

Divulgació

# Producte local, producte de qualitat

els darrers anys s'han fet una sèrie de moviments, amb una gran participació de la Cooperativa Agrícola Sant Bartomeu, per donar nom i força als productes més típics de la Serra de Tramuntana. Em refereixo concretament a les denominacions d'origen d'Oli de Mallorca i Oliva de Mallorca. Com bé sabem, aquestes denominacions d'origen han estat presidides pel sollerí Pep Oliver, fent un gran treball, àmpliament demostrable per la fama de qualitat que ha agafat l'oli, així com per la pujada de preu que ha sofert l'oliva que està dintre d'aquesta denominació.

Aquest darrer més, les denominacions d'origen han estat a l'ordre del dia, primer per les eleccions a la junta rectora, que finalment han acabat amb una àmplia presència de sollerics a tots els llocs on s'han presentat. A més, aquesta setmana es

oliva d'oliveres antigues empeltades damunt peu d'ullastre. És a dir, defensa directament l'oliva produïda a la Serra de Tramuntana, ja que a poques zones més existeixen oliveres antigues com les que tenim aquí. Aquest fet fa impossible que qualsevol empresa que es vulgui instal·lar aquí, compri moltes quarterades de terreny al pla, el sembri, i es posi a vendre olives amb aquesta marca de qualitat. Així, no només es defensa el producte, sinó que també es defensa el nostre patrimoni cultural, etnològic i ambiental, que fins i tot l'UNESCO ha reconegut nomenant a la Serra de Tramuntana, patrimoni de la humanitat. D'aquesta manera l'única forma que existeix de vendre l'oliva a aquest bon preu dintre de la denominació d'origen és agafar un olivar antic, cuidar-lo, mantenir-lo lliure de pins i per tant ben net i sense por de



va fer a la finca Aubocassa, a Felanitx, l'acte que nomenà a Josep Maria Ramis, Tafoner Major durant un any, per la seva feina en defensa dels productes de l'olivera des de El Corte Inglés, ja que aquesta gran superfície des del primer moment va recolzar a les marques que produeixen i comercialitzen oli i olives dintre de la denominació d'origen.

Per què és important parlar d'aquests fets? Doncs des del meu punt de vista, tots aquests moviments no són simplement eines de comercialització dels nostres productes locals a millors preus, sinó que arriben molt més enfora.

Per començar, el fet que existeixi una denominació d'origen a un punt concret defensa el producte d'aquella zona, ja que s'estableixen molts de controls per assegurar-se que realment han estat produïts on es diu. Per exemple, és àmpliament conegut el frau de posar que un producte ha estat envasat a un territori, per exemple Mallorca, i realment ha estat produït fins i tot a un altre país. Però per tenir una defensa legal es posa en lletres molt petites "envasat a" i lletres molt grans "Mallorca", induint a l'error del consumidor. Doncs aquestes pràctiques, si existeix una denominació d'origen, es veuen molt més controlades i eradicades per part de l'administració. Per tant, el simple fet d'existir, fa que el producte estigui més valorat, però la seva feina no acaba aquí. Com he comentat anteriorment, els últims anys ha augmentat molt el preu de l'oliva verda de taula, però no de tota l'oliva, només de la que està inclosa dintre de la denominació d'origen Oliva de Mallorca, la qual solament inclou

sofrir incendis, i a la vegada superar els rigorosos controls que es duen a terme per assegurar-se que la matèria primera és de la màxima qualitat. És a dir, tots guanyem amb aquest tipus de productes; és un producte local, per tant ens evitem tota la contaminació que es produeix per moure una oliva milers de quilòmetres. És un producte de màxima qualitat que el consumidor quan compra sap que ha passat tots els controls requerits, entre altres coses que està en el moment òptim de maduració i de mida. A més sap que és un producte que al produir-lo defensa aquestes vistes que tant nosaltres com els milers de visitants que venen cada any tant valorem, els olivars de la Serra de Tramuntana.

Igual que faig defensa de les denominacions d'origen de l'oliva i l'oli, també la faig del gran producte que és el formatge maonès, els grans vins que produïm que no tenen res a envejar a la resta del món, la mel, la sobrassada, o també les taronges que han portat el nom de la Vall de Sóller arreu del món. Tots aquests productes són una gran riquesa per una terra com és Mallorca, i per tant els hem de seguir consumint i valorant com fins ara, o potser més, ja que dintre d'un món globalitzat és molt complicat competir amb les grans empreses, que tenen molt de nom i molts de doblers per fer publicitat, però rarament podran tenir mai un producte tan bo com el que tenim nosaltres.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

# Sobrassada, el nostre or roig

El principi de l'hivern és temporada de matances i, com no, d'elaboració d'un dels embotits més característics de la nostra gastronomia.

La sobrassada és un embotit fet amb carn i xulla de porc, que es trempa amb sal i pebre bord dolç i coent. S'embut a dins els budells del mateix porc. Val a dir que esta prohibit l'ús de colorant en la elaboració.

Amb els budells primers es fan les llonganisses, i amb els gruixats la resta de sobrassades que reben el nom anatómic de la part del budell amb que estan fetes (culana, bufeta, bisbe, poltrú).

