

Carta oberta

El Govern vol 'salvar' la crisi afavorint hotelers i construcció

El Govern PSOE -MES i PODEM preparen un decret llei que permetrà als hotels augmentar la seva superfície fins a un 15 % sense llicència i poguent-se botar les normatives urbanístiques i la corresponent tramitació d'acord amb els instruments de planificació.

Les mateixes receptes de sempre. Tornen els decrets lleis a l'estil dels ja impulsats arran de la crisi 2008. El Govern beneficia hotelers i planteja beneficis fiscals, per exemple, a les taxes portuàries. Ni emergència climàtica, ni canvi de paradigma, ni revisió de model econòmic. El GOB considera que el Govern només té un únic objectiu: retornar on érem, amb les receptes de sempre, amb l'enorme irresponsabilitat que això implica. Ignorant la precarietat i vulnerabilitat propiciada pel model de 'tot turisme' i ignorant el reptu climàtic i la necessitat de reforçar una economia i una societat totalment vulnerables a les futures crisis que vendran, siguin sanitàries, climàtiques o econòmiques.

Des del GOB, varem escriure una carta oberta a la presidenta per poder tenir una interlocució directa i franca en relació als objectius de recuperació, varem mantenir reunió amb el Conseller de Model Econòmic, Turisme i Treball (PSOE) i hem participat a les reunions dels eixos que ens han convocat (Podemos i Més). En cada cas hem plantejat alternatives i



proposades per una vertadera reactivació i transformació econòmica i social que rompen amb aquests esquemes obsolets de rebaixes i garanties ambientals i procedimentals per tal de reactivar el sector turístic i el de la construcció.

Les propostes s'han treballat amb tot un arc social representatiu de les diferents prioritats que haurien de bastir el nou model econòmic i es varen llançar junt amb el Manifest «La vida al centre. Manifest de propostes per una transició ecosocial».

El Pacte segueix però ignorant la crisi sistèmica i multidimensional que ha evidenciat la crisi sanitària i malgrat les veus que clamen per revisar el model de cara a futur, i especialment, l'excessiva especialització turística, el Govern pretén sortir de la crisi com ho va fer ja al 2008: potenciant el binomi turisme-construcció. Les mateixes receptes de sempre.

Però el Decret Llei no només es queda aquí, inclou altres mesures que considerem greus:

- Per contribuir a la reactivació econòmica i potenciar el sector de la construcció, s'estableix un règim excepcional de declaració responsable per a determinades obres i instal·lacions a executar en sòl urbà.
- Es permet la reconversió d'hotel a habitatge, mesura que fa anys que els hotelers demanen per rendibilitzar encara més les seves construccions.

- Com a sector de diversificació econòmica, el sector especialitzat en la construcció i el manteniment d'embarcacions nàutiques, i

per posar en valor l'objectiu de recollida municipal de residus en les condicions adequades als anomenats 'punts verds' s'introdueix un article que estableix un procediment urbanístic extraordinari per a l'ordenació de sistemes generals d'infraestructures i serveis específics, que vigilarà durant un període de dos anys. Es pretén, així, fomentar la creació de forma àgil d'àrees urbanitzades aptes per a la implantació d'instal·lacions destinades a la construcció, emmagatzematge i manteniment d'embarcacions. Pel desenvolupament d'aquestes àrees urbanitzades aptes per a la implantació de les activitats assenyalades es podrà recórrer a l'habilitació de zones industrials en sòl urbà i urbanitzable, o mitjançant la definició de sistemes generals en qualsevol classe de sòl. Igualment es vol incentivar trobar espais adequats per a l'impuls tecnològic de les energies renovables i, finalment, facilitar la implantació de "punts verds" municipals per a una gestió més sostenible dels residus.

- S'obre la possibilitat d'exhonorar parcs fotovoltaics de la corresponent tramitació ambiental.

- Incentiu per obres en establiments sense cap tipus de condicionament enfocat a disminuir la seva petjada o enfocat a decreixer la capacitat d'allotjament turístic.

- L'excepció de limitacions temporals estivals per a obres d'edificació, modificació, reparació i enderrocaments, relatives a la temporada turística

que estiguin vigents a qualsevol normativa autonòmica, insular o municipal.

- Estableix determinats beneficis fiscals aplicables a taxes portuàries de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, de possible aplicació dels recursos disponibles del fons per Impost turisme sostenible: dedicar els fons de projectes no executats en el marc dels plans anuals del turisme sostenible dels anys 2016 a 2019, i també els recursos del fons de l'any 2020 per al qual ja no s'aprovarà el pla anual del turisme sostenible, a despeses i inversions per pal·liar els efectes de la crisi del COVID-19. Suspensió per a l'exercici de 2020 del funcionament de la Comissió d'Impuls del Turisme Sostenible i l'aprovació del pla anual del turisme sostenible.

Queda clar que la voluntat del Govern, i dels tres partits que en són part, no és en absolut rompre paradigmes ni inèrcies passades d'un model obsolet, sinó continuar com sempre. És decebedor i caldrà ser molt forts i molts al carrer per exigir vertaderes polítiques que pensin amb una economia per a les persones i deixin de tendir infinitament a la intensificació de la dependència del sector turístic i la construcció dissimulats darrera programes d'agendes verdes i green new deals buits de contingut i que en absolut representen el camí cap a la transició ecosocial que aquestes illes necessiten.

