

Divulgació

Conversant amb en Toni Burgos (II)

Aquesta setmana continuarem amb l'entrevista a en Toni Burgos. La setmana passada vàrem parlar dels seus inicis dins del món de la pagesia, ara continuarem amb la seva forma de veure l'ofici.

- Veient com eren les coses a la terra abans i com són ara, que penses?

- Ara veiem que els olivars han quedat abandonats, però pareix que els horts han tornat a millorar un poc gràcies a la feina ben feta d'organitzacions com Sa Cooperativa. Espero que ara amb aquestes noves campanyes que fan amb s'oliva i s'oli de denominació d'origen, que han aconseguit fer pujar un poc els preus, sa gent torni a llevar pins i recuperi s'olivar. S'olivar és molt bo de recuperar. Si et poses a eixermar i lleves es pins, en tres anys pots començar a fer un poc d'oliva un altre pic. Crec que es govern no ha ajudat mai abastament per què aquestes finques abandonades es tornin a recuperar. Has de pensar que ses despeses d'eixermar i es temps que els arbres tornen a fruitar es pagès té ses mateixes despeses, però cap ingrés. És aquí on crec que es productors haurien de tenir un poc més d'ajuda per part de ses administracions, per intentar que d'aquesta forma tira a tira tornem a recuperar el que era sa Vall de Sóller.



- I que en penses dels horts?

- Es problema més gros dels horts de Sóller és que els arbres ja són molt vells, i es qüestió d'anar renovant-los tira a tira per què tot això torni a produir, i poder seguir conservant es paisatge solleric. Per part des sector hotelier hi hauria d'haver un poc d'ajuda, ja que ells exploten aquest paisatge. Jo sempre he dit que els pagesos de Mallorca són els jardineros des govern, però sense cobrar.

- Què creus que haurien de fer els governs per millorar aquesta situació de la pagesia?

- Jo me queixo que normalment es governs posen unes normes des de dins d'un despatx sense conèixer sa realitat des sector. Haurien de demanar més l'opinió des pagesos i tenir-la en compte a l'hora de fer sa normativa. Per exemple, aquests incendis que hi ha ara abans no es produïen, per què tot s'hivern se socarraven ses carritxeres, precisament per evitar els grans incendis de s'estiu. No sé si és possible tornar-ho a fer,

però era una solució. Els incendis és en s'hivern que s'han d'evitar, en lloc de destinar els recursos a apagar-los en s'estiu.

- Què en penses de sa forma de fer ses feines comparades amb ara?

- Així com s'han posat els jornals és impossible fer-ho com abans. Per exemple, jo també llaurava amb bístia, i crec que és molt millor per sa terra. Quan llaures amb un motor, com que talles ses arrels primes que els arbres tenen damunt, a vegades fas més mal que bé. Però abans amb ses arades llauraves però no espanyaves tant aquestes arrels. Els temps han canviat i ens hem d'adaptar, però de totes formes jo enyor molt sa forma de fer ses feines d'un temps, més tira a tira. Quan exsecallàvem fèiem els formiguers, que són munts d'exsecallada, tapats amb terrossos, que encenïem un dia d'oratge, i d'aquesta forma cremava lentament però sense apagar-se, fent molt de fum. I una vegada que aquella terra estava ben cremada, s'escampava i es llaurava. Això era una forma de cremar sa rama, però ara resulta que a partir des maig ja no te deixen cremar, i clar, això condiciona molt sa feina de s'olivar.

- Sobre les bísties i el bestiar que opines?

- Això també ha canviat molt, per llaurar s'olivar ja costaria molt trobar una bístia que estigui ben ensenyada. I sobre es bestiar, ara mateix ses normes són molt restrictives. Jo pertanyo a un grup agrícola, Unió de Petits Agricultors (UPA), que tenim sa seu de Mallorca a Campos, però també tenim seu a Madrid i representació a Brussel·les. Des d'aquest grup trobem que si se't mor una vaca a Mallorca, no tens opció d'incinerar-la per què ses boques des forns són massa petites, i has de fer un clot tu, perdent es teu temps i doblers, i pensem que aquestes coses no haurien de ser així. Ara val més no tenir bestiar, ja que tot són problemes, però si feim això sa brutor aviat es menjarà totes ses finques.

- Hi ha alguna cosa que vulguis afegir?

- A mi m'agradaria veure més gent jove que s'implica amb el camp. No és cap deshonra ser pagès, al contrari, tot el que posem a sa taula surt del camp, i per tant es govern s'hauria d'implicar molt més. Pareix que la paraula pagès s'empra com si fóssim uns marginats, i jo crec que un pagès hauria de ser tan respectat com un ministre. Hem de defensar la pagesia, que és un ofici tan digne com un altre.

