

# FORA VILA VERD

SUPLEMENT D'ECOLOGIA, AGRICULTURA, NATURA, PATRIMONI I CULTURA POPULAR



**LLEGUMS.** LES NACIONS UNIDES HAN DEDICAT L'ANY 2016 A LES LLEGUMS, UN INGREDIENT CULINARI QUE TÉ UNS GRANS AVANTATGES NUTRICIONALS

**MERCAT.** EL MERCAT DOMINICAL DE SANTA MARIA ÉS UN DELS QUE ATRAU MÉS PÚBLIC DE L'ILLA I QUE COMPTA AMB MÉS PRODUCTES DE CAIRE LOCAL



Detall d'un quadre del segle XVIII, dipositat a la finca de Massanella, on es veu com es feia antigament la collita de la garrova.

JAUME GUAL

## UN PAGÈS DE 1747

**MONTSERRAT FONTANET.** EL FILL IL·LUSTRE DE LLORET ÉS AUTOR DE L'OBRA "ART DE CONRÓ" QUE S'ACABA DE REEDITAR / ÉS UN TRACTAT AGRÍCOLA DE GRAN VALOR HISTÒRIC / EN ELL EXPLICA AL SEU SENYOR COM S'HAN DE DUR A TERME LES DIFERENTS FEINES DEL CAMP DE FORMA MOLT DETALLADA

Segueix-nos a:

facebook.com/EspaciLigaEndesa

@E\_LigaEndesa

basketlover.es



Basket Lover

Ja som a la recta final!

T'esperem a [basketlover.es](http://basketlover.es)





**NETEJA.** La xarxa hídrica de Mallorca necessita constants actuacions per mantenir-la en bon estat i evitar que en el moment d'una pluja important s'hi formin taps que poden tenir conseqüències incalculables. El Govern Balear ha previst inversions de 240.000 euros en diversos torrents. Una quarta part de la inversió se l'enduu la xarxa de Sóller, on s'han d'escometre reparacions a diversos murs.

# Els torrents, els grans oblidats

El Govern Balear inverteix enguany 240.000 euros en la xarxa hídrica

OTILIA DE LOS SANTOS

La Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca escometrà una important obra de millora als torrents de Sóller, en tant que al llarg de 2016 realitzarà treballs de manteniment a diversos trams que sumaran tres quilòmetres de longitud. A més, es realitzaran obres de reconstrucció de murs de diversos punts de la xarxa de torrents de la vall.

Així ho va assegurar el conseller de Medi Ambient, Vicenç Vidal, que va assenyalar que les actuacions més importants consistiran en realitzar tasques de neteja per suprimir la vegetació i reparar desperfectes. El conseller va destacar l'important esforç que durà a terme l'executiu per millorar els torrents de la Vall, ja que una quarta part del pressupost per manteniment de torrents s'invertirà en aquesta actuació.

● **Reparacions.** La neteja dels torrents no serà l'única que durà a terme Medi Ambient al llarg del present exercici. El Govern invertirà una partida de més de 240.000 euros en la reparació de diversos murs de contenció que han anat caient en els darrers anys. L'actuació més important es durà a terme al torrent Major, al revolt del Gorg d'en Bessó, on es reconstruirà un marge del torrent pròxim a la residència geriàtrica Bell Entorn que fa uns anys s'està desplaçant.

També es renovarà un tram de paret de quinze metres de longitud al torrent de Fornalutx al seu pas per Binibassí, dos marges de 47 i 65 metres al Torrent Major entre el Pont den Barona i l'antiga estació depuradora i un altra tram de deu metres a la zona de l'Horta.

Les actuacions als torrents solen consistir sempre en retirar vegetació, fems i brutícia i els esbaldres dels murs de contenció.

Segons es desprèn d'una informació publicada per "Atalaia", un vessant hidrogràfic està format per torrents o rius que desembocuen a una mateixa mar, golf o badia.

La divisòria d'aigües és una línia imaginària que separa els vessants hidrogràfics i les conques dels torrents, i coincideix amb les parts del terreny més elevades de la zona per on transcorre.

