

Carta oberta

Cap a un futur més just, més pròsper i més resilient

La pandèmia del coronavirus ha posat de manifest la fragilitat dels nostres sistemes polítics, econòmics i socials així com l'extrema vulnerabilitat de les persones. Tot indica que la crisi sanitària que vivim en aquests moments derivarà en una profunda crisi econòmica i social amb efectes prolongats. La situació balear és especialment greu a causa de la dependència que té la seva economia de la indústria turística, un dels sectors més afectats en l'actual situació. Per això l'esforç i compromís del conjunt de la seva població haurà de ser exemplar.

En aquest context, les associacions Palma XXI, Tramuntana XXI, Pla de Mallorca XXI i la Fundació Iniciatives del Mediterrani volem manifestar la nostra intenció de redoblar els nostres esforços a continuar treballant per una societat i un entorn més just, més pròsper i més resilient. En el context de la crisi climàtica i des del marc de la transició ecològica, farem ús de totes les nostres eines per a contribuir a la reconstrucció sostenible de la nostra

economia i la nostra societat. Per a això continuarem treballant des dels nostres àmbits i òptiques particulars en els següents fronts:

Societat. La present crisi sanitària ha deixat clar que una sanitat pública, universal i solvent així com la solidaritat i el suport a les persones més vulnerables són condicions imprescindibles per

a perdurar i avançar com a societat. Per això volem manifestar la nostra intenció de:

- Realitzar un seguiment de la crisi sociosanitària i mantenir contactes periòdics amb agents claus del sector.

- Bolcar-nos en la creació de continguts i espais digitals i presencials, per a seguir amb la nostra missió de generar diàleg entre persones, entitats i sectors per a augmentar la participació i avançar en bloc.

- Facilitar la participació de la societat civil en la presa de decisions i defensar els béns i drets comuns.

Economia. L'excessiva dependència de la indústria turística representa un risc massa elevat per a la nostra societat. Les nefastes conseqüències econòmiques i socials de la paralització de l'activitat turística posen de manifest la urgent necessitat de diversificar l'economia. Sectors com la innovació, educació, el medi ambient, l'agricultura, la indústria i la cultura han de reforçar-se per a configurar un teixit econòmic sòlid que respongui a les necessitats de les illes. Per això treballarem per a:

- Continuar avançant en la diversificació de l'economia que ha d'afectar tant els sectors de serveis i turisme, com a indústria, investigació i sector primari del nostre model productiu. Atenent especialment als conceptes de sostenibilitat i resiliència,

impulsant i col·laborant el treball en xarxa amb entitats públiques i privades.

- Reforçar el sector primari, creant una comissió de seguiment de l'agricultura a Mallorca i donant el nostre suport a les xarxes d'entitats, impulsant el producte local i ecològic.

- Donar suport i visibilitzar iniciatives culturals i de recuperació patrimonial com per ser activitats potencialment rendibles en el marc d'un escenari diversificat de l'economia.

Medi ambient. El bon funcionament econòmic i social estarà sempre condicionat pel factor ambiental i climàtic, de manera que qualsevol actuació que duguem a terme, ha d'ajustar-se als principis de transició energètica i al context d'emergència climàtica. Un medi ambient viu i resilient és una garantia a llarg termini per a la nostra economia i benestar. Per això necessitem:

- Continuar treballant amb entitats socials i administracions públiques per a estudiar i establir capacitats de càrrega en activitats

que són contaminants, potencialment perjudicials per a la salut pública o que tenen un impacte sobre els recursos i els ecosistemes naturals.

- Apostar per un desenvolupament agrícola ecològic i adaptat al canvi climàtic, establint llaços tant en les Balears com amb regions veïnes del Mediterrani.

- Incentivar i donar suport a accions

que suposin la incorporació de bones pràctiques ambientals i d'economia baixa en carboni, l'ús responsable de recursos hídrics i energètics o la mobilitat sostenible.

Ens trobem enfront d'un repte de magnitud i conseqüències encara avui impossibles de calcular, una situació que inevitablement ens deixarà ferides. Aquests dies també ens deixen senyals per a l'esperança, amb una societat civil compromesa amb el benestar comú i el suport als més vulnerables; actituds que ens mostren que sí, que formem part d'una societat amb sentiment comunitari que pot unir-se i afrontar el futur en conjunt, amb solidaritat i compromís.

Tenim l'oportunitat de recuperar-nos des de la cooperació i el consens, aplicant bones pràctiques per a corregir inèrcies viciades, reprendre activitats i enfortir sectors.

