

Carta oberta

Vull esser pagès/sa

L'any 1983 va néixer el Camp Mallorquí. Un grup de cooperatives de Mallorca volgueren caminar juntes i encarar els reptes del futur amb més cooperativisme creant la que de moment és l'única cooperativa de segon grau de les Balears. I vosaltres us demanareu que és una cooperativa de segon grau? Doncs és una cooperativa de cooperatives.



L'objectiu era afrontar els reptes del camp de Mallorca, junts i units per aquella decisió valenta es va crear el que ara coneixem com el Camp Mallorquí, què és la cooperativa de referència de les illes i ha d'ésser el pal de pallar per bastir el futur del nostre camp i el futur de l'agricultura i la ramaderia tal i com la coneixem i tal i com la voldríem. És el moment de repintar el paisatge de Mallorca, la Xilella, el canvi climàtic, el canvi de model agrícola, el relleu generacional... fan necessari que ens enfrontem valentament al que ens ve i que, com a pagesos aspirem a ésser decisius a la Mallorca del segle XXI tal i com ho va ser la pagesia a la Mallorca dels segle XIX i anteriors.

I a que aspiram i de que som conscients els pagesos de Mallorca?

1. Aspiram al reconeixement social de la nostra feina com a productors d'aliments.
 2. Al reconeixement com a gestors del paisatge i de la terra de la nostra illa.
 3. Al fet de ser dipositaris de les tradicions de la mallorquinitat més arrelades dins la nostra cultura.
 4. A voler ser els innovadors del camp que cerquen treure nous productes i que cerquen sorprendre al consumidor.
 5. A voler ser capdavanters dins l'economia de la nostra illa
 6. Volem participar a tots els cercles de debat i de presa de decisions que afectin al model productiu, territorial, econòmic, mediambiental i social que es faci a la nostra illa. Volem estar presents a totes les meses de debat.
 7. Però sobretot, no volem perdre el temps, per això demanem als polítics, agents econòmics i agents socials, claredat amb els seus plantejaments, solidaritat amb les seves accions i sentit comú per, entre tots dur a terme un model de societat millor, més justa, més sostenible i més igualitària. I quines armes tenim i quines necessitem?
- Tenim persones (amb majúscules).
 - Necessitam la transformació tecnològica.
 - Necessitam més comercialització.
 - Tenim la gestió del territori: un territori únic en el món, això es Mallorca.
 - Tenim el patrimoni gastronòmic.

- Tenim L'I+D+I.
- Necessitam la preservació de la cultura pròpia de la nostra illa.
- Necessitam i volem la sostenibilitat ecològica.
- I la cohesió social.

Sabem que no podem donar menjar a tot Mallorca però també sabem que qui consumeix els nostres productes es sent especial, perquè no és només un oli, un brossó de ametlla, una botella de vi, una taronja, una tomàtiga o una costella de mé: són segles d'esforç, d'inventiva, de tradició, d'innovació. En definitiva, de feina ben feta, per això demanem als sector turístic que s'impliqui de veres en el projecte, que pensin d'on venen i realment si ens han de menester per enfortir el model, volem un retorn clar dels guanys que obtenen amb l'estampa dels nostres camps i no just amb l'impost sostenible que les obliguen a pagar, volem que consumeixin els productes que conream i que vagin a comprar fora quan nosaltres no poguem subministrar.

I el sector polític que d'una vegada per totes espavili i es posi les piles i que es noti la seva gestió més enllà de tramitar quatre subvencions i organitzar dues fires, volem una tallada de l'impost sostenible grossa (molt grossa) tant grossa com la proporció de territori que gestionam, ja esta bé d'emprar una cosa que ha de servir per ser més atractius i competitius i que la facin servir per tapar forats deguts a una mala gestió local, autonòmica i central. El nostre camp està malmenat i ferit, no el mateu per favor, que després ens penedirem tots. També volem demanar a tots els partits polítics més valentia a l'hora de defensar els costos de la insularitat, lo fàcil es pegar grapada a la caixa del impost sostenible per cobrir mancances que les tindria que cobrir l'estat. I també sobretot demanem transparència en el control de la cadena alimentaria, ja esta be de vendre productes que diuen que son de Mallorca i ves a sabre d'on son.

Tots anem al mateix vaixell i si Mallorca perd els seu paisatge perdrà una gran part del seu atractiu i per lo tant de la seva competitivitat, de la seva rentabilitat i el seu model econòmic, i que jo sàpiga, si el turisme peta no tenim pla «B» per lo tant hem de fer es cap viu perquè el model turístic que tenim mos segueixi mantenint la qualitat de vida de que gaudim com a societat.

Hem de tenir ben present, i ho tenim, que les onze cooperatives de Mallorca més les nostres germanes de Formentera, Menorca i Eivissa son l'eina crucial per mantenir viva aquesta missió. Per servir a la pagesia i perquè la societat senti la seva veu. L'objectiu és que el pagès tenguí una renda digna, que es senti orgullós de la feina que fa, del que representa i del que té cura, i que garanteixi el traspàs d'aquest llegat a les generacions futures i que la societat segueixi gaudint d'ella.

Moltes gràcies per confiar en mi per presidir aquesta institució. I moltes gràcies a tots per confiar en aquesta institució.