● **Els vessants.** A Mallorca hi distingim a grans trets els següents vessants hidrogràfics:

1.- Vessant d'Alcúdia. És el més gran, ja que recull tota l'aigua del Pla i part del Raiguer. Els torrents neixen a la serra de Tramuntana. Els més importants és el torrent de Sant Miquel, que neix a les Fonts Ufanes, a Campanet, i juntament amb el torrent de Muro, forma l'Albufera. És el que porta més cabal anual. El torrent de Muro és el més llarg, i recull l'aigua dels afluents del torrent de Solleric, del Rafalgarçès i del torrent de Pina (que és l'únic torrent d'importància que neix al Pla). El torrent de Son Bauló, el torrent de Son Real i el torrent de na Borges són els altres tres torrents d'importància del vessant.

2.- El vessant de Palma. Els principals són el torrent de sa Riera, que entra dins la ciutat, el torrent de Bàrbara, que amb el torrent Gros formava l'albufera des Prat de Sant Jordi i el torrent de Coanegra, que és afluente del torrent Gros.

3.- Els vessants de Tramuntana. Els torrents tenen un curs molt curt i un pendent molt pronunciat. Els principals són el torrent de Pareis, el torrent de Mortitx i el torrent de Sóller.

4.- El vessant de Pollença. Destaca el torrent de Sant Jordi o de Mal Any, que forma s'Albufereta.

5.- El vessant de Llevant. Els torrents no solen portar tanta aigua com els dels altres vessants, i són també de recorregut curt. Destaquen el torrent de Canyamel, que a la seva desembocadura forma un petit aiguamoll, molt interessant des del punt de vista ornitològic i botànic.

6.- El vessant de Migjorn. Amb el torrent de Son Catlar, que forma es Salobrar de Campos i el torrent de Garonda, que forma s'Estanyol des Migjorn.



El llit del torrent d'Esporles, després de ser netejat en una anterior campanya del Govern Balear.

JORDI AVELLA



El torrent d'Esporles, on des de fa alguns anys hi ha ases que s'encarreguen de la seva neteja.

J.A.

## Mala imatge i inundacions

La neteja dels torrents és sempre una necessitat per mor de la gran facilitat que té la vegetació per créixer-hi, com la facilitat que tenim els humans per fer-los mal be i abocar-hi tantes i tantes tones de deixalles. El primer és un tema d'actuació de l'administració i el segon és un tema de conscienciació de la societat.

Anys enrere els torrents no estaven tan bruts ni molt manco i

això era bàsicament per dos aspectes: perquè no els embrutàvem nosaltres i perquè pel seu llit hi pasturaven cabres, ases i someres i ara no.

Fa uns anys l'Ajuntament d'Esporles va posar en marxa aquesta antiga manera de fer net. Fa posar uns ases dins el torrent i sols es cuidaven de donar-los cobri, aigua i qualche llepolia per que vinguessin quan els cri-

daven. Aquests animals duien el torrent net i les actuacions de neteja es resumien en llevar o cremar allò més gros i res més. També la gent si veu un torrent net, ja no hi tira fems.

La brutícia als torrents pot generar, com ha estat el cas en moltes ocasions, desbordaments de l'aigua en cas de pluges. A Sóller, concretament, la carretera del Port ha sofert talls degut

que la brutor del torrent ha fet un tap i l'aigua ha desbordat provocant mals greus tant als habitatges de la zona com als camps veïnats.

A tot això s'ha d'afegir que el mal estat del torrents ofereix una imatge molt pobre de la localitat on es troben, a banda de proliferació de rates que hi acudeixen perquè la brutor és un bon amagatall per a elles.



**PAGESIA.** Els productes de la terra són els que brillen amb més força en el mercat dominical de Santa Maria. Aquesta jornada, la Plaça Nova es transforma i acull una allau de venedors i una multitud que acudeix des de diferents punts de l'illa a comprar. Tot el municipi es veu afectat per la convocatòria setmanal, que acaba beneficiant la resta del comerç local en una jornada especial.



Una de les paradetes del mercat dominical de Santa Maria especialitzada en formatge.

AINA CASASNOVAS



La fruita i l'hortalissa, protagonista d'aquesta paradeta.

A.C.



Una dona, oferint els productes elaborats per ella mateixa.

A.C.

# Una cita amb el mercat de Santa Maria

Hi tenen prioritat els venedors de productes de les Illes Balears, de producció pròpia o ecològica

## OTILIA DE LOS SANTOS

El mercat dominical de Santa Maria del Camí és un dels més populars i visitats de Mallorca, juntament amb el de Sineu, Consell i Alcúdia. Gent de totes les edats i nacionalitats s'apropen cada diumenge, sense faltar, a Santa Maria per visitar el seu mercat i, com no, comprar els queviures per a tota la setmana.

Hi podem trobar des de fruites i verdures fresques directes del pagès, fins a embotits, roba, animals, sabates i, sobre tot, un ambient d'allò més tradicional de la nostra terra. La visita dels que es desplacen fins allà sols es veu enterbolida per la gran quantitat

de cotxes que hi van i que fan que els aparcaments del la vila quedin reduïts a no res. Per això, s'ha d'estar disposat a caminar per gaudir d'aquesta visita obligada.

La gran plaça del mercat, anomenada Plaça Nova, permet allotjar els nombrosos venedors vinguts també de totes les parts de Mallorca, col·locats en trasts de mesures distintes per a cada un dels llogaters. Tenen prioritat a l'hora d'optar a una concessió dels llocs de venda els venedors de productes de les Illes Balears, producció pròpia i producció ecològica.

A primera hora del matí, encara ben fosc, comença l'estesa de les mercaderies que s'exposen per

vendre als visitants compradors. No hi ha trampa, tot és de la millor qualitat i frescor. Tot és directe del productor al consumidor.

El Mercat de Santa Maria dona vida al poble i, lluny del que es pugui pensar, fins i tot els comerços de la zona es veuen beneficiats per l'elevada afluència de visitants. Els supermercats i botigues també romanen oberts perquè sempre hi ha algú que hi entra. Els restaurants i bars de la zona fan

allò que en podríem dir el calaix de la setmana. És difícil trobar una taula per berenar o dinar a Santa Maria en diumenge. Si ho aconseguim, la qualitat i el bon preu estan assegurats.

**El vi és el producte més conegut i arrelat al municipi de Santa Maria**

Santa Maria és terra de cultiu de tota la vida. Principalment ametllers, cereals, figueres i fruiters. La vinya és possiblement per allò que més es coneix, però no és el cultiu més important. Les hectàrees de conreu més voluminoses són d'ametllers i garro-

vers. El vi de Santa Maria és honorat cada any el darrer cap de setmana de novembre quan es celebra la Festa del Vi Novell, una cita que va néixer amb la finalitat de reivindicar el paper del municipi i dels seus cellers dins els món del vi a Mallorca.

Fa anys els cellers i bodegues de Santa Maria eren una cita obligada per a tots els mallorquins i, com no, per els estrangers que compraven excursions per Mallorca. Els autocars aturaven a Santa Maria i els visitants amb el guia al davant, entraven a les bodegues i cellers per fer un tast i, si hi havia sort, comprar alguna ampolla d'herbes, palo o vi.



**ART DE CONRÓ.** El llibre escrit per Montserrat Fontanet l'any 1747 és un tresor agronòmic i lingüístic que s'ha recuperat com a testimoni d'un passat que no es pot oblidar. Fontanet deixa escrites unes instruccions perquè el seu senyor pugui tenir cura de les seves terres.

## L'agricultura illenca al segle XVIII

GUILLEM PUIG

El món de la pagesia illenca no deixa d'aportar documents pel que fa al seu conreu i la seva complexitat i un dels darrers d'aquests documents es tracta de "L'art de conró. Mallorca, 1747" de Montserrat Fontanet, un manual agronòmic datat al segle XVIII que posa de relleu la importància vital de l'agricultura en la Mallorca de l'època a través d'un document que s'articula per mitjà d'un seguit de consells que l'autor adreça a un senyor per tal que aquest tenguí coneixements dels diferents conreus i de la cura que se n'ha de tenir.

La present publicació, que compta amb la col·laboració del Consell de Mallorca a través de la Vicepresidència de Cultura, Patrimoni i Esports, s'estructura en dues parts clarament diferenciades: d'un costat, el text íntegre d'"Art de conró" de Montserrat Fontanet, on el text emprat prové de la còpia manuscrita

Es tracta d'un  
manual  
agronòmic que  
conté consells  
adreçats al senyor

de la biblioteca de Salvador Beltran Font, titulada "Art de conró compost per Montserrat Fontanet del lloc de Llorito, òlim conductor de Son Juan Arnau, y de la Porrassa; Mayoral de Massanella, de Lloseta y de Son Sanct Juan, segons lo estil de Mallorca. 1747"; i de l'altre, "El coneixement agronòmic a mitjan segle XVIII. Llorito, Montserrat Fontanet i l'Art de conró (1747)": un conjunt d'aportacions que diferents especialistes presentaren al seminari que el desembre de 2014 organitzà l'Ajuntament de Lloret de Vistalegre per analitzar i difon-

dre la figura de Montserrat Fontanet amb l'objectiu d'aprofundir en el context, la personalitat i l'obra d'aquest fill il·lustre de la localitat.

Una de les particularitats que presenta aquesta obra és el fet de poder-la situar en un període emmarcat entre dues tendències agronòmiques de l'època: d'una banda, l'agricultura tradicional; i de l'altra, la nova agricultura fortament influenciada per les idees de la Il·lustració.

● **"Art de conró"**. Tot i això, "Art de conró" és una obra que respon a les circumstàncies específiques del propi Fontanet, i en el moment de la seva escriptura sembla que no hi havia encara referències clares del que es denominaria nova agricultura - al manco a Mallorca - i que la Il·lustració com a moviment cultural encara no havia fet acte de presència. En aquest aspecte, sembla que l'obra de Fontanet es sent

més arrelada al fenomen d'una agricultura tradicional basada en les pràctiques immemorials i més lligada al pensament agronòmic espanyol de la primera meitat del set-cents que no a les pràctiques europees que s'anirien imposant amb el pas dels anys.

● **Grans propietats**. Cal tenir ben present que les principals característiques que definiren l'agricultura mallorquina fins ben entrat el segle XIX foren l'existència de grans propietats no sempre gestionades correctament pel que fa a la propietat de la terra i al ti-



Detall d'un dels quadres del segle XVIII de les cases de Massanella que mostren les feines del camp.

REPORTATGE FOTOGRAFIC DE JAUME G



La canaleta de Massanella, obra atribuïda a Montserrat Fontanet.



Les cases de possessió de Massanella, on arriba l'aigua.



pus d'exploracions, la continuïtat de la bipolaritat olivars-cereals, estant localitzats els primers al nord de l'illa i els segons al centre i sud pel que fa a la distribució de conreus i, en relació a les tècniques agràries -sobretot les referides a sembra, adobs o sistemes de regadiu-, es fa palesa la necessitat d'introduir millores que ja s'estan experimentant en altres indrets. Tot i això, els diferents autors que tracten aquest tema no presenten aquesta situació com a negativa, sinó com a clarament millorable.

En general, les pràctiques agràries illenques es trobaven molt condicionades pel medi físic i es centraven en una agricultura basada en els usos i pràctiques tradicionals -escassament o gens mecanitzada i molt poc tecnificada-, amb unes produccions i uns rendiments desiguals, en moltes ocasions insuficients per cobrir les necessitats de la demanda i el consum. Tant és així, que les tècniques tradicionals, rudimentàries, s'havien de compensar amb un treball intensiu de jornalers i misatges, on les possessions eren el centre neuràlgic de l'economia agrària al llarg de l'Edat Moderna i fins ben entrat el segle XX.

L'època de Montserrat Fontanet era hereva -en aquest aspecte- i estava clarament supeditada a la pràctica tradicional, tant pel que fa al maneig i l'organització del conró, com a l'ús d'una tecnologia arcaica, manca d'innovacions: un sistema d'exploració centrat en pràctiques extensives, estancades i limitades per les potencialitats físiques.

No es documenten, per tant, grans canvis ni en tècniques de cultiu ni amb introducció de noves espècies vegetals o animals -a excepció dels indiots-; de manera que hi perdura un sistema tancat i autosuficient basat en l'autoreproducció, tant en base a les llavors de cereals i planters, com en la de les races animals.

Com és fàcilment deduïble, el domini del treball manual és gairebé exclusiu, la qual cosa apareix ben manifesta a través de l'utilatge relacionat amb els inventaris i contractes; la tecnologia continua essent molt rudimentària i elemental, escassament representada per un grup de màquines simples com molins, sínies o premses.

Finalment, també cal tenir pre-

sent que les reticències al canvi vénen netament representades per l'estructura social i econòmica vigent a l'època, on els estaments privilegiats suposaven un impediment tan important com les mancances tècniques.

● **Un senyor.** En relació, a l'origen i al contingut del text de Fontanet és convenient tenir present que es tracta d'un escrit que sembla respondre a la demanda d'un senyor de Mallorca que vol fer de pagès, un senyor pagès, l'autèntic protagonista dels desenvolupaments de l'agronomia a l'Europa del segle XVIII; per tant no es pot considerar pròpiament com un tractat d'agronomia sinó més aviat com un manual d'agricultura resultat de l'experiència de l'autor i de la seva teorització sobre el que significa gestionar una possessió.

L'instrument retòric per a la redacció d'aquesta obra és el diàleg entre l'autor i el senyor Joan Antoni Fuster, mitjançant el qual es transmeten, a mode de tractat, els coneixements del pagès experimentat al terratinent encuriós, en un exercici d'intercanvi d'informació -sota la forma d'un diàleg- entre els representants de dos estaments socials clarament ben diferenciats.

A través d'aquest tractat, Fontanet dona sobrades proves del seu esperit despert, amb una clara voluntat didàctica, a través de la recopilació de coneixements que ja albiren les noves idees del moviment de la Il·lustració.

● **Pràctica agrícola.** L'"Art de Conró" és més que cap altra cosa un petit tractat de pràctica agrícola escrit per un pagès, però un pagès força especial, ja que no hem d'oblidar que Fontanet sabia llatí i tant podia citar Sant Jeroni com considerar críticament la dificultat d'aplicar els criteris dels clàssics a la pràctica agrícola mallorquina.

Aquesta orientació empírica -partint de l'experiència de més de vint anys com a pagès- no amaga el formidable observador que va ser ni la seva capacitat d'aplicar els re-

sultats de les seves observacions a la pràctica quotidiana. Certament sol parlar més de les pràctiques adreçades a obtenir bones collites o a la correcta alimentació i cria del bestiar que de les plantes i el bestiar en ells mateixos.

Pel que fa al bestiar domèstic fa referència bàsicament al bestiar anomenat de peu rodó -ases, cavalls i mules-, a l'oví i caprí, però sobretot al porc del qual canta les excel·lències tant si són vius -"són bons animals, fan lliures i no costen gaire de pasturatge"- com si morts -"honren i abasten una casa"- i dels quals dona interessats consells per a la cura de truges i porcells.

Dels cereals tan sols esmenta el blat, la civada i l'ordi; estenent-se àmpliament sobre la sembra i sobre el tipus de sòl i de femada més adients per al blat en general i per a cada varietat que esmenta específicament: xeixa, blat menut, blat rove-

lló... També sol fer un esment especial al conreu de les faveres, que associa en anys alterns amb el del blat i al conreu de l'olivera, deixant de banda els arbres fruiters, que no sol tenir en gran consideració.

Pel que fa a les hortalisses, és remarcable la quasi total absència d'espècies d'origen americà -tan sols hi apareixen la carabassera i la prebotera-; deixant de banda tant la tomàtiga, com la patatera, el blat de moro i la mongetera.

Aquest seguit de mancances es deuen en part al caràcter intrínsec d'aquest manuscrit, que no podem oblidar que va adreçat a orientar un terratinent que vol aprendre a governar la seva possessió, optimitzant-ne les produccions per tal d'obtenir el màxim benefici de la comercialització dels fruits de la terra.

D'aquí la insistència en les produccions animals i vegetals amb més bona sortida als mercats; en canvi, les produccions destinades a l'autoconsum dins de la mateixa possessió o a la comercialització a petita escala en els mercats locals -aviram, fruita i hortalissa- tenen un caràcter marginal en la seva obra.

L'època de Fontanet estava supeditada a la pràctica tradicional

**SEQUERA.** Si durant el present mes de gener no plou de forma abundant, els ramaders menorquins hauran d'adquirir ferratge perquè no n'hi haurà.



Vaques al camí d'en Kane, a Menorca.

WIKIPEDIA

## Preocupació a Menorca

Ramaders, preocupats pel retard en el cobrament de la quota lletera

OTILIA DE LOS SANTOS

Els productors de llet de Menorca han vist com passava l'any i les seves produccions no eren ni les desitjades ni les esperades. Començaren l'any amb la incertesa de la desaparició quota lletera el mes d'abril passat i l'acaben amb els malestar per part dels pagesos que no han cobrat la famosa Política Agrària Comuna (PAC) procedent de la Comunitat Econòmica Europea. El preu de la llet s'ha mantingut durant tot l'any. Tot i així, estan esperançant en que l'any en curs serà un bon any.

Un 25% dels productors no han cobrat l'ajuda de la PAC que oscil·la entre els 3.000 i els 15.000 euros per explotació, fet aquest que ha impedit que es pugui fer front als compromisos de pagaments que tenien previstos a finals d'any, com va explicar a IB3 televisió el Secretari General d'Unió de Pagesos de Menorca, Manel Martí. Els afectats per aquest impagament no han pogut pagar als seus proveïdors, tot i que es preveia que a mitjans del mes de novembre haurien cobrat l'ajuda europea.

Segons Manel Martí, enguany s'han fet més inspeccions que mai i els han comunicat que el que està pendent es cobrarà el més de gener d'enguany. El sec-

tor lleter i altres esperen amb desig que comenci a ploure prest perquè la terra està molt seca. Així i tot, preveuen estable el preu de la llet i del formatge. "Sembla que la gent del sector està més animada i que tant la llet com el formatge van tenint bona acollida. Tant les empreses que compren llet i fan formatge, com els productors artesans, sembla que duen un bon ritme i que les perspectives són bones per l'any en curs. Esperem que aguantin així i, sobre tot, que no baixi el preu". Així es manifestava Manel Martí parlant del futur pel present any.

La davallada de preu dels combustibles ha estat molt ben acollida pel sector ja que ha ajudat a fer més productiu el camp abaixant els costos de manera important. A aquest fet cal afegir-hi la competència entre les empreses que subministren els gasoil i que fa que el preu baixi de manera important.

La manca de pluges ha està posant en perill el sector de l'agricultura i ramaderia a les Illes. Si no plou els dos sectors tindran problemes seriosos. Per part dels ramaders, no els quedarà més remei que comprar menjar pel bestiar assumint l'elevat cost que aquest fet suposarà per a ells.

## Montserrat Fontanet, una personalitat

Montserrat Fontanet fou una personalitat de l'època que li tocà viure no tan sols per la publicació d'"Art de Conró" sinó també pel dinamisme que caracteritza la seva vida, basada sobretot per una personalitat deserta i activa que no s'aturà de crear.

