

Comunicat

Balanç de les XIII Jornades d'Estudis Locals de Sóller i Fornalutx

Des de l'organització de les XIII Jornades d'Estudis Locals i després de mantenir i continuar amb l'èxit dels anys precedents, volem fer, igual que hem fet en cada edició, un balanç de les idees i sentiments que ens han transmès les jornades d'enguany, celebrades els dies 9 i 10 d'aquest mateix mes de novembre a Sóller, a les instal·lacions del Centre CAPVESPRES, de la Cooperativa de Sant Bartomeu. En primer lloc, hem de continuar destacant l'èxit de participació pel que fa al nombre de comunicacions (26), que any rere any van superant les nostres expectatives inicials i fan que les Jornades continuen gaudint de la presència d'investigadors forans i locals. En aquests tretze anys de jornades s'han presentat uns 261 estudis de temes molt diversos (història, patrimoni, geografia, llengua, fauna, flora, etc.) sobre la Vall de Sóller, el que segueix obrint camí a un

arquitectònic, arqueològic, natural,... Són aquests:

- Seguir la recuperació del patrimoni documental i fotogràfic sollerí, per poder-lo difondre i posar-lo a l'abast d'investigadors i ciutadans. I animam als ciutadans a dur els documents que els semblin interessants a l'arxiu municipal, on es podrà fer una còpia digital i posar-la a disposició dels investigadors.
- Estudiar un major grau de protecció i control arqueològic pel centre històric de la població que és un exemple del desenvolupament social i econòmic de Sóller a principis del segle XX.
- Finalitzar d'una vegada per totes la redacció del Catàleg de Béns Patrimonials de Sóller, el qual es troba desfasat i fa anys que està en fase de redacció.
- Recuperar el projecte de la Història de Sóller.



millor coneixement del nostre entorn. En segon lloc, s'ha mantingut el nombre d'assistents, amb la presència d'unes setanta/vuitanta persones de mitjana, gaudint d'un públic divers: sollerics, fornalutxencs, estudiants universitaris, mestres i professors, forans, etc. No podem deixar de banda tampoc l'elevada participació en els col·loquis, que es varen produir després de l'exposició de les comunicacions, els quals varen enriquir, com sempre, la feina exposada i augmentaren la possibilitat de presentar noves comunicacions per la pròxima edició. En tercer lloc, volem remarcar, que després d'anys de reivindicacions, a poc a poc anam recollint fruits. Hem d'agrair l'esforç que fa l'Ajuntament de Sóller per, tal com va anunciar el batle, digitalitzar tota la col·lecció del setmanari Sóller i posar-lo a disposició de tota la ciutadania. En quart lloc, volem expressar que s'ha mantingut aquest sentiment reivindicatiu que sempre ens ha caracteritzat, especialment vers el nostre patrimoni i la seva gestió i protecció. D'aquesta manera, volem insistir en altres temes que ens preocupen i que alguns d'ells foren manifestats en el decurs de les Jornades i que any rere any, anam reivindicant i esperant que es vagin solucionant. Consideram que són necessaris i obligats, per protegir i divulgar el nostre patrimoni –de tot tipus: cultural, immaterial,

- Reivindicar un major suport a les institucions museístiques de la Vall, com a centres generadors d'investigació i cultura i d'atracció del turisme cultural. Davant la bona acollida rebuda i el suport que hem rebut dels assistents, expressam la nostra intenció de continuar celebrant les jornades l'any que ve, convidant per endavant a assistir-hi els interessats com a comunicants o com oients. Finalment, volem manifestar el nostre més sincer agraïment a totes les persones que han fet possible que aquesta iniciativa es consolidi any rere any: a l'Ajuntament de Sóller, encapçalat pel batle Jaume Servera, pel suport que ha manifestat a aquestes jornades; a l'Ajuntament de Fornalutx, encapçalat pel batle Antoni Aguiló; a les regidories de cultura d'ambdós consistoris per la seva implicació a continuar les jornades; als treballadors de la regidoria de Cultura, per tot l'esforç i dedicació; al president de la Cooperativa Miquel Gual; a na Irene i n'Aina de +Cultura per la bona acollida en les seves instal·lacions del Centre CAPVESPRES; als comunicants, per la seva participació i al ponent el Dr. Pere Fullana per la seva gran exposició sobre la figura del Bisbe Nadal; i finalment a tots els assistents, sense els quals aquestes jornades no tendrien sentit.