Miquel Gual Pons

President de la cooperativa de 2º grau Camp Mallorquí

President i soci 2040 de la cooperativa sant Bartomeu de Sóller

Parlem de cuina

Us ve de gust una pizza?

Tal vegada, i demanant perdó a moltes altres elaboracions, podríem assegurar que la pizza és el plat de cuina més conegut arreu del món. No hi ha ciutat en tot el planeta on no hi hagi una pizzeria o establiments on facin alguna de les seves variants. Però no tot el camp és orenga ni totes les pizzas són pizzas. Ja fa un temps des del país Italià es varen fixar algunes normes bàsiques per poder assignar aquest nom a les nostres elaboracions: Les pizzas han de ser rodones i de 33 cm de diàmetre, 3 mil·límetres de gruixa, cuinada no més de 90 segons de forn (de llenya) i a una temperatura de 485 °C. Quedant una massa fina, cruixent però amb la superfície cremosa, s'ha d'agafar amb ses mans i la massa ha de tenir una fermentació llarga (8 h) per a poder ser més digerible i que no quedi embafosa.

Però hi ha més trets característics i obligatoris: l'autèntica pizza, la Napolitana (Margarita); porta com a ingredients alfabeguera fresca, tomàtiga (crua no fregida), sal i pebre i formatge mozzarella de búfala, aconseguint així els tres colors de la bandera italiana, verd, blanc i vermell Tenint tot això en compte i amb una bona recepta ja podem fer la nostra pizza napolitana.

Però abans de cuinar, aprenguem més coses d'aquest saborós plat.

Com he dit, les pizzas són originàries de Nàpols i reben aquest nom, tal vegada per compartir origen amb la Pitta grega o la Pide turca. Per això, podem dir que pertany a la família dels pans plans. Les primeres pizzas apareixen cap al segle XVIII, però el més segur és que el verdader origen es remunti fins a gairebé als orígens dels pans primitius. Des de molt antic, l'home ha anat fent pa (o masses) i és molt probable que els anàs "condimentant" amb tot allò que tingués a mà. No crec que l'origen de la pizza disti molt de les nostres coques de verdura, panades i cocarrois.

I d'entre totes les pizzas, sens dubte, la Margarita és la més famosa. L'any 1889, la reina d'Itàlia Margarita Teresa de Savoia, que era de Torí; estava ansiosa per provar les pizzas napolitanes i estant allà en va encarregar al famós pizzer Raffaele Esposito de la pizzeria Pietro. Esposito va proposar tres degustacions: una pizza de massa de saïm, formatge de cabra i alfabeguera, una de tomàtiga i anxoves i una darrera de tomàtiga, mozzarella i alfabeguera. A n'aquesta darrera, havia disposat les rodanxes de mozzarella en forma de flor (com una margalida) en honor a la reina. No cal dir que fou aquesta darrera la que més agradà i de llavors ençà s'ha esdevingut la pizza en majúscules.

Per a la reina, aquesta pizza també va tenir cert significat polític en veure representats en ella els tres colors de la bandera. En aquell moment, la reina era fervent defensora de les tradicions italianes i cerca qualsevol oportunitat per a "derrotar"



l'hegemonia de la Gran France. Per això, ella fou una de les que ajudà a la difusió de la pizza italiana.

Com a anècdota, dir que el fet d'afegir tomàtiga a les pizzas és un fet relativament nou, per raons òbvies, les primeres pizzas eren blanques. De fet encara és habitual l'oferta de pizzas sense pomodoro; no obstant les de tomàtiga han agafat clarament el tro.

Ingredients per a una pizza Margarita:

- 160 grams de farina de força
- 100 ml d'aigua tèbia
- Un pols de sal
- Una cullerada sopera d'oli d'oliva verge
- 7 grams de llevat de pa fresc

Elaboració:

Dins un bol posam l'aigua tèbia (36 °C) i dissolem en ella el llevat. Seguidament afegim la farina tira a tira i començam a empastar fins a aconseguir una massa homogènia i un poc elàstica. Damunt la faula amb les mans ben enfarinades l'anam treballant i en darrer lloc afegim per sobre l'oli d'oliva i ho acabam d'homogeneïtzar. Ara forma una bolla grossa, li feim dos talls al damunt en forma de creu i la deixem tovar (tapada amb un drap de fil), més o manco unes 4-8 hores a uns 20 °C.

Realment això variarà molt en funció dels temperatura que faci en aquell moment, així que cada horeta li pegau un cop d'ull i, en haver triplicat el seu volum, ja la teniu llesta. La fermentació ha de ser lenta. Després, la tornau a treballar, l'estirau i li donau forma (ben fineta). Ara ja la podeu muntar: en primer lloc la tomàtiga crua, ratllada i sense pell, per damunt unes fulles d'alfabeguera fresca (senceres), sal i acabam amb el formatge.

Encenem el forn a foc fort (250-300 °C, no crec que pugueu posar-ho més fort) i en ésser calent enforam la pasta fins que sigui cuita... Vigileu-la perquè farà via.

Hi ha gent que primer cou la pasta sola, però jo no ho recoman, la pizza queda poc "unificada" si ho feis; i a vegades, si l'heu cuinada massa, se us "desferrà" el farcit.

Bon profit i bona setmana.

Juan A. Fernández