Moltes gràcies Toni per una visió tan oberta del món de la pagesia. Espero tant com tu que tira a tira es torni valorar molt més tot el que surt del camp, ja que sense petroli s'atura tot, però sense menjar no es pot viure, i com bé has dit tu, tot el que mengem surt del camp.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



De pràctiques per Itàlia

Aquesta setmana he tingut el plaer de passar un dies amb els alumnes de l'IES Guillem Colom Casanovas que són de practiques a Vicenza (Veneto-Itàlia). Aquestes alumnes treballaran a diferents empreses italianes durant un mes, aprenent la cuina i l'idioma d'aquell país. Tot això es fa en el decurs del Programa Leonardo da Vinci, que permet la mobilitat d'estudiants de grau mitjà a través d'Europa. I si una cosa bona té tutoritzar alumnes de pràctiques de cuina és que he d'anar als restaurants a veure que cuinen... i tastar-ho (quina feina més dura). Doncs això, que he tingut l'oportunitat de tastar unes bones pizzes, foccacias, rissottos i un bon bacallà a la vicentina. Tot un goig. Els alumnes estan encantats amb la feina que fan, de fet jo mateix me vaig quedar al·lucinat de la gentada que hi havia per tot, quasi impossible aconseguir taula lliure a qualque restaurant. La gent, encantadora, bona i molta feina i bona gastronomia, tota una "carta" molt gustosa per anar a fer pràctiques fora del teu país. Encara els hi queden 20 dies més de feina, així que els hi desitjo molta sort i que aprenguin molt. Com que no m'agrada anar de viatge i tornar amb les mans buides, aquí us duc dues receptes de bacallà directament d'Itàlia.

Els habitants (i turistes) de Venècia i la regió del Vèneto són grans consumidors de peix i marisc. Abunden els plats amb gambes, musclos, cloïsses, sardines, pops i calamars. Juntament amb les sardines "in Saor", els plats de bacallà són dels més tradicionals i s'ofereixen a tots els restaurants, trattories i osteries de totes les ciutats. La forma més popular és prendre el bacallà acompanyat de polenta, però també es veu en alguns llocs de vins servit en petits entrepens, per prendre com aperitiu, juntament amb un *prosecco* molt fred, un vi escumós de la zona. Si visitau Vicenza no us podeu perdre un bon plat de bacallà.

Bacallà a la Vicentina

Ingredients (3-4 persones): 1 quilogram de bacallà dessalat, 50 cc. oli d'oliva, 3 grans d'all, sal, pebre, 1 ceba, 500 cc. llet, nou moscada, un llauna d'anxoves en oli, formatge Parmesà o *Grana Padano* ratllat.

Elaboració: Si no està dessalat el bacallà

s'ha de dessalar 24-48 hores en aigua, canviant-la cada 12 hores. Per estalviar temps es pot comprar ja dessalat.

Tallarem el bacallà a trossos gruixats i l'hi traurem les espines.

Encalentirem l'oli en una greixonera de fang o refractària, que després aguanti el forn.

Dorarem el bacallà amb els alls picats, uns minuts per cada costat. Afegirem la ceba picada fina, una mica de sal, el pebre mòlt i ho saltejarem uns minuts.

Cobrirem el bacallà amb llet, la justa perquè cobreixi el peix. Condimentarem amb nou moscada i ho courem a foc molt lent fins que quedi molt tendre tot, uns 30 minuts.

Cobrirem amb els filets d'anxova i empolvorarem amb el formatge ratllat. Acabarem amb forn fort, a uns 220° uns 10 minuts, fins que es gratini lleugerament per dalt. Se sol acompanyar de polenta.

Bacallà mantecato

Ingredients: 300 grams de bacallà dessalat, 100 cc. oli d'oliva verge, 2 grans d'all, sal, pebre acabat de moldre i un pessic de nou moscada.

Elaboració: Hem de coure el bacallà dessalat en aigua abundant, fins que sigui tendre. Un pic que estigui ben escorregut li llevarem la pell i les espines i el triturarem amb una batedora, juntament amb els alls pelats i l'oli, la sal i les espècies, fins que quedi un puré molt fi.

Se serveix temperat o calent, acompanyat de polenta. També es pot servir com a aperitiu, sobre torrades, o en petits entrepens, acompanyat d'un vi o un cava molt fred. Se pot refinar es puré amb un poc de llet o nata. I es pot servir intercalant capes de puré i làmines de verdura, pasta, tòfona o altres ingredients per a compondre un timbal que podem gratinar.

Si voleu veure més fotografies del viatge i dels al·lots treballant us convido a visitar el bloc <http://cuinant-blog.blogspot.com/es/> Bona setmana i ens veim d'aquí a 7 dies, aquí mateix. *Ciao ciao!*

Juan A. Fernández