GOB Mallorca

Parlem de cuina



Cuina a la fresca (I)

Ara que ja tenim aquí el bon temps i ja som a les portes de l'estiu, us recomano una sèrie de plats per fer una cuina "a la fresca". Avui us recomano una brandada de bacallà amb un toquet d'all, un pastís de conill que vaig crear quant feia feina al Canyís i una Truita Alaska de postres.

Brandada de bacallà

Ingredients: 1000 grams de bacallà dessalat, 30 cl d'oli, 10 cl de llet, 2 dents d'all, 5 patates, dues llesques de pa, oli per fregir, llorer i sal.

Elaboració: El dia abans rentarem bé el bacallà i el posarem en remull 24 hores. Cada 8 hores l'hi anam canviant l'aigua. Ara, el bacallà ja estarà totalment dessalat. El tastarem una mica per comprovar-ho. Penseu que no és un producte cru, ja que s'ha curat en sal. Per últim, el tornam a rentar. Posam una bona quantitat d'aigua a bullir en una olleta amb un parell de fulles de llorer. Quan bulli amb força submergirem el nostre bacallà i contarem 5 segons. El deixam refredar dins l'aigua (aturada) i el posam a escórrer. Ara aprofitarem l'aigua d'escaldar el bacallà per coure la patata. La cuinarem uns 20 minuts, fins que quedi fluixeta. Mentrestant, anirem esmicolant el bacallà i li traurem la pell i les espines, si en té. La millor manera de detectar espines és utilitzant els dits amb les mans sempre ben netes, és clar.

Ara, preparem l'oli. Uns 30 centilitres, que equivalen a 300 mil·lilitres. El posem en una paella a escalfar a foc lent. Hi incorporarem l'all tallat...i deixem que aromatitzi l'oli. No ha d'arribar a fregir-se. El traieu del foc. Ja tenim la patata cuita. La feim trossos i l'afegim al bol amb el bacallà esmicolat. En aquest punt hi incorporarem la llet calenta, poc a poc i amb l'ajuda d'una batedora elèctrica l'anirem integrant. Us quedarà una pasta enganxosa. A continuació hi anirem afegint l'oli poc a poc... i amb la batedora ho emulsionarem tot plegat. Us ha de quedar una textura cremosa i untuosa. Tasteu-ho de sal. En principi no caldria afegir-ne, però si l'heu dessalat bé us n'admetrà una mica. Ja podem omplir cassoles individuals (o bé farcir patates bullides) amb la nostra brandada. Prepararem el forn per a gratinar a 190°-200° graus. I malgrat que no s'ha d'incorporar formatge a la brandada, a molt llocs ens ho presenten gratinat.

Acompanyarem la brandada amb unes llesques de pa fregit que tallarem al biaix. Posau una mica d'oli en una paella i quan estigui ben calent poseu-hi el pa. Fregiu-lo per totes dues bandes i reserveu-lo en un paper absorbent. Posam a gratinar la

brandada durant uns 10-12 minuts. Finalment, hi afegirem la llesca de pa fregida i servirem. Ben calenta, sobretot.

Carlota de conill i albergínies a la mostassa.

Ingredients: (5 pax.) Un conill mitjà (1 kg. Aprox.), 5 albergínies. 1 porro, api blanc, una cullerada sopera de mostassa, pebre verd en gra, sal, pebre blanc mòlt, 2 manats d'espínacs, 2 ous sencers i 1 blanc d'ou, 1/2 litre de nata i 4 pastanagues

Elaboració: Desossar el conill, i tallar-lo a quadres petits, assaonar i daurar-lo al forn o en una pella 5 minuts. Ofegar el porro i l'api (en juliana fina), fins que estiguin tendres, no daurat. Després afegirem la nata, la mostassa i les boles de pebre verd, rectificar de sal i deixar reduir.

Un cop espessit afegirem el conill i reservarem. A part, tallarem les albergínies (netes i amb pell), a lames. Fregir-les en abundant oli calent i deixar escórrer. Amb elles folrar els motlles, pintar els interiors amb blanc d'ou i omplir amb el conill en salsa que haurem lligat amb els dos ous sencers. Enforarem 5/10 minuts. Acompanyarem amb un llet d'espínacs saltejats i unes pastanagues glacejades.

Bescuit Amazònia(truita Alaska)

Ingredients: 1 planxa de bescuit (8 ous, 200 grams sucre i 200 grams farina), 12 ous (usarem els blancs més o manco 400 grams), 400 grams de sucre, 100 grs de cireres confitades, licor de taronja, sucre en pols, 1 litre de gelat de vainilla

Elaboració: Disposeu sobre una palangana una capa de bescuit fet nostre que heu d'emborratjar generosament (almívar amb un poc de licor). Si no voleu fer el bescuit podeu posar una base de magdalenes, galletes dolces o medritxos. A Sobre posareu una capa de gelat i sobre el gelat una bona capa de merengue (tpt sucre / blanc d'ou pujat a punt de neu). Gratinau l'elaboració i serviu-la flamejada amb el mateix tipus d'alcohol que heu emprat per a emborratjar-ho. Ja per acabar, col·locau sobre el merengue les cireres confitades i espolvoretjau-ho tot amb el sucre en pols.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández

