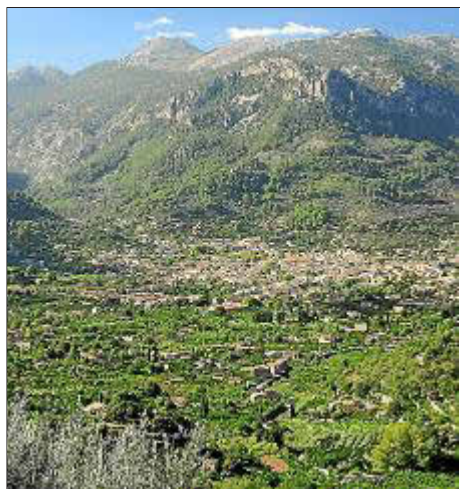


Divulgació

# Serra de Tramuntana, patrimoni dels que l'habiten

Últimament s'ha tornat a xerrar de la conservació de la Serra de Tramuntana com a patrimoni mundial de la humanitat. Dintre d'aquest debat vaig llegir un article molt interessant que deia que la Serra no era un espai salvatge, sinó més bé un jardí. En certa forma em va agradar molt com parlava de la Serra de Tramuntana no és un espai completament salvatge com pot ser una selva, sinó que realment la intervenció de l'home és imprescindible per poder tenir aquest tipus de paisatges. Els marges, els horts, els olivars, i molts altres elements s'han creat per la mà de les persones.



Voler que aquest espai torni a ser salvatge d'un dia per l'altre és completament inviable. Un exemple clar és la població de cabres. Si miram el que ens ha ensenyat l'arqueologia, a Mallorca tan sols hi havia el myotragus, similar a la cabra però molt més petit, i per tant necessitava menjar molt menys per sobreviure. Després varen ser les persones les que introduïren les cabres.

Ara posam que un animal que no està dins el seu ecosistema real i que no té depredadors es deixa sense intervenir a la població. Per no parlar sempre de les cabres podem parlar de la tortuga de florida, un altre animal introduït que si no es controla, acabarà amb totes les poblacions d'animals aquàtics. Idd amb les cabres pot passar el mateix. Una vegada entrevistant un pastor de tota la vida em va contar que amb tota la serra era molt difícil veure una cabra salvatge, i que tan sols es veien en freqüència al Morro de sa Vaca. Per tant no és cert que sempre hi hagi hagut grans poblacions de cabres, i per totes les finques on el seu nombre es dispara el que veuen és com aquests animals acaben amb la vegetació.

Alguna cosa similar passa amb els pins. Si les poblacions no es controlen, acaben menjant-s'ho tot, i darrere els pins venen els incendis, que fan que no quedi res. Els garriguers són molt conscients d'aquest problema, i quan veuen que el pinar s'està menjant un olivar o un bosc d'alzines no tenen cap problema a deixar que els pagesos llevin els pins.

I aquí volia arribar jo, als pagesos i pastors que realment són els que mantenen el paisatge. Els jardins són gestionats per jardiniers, que cobren cada dia per cuidar les plantes, però els pagesos no. Per tant, crec que la Serra de Tramuntana no és un

jardí, sinó una realitat molt més complexa, on el que ha de fer l'administració és deixar que els seus veritables cuidadors es puguin guanyar la vida. És necessari que el pagès pugui cuidar de les seves terres sense haver de demanar caritat per la seva feina. És imprescindible que pugui vendre les seves olives o les seves taronges a un preu amb el qual pugui viure dignament. És necessari que el pastor pugui sembrar les seves pastures, i pugui amollar les seves ovelles sense por a que un excursionista deixi la barrera oberta, amb l'excusa que la serra és de tots i no té perquè haver-hi barreres.

Els que realment mantenen la Serra de Tramuntana com és no són ni els excursionistes, ni els ciclistes, ni els governs, sinó l'innombrable nombre de pagesos que des de generacions tenen cura de la terra, arreglen els marges, desembossen els torrents, i treuen les seves ovelles a pasturar. No és que dubti de que el motor econòmic de Mallorca sigui el turisme, i que l'hem de seguir cuidant, però això és un altre tema. Si no deixam que el pagès es pugui guanyar la vida d'una forma digna, ja podem gastar els milions que vulguem, o crear infinitats de centres d'interpretació, que la Serra de Tramuntana tal com la coneixem estarà condemnada. Hem de seguir lluitant per un preu més just dels productes de la terra, hem de donar facilitats als petits propietaris perquè puguin arreglar les seves parcel·les, i no inundar als grans propietaris amb obligacions i despeses sense sentit, que facin que abandonin la terra. La Serra de Tramuntana seguirà sent el que és, sempre que ens deixin als que vivim dins ella poder



cuidar-la, i ens donin facilitats per fer-ho, i no posar pegues a cada passa que donem. Evidentment s'han d'evitar els abusos, no permetre fer desastres, però s'hauria d'ajudar més als que la cuidam dia a dia amb sentit comú. Per tant, perquè la Serra de Tramuntana segueixi sent Patrimoni de la Humanitat, primer de tot ha de ser patrimoni dels que l'habiten.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