Grup de Recerca i Estudis Sollerics (GRES)

Parlem de cuina



Bolets

Ja han arribat els esclata-sangs, gírgoles i picornells, entre d'altres; com per art de màgia, a les nostres muntanyes. I arriben per a satisfer els paladars més exquisits. Tot això fa que moltes persones entusiastes de la micogastronomia (micologia i gastronomia), es donin cita als cims, per a gaudir d'un dia amb contacte amb la natura i aprofitar-lo per a omplir els paners i més tard satisfer-nos culinàriament. Però per a poder gaudir d'una jornada de recollida de bolets i evitar que es noti el nostre pas per la natura i per, després, poder gaudir d'un bon dinar, cal seguir unes petites normes:

- 1- No agafar cap bolet del qual no estiguem plenament segurs de la seva comestibilitat. No valen cap de les normes que deim «dels nostres padrins», com per exemple si un bolet el tastam en cru i té bon sabor és bo; o si un bolet està menjat per cucs és comestible. Aquestes tècniques no ens garanteixen un 100% de fiabilitat.
- 2- No arrabassar el bolet. S'ha de tallar el peu a 1 cm per sobre la terra, per a no destrossar el fong que resideix a sota.
- 3- No trepitjar ni fer malbé cap bolet, malgrat creguem que és tòxic. Altres persones, animals o insectes es poden aprofitar d'ell.
- 4- Transportar els bolets recol·lectats dins paners. Així evitam destrossar-los, i a més, ajudam a la disseminació de les espores.
- 5- Sols consumir bolets joves i sans. Malgrat sigui d'una espècie comestible, l'edat els fa més indigests.
- 6- En cas d'haver consumit bolets tòxics, els símptomes poden aparèixer, a partir de les 4-6 hores. En cas de creure que es pateix una infecció tòxica anar al metge al primer símptoma: vòmits, febre, tremolors, etc., i si és possible indicar quin o quins bolets s'han consumit.

Uns consells culinàrics aplicables a tots els bolets:

A l'hora de netejar-los, és millor fer-ho amb un pedaç humit o davall l'aixeta de l'aigua freda, no els deixeu mai en remull. Netejau-los sencers i no trossets.

Si és possible, escolliu els exemplars més joves malgrat siguin d'espècies comestibles, els bolets vells poden resultar indigests. Si els heu de saltejar, feis-ho amb l'oli ben calent.

Als cuinats, els heu d'afegir quasi al final, per a conservar el seu aroma.

Es poden conservar assecats, o bé escaldats i dins pots bullits al bany maria. Per avui us he seleccionat algunes receptes de bolets, amb esclata-sangs i gírgoles, però podeu elaborar-les en funció de les vostres troballes al bosc.

Esclata-sangs amb tomàtiga

(Lactarius sanguifluus)
(Lactarius semisanguifluus)
(Lactarius vinosus)

Ingredients per 4 persones:

Un kilogram de bolets sans.

Una dotzena de tomàtiques de ramellet.

Mitja tassa d'oli d'oliva.

Sal i pebre bo.

Elaboració:

Netejar els bolets curosament, si són petits es poden deixar sencers i si són grossos talleu-los en 4.

Pelau les tomàtiques i si són petites també les deixarem senceres.

Dins una pella saltejarem els bolets (si n'hi ha molts, ho farem en dues o tres vegades), un cop rossets afegirem les tomàtiques i seguirem ofegant. Assaonar i servir ben calent.

Gírgoles amb salsa de formatge blau

(russula grisea, gírgola de caboner)
(agrocyste aegerita, gírgola de poll)

Ingredients per a 4 persones:

1 kilogram de bolets nets sans.

1 cullerada de mantega.

¼ de copa de Cognac.

½ litre de nata.

100 grams de formatge blau.

Sal i pebre bo.

Elaboració.

Netejar els bolets i saltejar-los a foc viu amb la mantega. Flamejar amb el Cognac i reservar. Dins la mateixa pella reduir-hi la nata amb el formatge esmicat, un cop lligada la salsa afegir-hi els bolets reservats, assaonar i servir.

Bon profit.

parlemdecuina@hotmail.com



Juan A. Fernández