Aplicar una planificació estratègica en què la necessària recuperació turística, sigui aprofitada per reconduir el model cap a una economia més integrada. D'aquesta manera, i en la línia que ens ha caracteritzat fins ara, els nostres esforços aniran dirigits a millorar la vida de les persones i treballar en favor de la responsabilitat ambiental, econòmica i social, amb l'objectiu de regenerar les illes des del diàleg.

Tramuntana XXI, Pla de Mallorca XXI i Palma XXI i la Fundació Iniciatives del Mediterrani



Parlem de cuina



Arròs negre de sípia amb sobrassada i formatge

Aquesta setmana que ja comença a fer bon temps us propono de cuinar un arrosset a la terrassa. Com que és un plat que ja basta com a plat únic no farem segon; però sí que tancarem el dinar amb unes bones postres... gató d'avellanes.

Arròs negre

Ingredients:

(Per a 4 pax)

1 sípia neta i tallada a juliana fina

La tinta de la sípia.

100 grams de panxeta de porc tallada a juliana fina.

50-100 grams de sobrassada.

2 cullerades de mel.

4 racions d'arròs.

Aigua tèbia (2 x 1 d'arròs).

Sal.

Safrà natural.

Picada d'all i julivert.

All-i-oli.

Formatge mallorquí rallat.

Elaboració:

Sofregiu dins un sauté i amb oli d'oliva la panxeta. Quan comenci a daurar-se afegiu-hi la sípia, uns minuts després la ceba, que courem fins que evaporï l'aigua que amolla.

Després afegiu la sobrassada i la mel i ho confitau tot a foc viu. Afegiu-hi l'arròs i sofregiu-lo una mica, afegiu-hi l'aigua i la tinta de sípia i anau remenant suaument fins que quasi sigui cuit l'arròs. A mitja cocció es pot afegir el safrà i la picada. Acabau la cocció dins el forn o sobre el foc, però amb el recipient tapat. Treure del foc i pegau-li una remenada suau mentre li afegiu el formatge rallat.

Servir amb un poc d'all i oli.

Gató
Ingredients:
2 tasses de farina d'avellanes.
1 i 1/4 tassa de sucre.
5 ous.
Llimona rallada.
1 culleradeta de canyella.
1 cullerada de llevat.
1 cullerada d'oli o margarina.

Elaboració:

Preescalfau el forn a 180°. Engreixau un motlle de pastís i escampau la grapadeta de farina de sobre ell. Separau els rovells dels blancs d'ou. Bateu els rovells junt amb el sucre fins que dupliquin el seu volum inicial. En un altre recipient pujau el blancs d'ou a punt de neu. Afegiu-hi els rovells als blancs. Afegiu la farina d'avellanes, el

llevat, la canyella i la llimona i mesclau bé.

Enfornau-ho a 180° durant els primers 15 minuts, i després baixau el forn a 160° per als pròxims 25 minuts. El treim del motlle del forn i el deixam reposar cinc minuts.

Escampau per damunt el sucre en pols.

Serveiu-lo en fred. Serviren amb una base de crema anglesa

Crema anglesa

Ingredients:

1 litre de llet.

7 rovells d'ou.

200 grams de sucre.

60 grams de farina o 80 grams de farina de blat de les índies.

Aroma: canyella, vainilla o llimona.

Elaboració: Encalentim la llet amb l'aroma i apart dins un bol mesclam el ous amb el sucre i la farina a més d'una tassetta de llet tèbia que haurem retirat de l'olla amb la llet encalentida. Homogeneitzam aquesta crema i poc a poc l'afegim a l'olla amb la resta de llet, i a sobre foc molt fluixet l'anam cuinant fins que comenci a espessir. Arribats a n'aquest punt la treurem del foc i l'anirem remenant fins que deixi de fer fum.

Apunts:

Per a fer aquest arròs heu d'emprar la varietat bomba. És una varietat d'arròs (*oryza sativa*) de gra rodó. Es considera un arròs de gra curt i és conegut també com a arròs de València. És una varietat d'arròs antic de gra curt i color perlat i aspecte consistent. Com a curiositat aquest no s'adhereix fàcilment al fons dels recipients on es cou per tindre un terç de l'amilasa que la majoria de les altres varietats d'arròs. Es diu 'bomba' perquè pot arribar a expandir-se durant la cocció amb un volum de dos a tres vegades l'inicial. També s'ha de tenir en compte que és dels arrossos més cars del mercat.

Si no teniu ametlles pel gató podeu usar un altre fruit sec com les avellanes en aquest cas; però també podeu emprar festucs, anacardos o cacauets. Fins hi tot podeu canviar part de la farina per cacau en pols, canviar el sucre per mel o un altre edulcorant. Amb tot això aconseguireu més varietat en el vostre receptari.

Bona setmana i fins dissabte que ve. parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

