cocina y copropietaria del restaurante Ca Na Toneta. El objetivo de Slow Food Illes Balears es defender la riqueza de nuestra gastronomía y de nuestro entorno, frente al avance de la estandarización que está afectando a la agricultura y la cocina –profundamente ligadas–. Para ello hemos llevado a cabo distintos proyectos: de recuperación de nuestro patri-

monio agro-alimentario local, fortalecimiento de la red de campesinos de la región, salvaguarda de los protocolos de elaboración artesanos y comunicación a los consumidores. El último ha sido una campaña para la recuperación del pimiento *pebre de tap de cortí*, una variedad local con el que se elabora la páprika de Baleares, conservante empleado en la elaboración de la sobrasada. En un futuro, nos gustaría llevar al mercado de manera digna los frutos secos de Baleares. Dejar de ver cómo las almendras, higos y algarrobas acaban

en el suelo, sin recoger. Así se protegerán esos árboles tan característicos de nuestro paisaje y se verán recompensados tantos y tantos campesinos que están a punto de tirar la toalla. Joan Miró decía que consideraba la algarroba como algo sagrado, y siempre que viajaba se llevaba una. Sería formidable invertir la situación y ver cómo millones de turistas que visitan Mallorca consumen la almendra mallorquina (en vez de cacahuetes!)» **por L. M.**

### **DE LA SEMILLA AL PLATO**

«Una vez al año nos reunimos con Vandana Shiva, que fue quien inspiró la creación de esta red de Slow Food. Nuestra filosofía pretende volver a los orígenes, conectar con la tierra. Nos gustaría que la producción agrícola estuviera ligada al ámbito más gastronómico, el de los cocineros.»

FOTO: ANIBAL MARTEL

[www.yodona.com](http://www.yodona.com) | ?