# Projecte Aprenentatge i Servei (II)



Aquest curs hem estat treballat un projecte a l'IES, basat en l'Aprenentatge i Servei. Han estat molts els projectes que hem duit a terme a l'IES, baix aquest format i que haureu pogut veure fa dues setmanes a l'exposició que férem durant el decurs de la Fira. (Al bloc trobareu les imatges). Per la part que a mi em toca, hem treballat sobre el tema de l'Oli a la Serra i tot ho hem anat mostrant a través del bloc <https://oli-serra-tramuntana.blogspot.com.es/>. El passat dia 11, a plaça, férem el final de la part gastronòmica del projecte, amb un *showcooking* on els alumnes mostraren un tast del que hem treballat durant el projecte. Pels que no poguéreu venir aquí us deixo les receptes de les elaboracions que férem. La setmana passada us vaig donar la del pa amb oli.

## ESCABETXO DE RAJADA AMB TARONJA

Traurem la carn de la rajada i separarem els cartíl·lags un a un. La carn de les ales del peix l'enfarinarem i la fregirem lleugerament. Retirarem i escorrerem. Dins el mateix oli ofegam la ceba i la pastanga a juliana, els alls i el lloret. Un cop tendrem la verdura, posarem una punteta de pebre bord, vinagre i el suc d'una taronja. Rectificarem de sal la salseta i posarem el peix. Courem uns minuts i servirem, guarnint amb els cartíl·lags del peix enfarinats i fregits.

## BESCUIT D'OLI D'OLIVA AMB FRUITES I FRUITS SECS

Ingredients:  
- 180 grams d'ou i 20 grams d'oli  
- 60 grams d'ametlla crua  
- 50 grams de sucre  
- 60 grams de farina  
- 100 grams de suc de taronja i la pell rallada.

Elaboració:  
Posar tots els ingredients en una batidora fins a aconseguir una crema homogènia i sense grums. Colarem i ho introduïrem dins un sífó de ½ litre. Carregarem amb una o dues càrregues de gas i ho sacsejarem una mica. Llavors amb el sífó de cap per avall, omplirem un tassó de cartró fins a la meitat. Posarem el tassó al microones i ho farem coure a màxima potència (990w) durant 50 segons. Treurem el tassó i el deixarem de cap de avall per a que es refredi i no perdi la forma.

## FRAULES AI PEBRE VERD

Ingredients:  
- 50 grams de mantega

- 50 grams de sucre
- 2 cullerades de cafè de pebre verd en gra i la pell de ½ taronja
- 1 decilitre de Cointreau, ½ decilitre de rom i el suc de 2 taronges
- 250 grams de fraules

Elaboració:

Fondrem la mantega en un sauté a foc lent, afegirem el sucre i courem fins a aconseguir que això caramel·litzi. Afegirem les boles de pebre i la pell de taronja tallada a juliana i mantendrem al foc durant uns instants.

Flamejar aquesta barreja amb els licors i deixar reduir una mica, mullar amb el suc de taronja, deixar coure durant uns minuts i reservarem. En el moment de servir, escalfarem el suc de taronja aromatitzat i afegirem les maduixes tallades a quarts, deixarem coure durant 1 minut i servirem calent, juntament amb una bolla de gelat de vainilla o d'avellana.

## SALSA DE XOCOLATA

Ingredients:  
- 250 grams de xocolata fondant  
- 125 grams d'aigua  
- 200 ml. de nata (min. 18% M.G.)  
- 25 grams de sucre.

Elaboració:

Posarem a escalfar en un cassó la nata, l'aigua i el sucre, mentre s'escalfa, barrejam bé amb les varetes manuals perquè la nata espessa i el sucre es dissolguin bé. Quan comenci a bullir, retirarem el cassó del foc i incorporarem la xocolata trosjada a poc a poc.

Anirem mesclant la xocolata amb una espàtula de silicona o estri de cuina similar, fins que estigui totalment fos i obtinguem una salsa de xocolata fina, brillant i homogènia.

Deixa-ho refredar en un altre recipient, segons el cassó que utilitzeu, així evitarem que la salsa de xocolata es quedi agafada al fons. Aquesta salsa està pensada per a ser utilitzada en fred, però també es pot servir en calent. Podeu passar la salsa de xocolata a un biberó o a un recipient amb tapa i conservarem a la nevera per disposar-ne sempre que vulguis banyar les postres. Amb les quantitats indicades obtindreu uns 550 ml. de salsa de xocolata, si en voleu més quantitat o menys, només cal augmentar o disminuir els ingredients proporcionalment.

Bona setmana

Juan A. Fernández