Dins la cuina mallorquina, se sol consumir fregida el mateix dia de les matances o poc després. La llonganissa se sol menjar torrada durant l'hivern, i les sobrassades s'utilitzen per escampar a damunt el pa o per menjar crua quan és curada. La sobrassada s'elabora i també és típica a Menorca i les Pitiüses, on acostuma a ser menys greixosa.

Fora de ses nostres illes també s'elaboren alguns tipus de sobrassada: al País Valencià es coneixen dues varietats: la sobrassada mallorquina -la feta a Mallorca- i la marina o marineta, típica de la comarca de La Marina, més suau, una mica més greixosa i amb un lleuger toc d'all en la seva elaboració. És probable que la tradició valenciana de fer sobrassades a la comarca de La Marina Alta vingui del fet que, arran de l'expulsió dels moriscs, algunes valls van ser repoblades amb pagesos mallorquins.

Tot i així, l'origen de la sobrassada sembla trobar-se a Sicília, on es practicava una tècnica anomenada sopsessa, que significa "picat", aplicat a la carn per embotir. De Sicília passà a València mitjançant el comerç marítim, i de València a Mallorca, on ja al segle XVI gaudia de tradició la seva elaboració. El nom de sobrassada, així, podria provenir de la tècnica del picat o sopsessa, o més bé del resultat de la seva aplicació amb el nom de "sopressata", i d'aquí *sopressata* i després *sobrassada*. És a dir, que la tradició de la sobrassada es remunta cap al Segle XVI i d'ençà fins als nostres dies el producte s'ha mantingut amb pocs canvis en la seva elaboració i composició. Aquesta recerca de la qualitat, i gràcies a la feina de ramaders i productors la sobrassada va obtenir la denominació específica de sobrassada de Mallorca l'any 1993. Aquesta denominació protegeix el nom de Mallorca com a zona exclusiva d'elaboració i curació de l'embotit. En un lloc fresc i sec poden durar un parell d'anys, però el més habitual és consumir la llonganissa durant el primer hivern, les sobrassades a la primavera/estiu, i les més grosses (bisbe) se solen consumir quan es fa la matança (es fan a l'hivern) de l'any següent.

Com ja he comentat hi ha diversos tipus de sobrassades. Aquí teniu les principals característiques de cada una:

- **Llonganissa:** Llarga i fina (budell prim). 200 a 300 grams i de consum ràpid ja que és poc curada. S'usa per ses torrades.

- **Sobrassada / Rissada / Semi Rissada:** És sa sobrassada més comú, amb un procés de curació de sis a dotze setmanes. Pesa uns 800 grams.

- **Culana:** Sobrassades grosses i llargues. De 2 a 3 quilos, i es solen vendre al tall.

- **Poltrú:** De forma com sa rissada però més



grosses. 2 / 4 quilos.

- **Bufeta:** Té forma de bolla i està fermada amb 3 cordells fins. 1 / 1'5 kg.

- **Bisbe:** És sa més grossa i espectacular; pot pesar de 3 fins a 30 quilos. És poc habitual.

## Consells a l'hora de cuina amb sobrassada

El més important és sofregir la sobrassada dins els fondos i saltejats base de les elaboracions, però anant molt alerta perquè el pebre bo dolç es crema molt fàcilment i pot amarguejar l'elaboració. Proveu de combinar la sobrassada amb ingredients dolços. Apart de la coneguda mel amb sobrassada, també combina molt bé amb la xocolata, la taronja o les melmelades i confitures de fruites.

## Carpaccio de Sobrassada de Mallorca amb crema de figues seques i cous-cous d'ametlles tendres (ingredients per a 4 persones)

- **Per al carpaccio:** 200 grs de sobrassada de Mallorca i paper parafinat per a treballar l'embotit.

- **Per a la crema de figues seques:** 100 grs de figues seques i 400 grs de vi dolç.

- **Per al cous-cous:** 150 grs d'ametlla mallorquina, 50 grs d'oli d'oliva, 1 pebre verd, ½ ceba blanca, 1 tomàtiga, sal i pebre bo.

- **Elaboració:** S'estira la sobrassada entre dos papers parafinats amb l'ajuda de l'aprimador de pastisseria, fins a aconseguir la mateixa gruixa per a tota la superfície, més o manco 0,5 centímetres. Tot seguit es congela aquesta làmina de sobrassada. Mentres, trocejau les figues seques i les deixau en remull amb el vi dolç, que tindrem sobre el foc fluixet fins que vegem que s'han hidratat suficient. Tot seguit tritureu-los i passau la crema resultant per a un colador de mitja bolla. Reservau la crema resultant.

Per a acabar l'elaboració hidratarem les ametlles tendres dins abundant aigua per espai de 24 hores. Després les picarem fins a aconseguir una textura de cous-cous, (gra petit i amollat). Afegirem al cous-cous d'ametlla les verdures ben picadetes i ho tremparem com si fos un trampó.

Per a acabar el plat, treieu del congelador la sobrassada i amb l'ajut d'un ganivet o un talla pastes talleu-la segons la forma que desitgeu i guarniu-la amb un ratxet de crema i el cous-cous.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies parlemdecuina@hotmail.com  
www.cuinant.com

Juan A. Fernández