Quan Fontanet hagué enllestit "Art de Conró" assumí, si no

l'autoria material, sí la direcció i la coordinació d'una de les obres hidràuliques més emblemàtiques de la seva època: la canaleta de Massanella. Aquesta obra d'enginyeria notable uneix la font del Prat de Cúber amb les cases de Massanella i serví per dur l'aigua a la seva destinació a través de 7.200 metres amb un

desnivell de 543 metres, comptant al llarg del seu trajecte amb la construcció d'un aqüeducte de quatre arcs de mig punt, la perforació de la roca i el maneig d'un salt d'aigua.

A més, entre les proeses dutes a terme per Fontanet -sovint amb un vessant llegendari- s'hi compta la introducció i, fins i tot, la

invenció del carretó de batre.

A través de l'"Art de Conró", Fontanet presenta una visió d'una pràctica agrícola tradicional, basada en l'experiència i adaptada a l'illa de Mallorca, encara molt poc afectada per les innovacions agronòmiques que no es faran manifestes fins després de la mort del nostre personatge.



**FRUITS.** Els llegums són un tipus de fruit que tenen la particularitat d'obrir-se quan madura. Durant segles ha estat un dels pilars de l'alimentació de moltes societats, tot i que en l'actualitat es troba relegat de determinades dietes

per ser considerat equivocadament un producte de baixa categoria. El llegum efectivament requereix més temps que d'altres productes per ser degudament cuinat, i els dietistes en recomanen el consum uns tres cops a la setmana.

# Som a l'any internacional dels llegums

Contenen un alt percentatge d'hidrats de carboni i són baixos en greixos i en colesterol

GUILLEM PUIG

El dia 20 de desembre del 2013 l'Assemblea General de les Nacions Unides va declarar el 2016 com l'Any Internacional dels Llegums, una mesura que es va prendre per conscienciar i sensibilitzar la ciutadania sobre els avantatges nutricionals dels llegums com a part d'una producció d'aliments sostenibles encaminada a aconseguir la seguretat alimentària i la nutrició.

Els llegums han passat en pocs decennis de ser un dels fonaments alimentaris de la major part de la població mundial a quedar relegats a un segon terme -sobretot en el mal anomenat Primer Món- en favor d'un consum desmesurat i incontrolat de proteïna animal. Aquest fet ha encès l'alarma tant de l'Organització de Nacions Unides (ONU) com de l'Organització de l'ONU per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO) que no han escatimat esforços per fer arribar a la població tota una sèrie de programes encaminats a la revalorització dels llegums com a eina bàsica en els hàbits alimentaris mundials.

Els llegums són un tipus de fruit que tenen la particularitat d'obrir-se quan esdevenen madurs. Provenen d'un sol carpel -òrgan femení de la flor- que en obrir-se ho fan per la sutura central i pel nervi mitjà del carpel.

● **Verds i secs.** El terme llegum es sol limitar als conreus extensius de gra sec, mentre que el consum en verd és considerat tradicionalment com a hortallissa. D'entre les diferents varietats de llegums secs a casa nostra cal destacar el cigró, la llentia, la mongeta blanca o la fava seca; mentre que entre les variants verdes sobresurten especialment els pèsols i les faves tendres.

Una peculiaritat dels llegums es troba en la seva gran diversitat de formes -ja siguin més arrodonides o més llargues- i en la possibilitat de comptar amb una llavor, com és el cas del cigró, dues, com en el cas de les lleties, o múltiples, com trobam en el cas dels pèsols.

Juntament amb els cereals, els llegums són un dels ingredients bàsics de les cuines tradicionals del món, com passa en el cas de la dieta mediterrània, i es troben localitzats arreu del planeta, a ex-



Diverses castes de llegums, disposats en un punt de venda especialitzat.

G.P.

## Molts avantatges nutritius

El consum de llegum proporciona un triple avantatge a les persones: d'una banda, disminueix el consum de proteïna animal -un consum excessiu en l'actualitat i que reporta un alt consum energètic al planeta-, de l'altra augmenta el consum de fibra, i finalment esdevé un re-

curso alimentari nutritiu i econòmic.

També es considera que massa persones consumeixen massa carn, i que la producció d'aquesta contribueix al canvi climàtic i que reduir-la és un gest ecològic.

No debades, la FAO considera els llegums com unes llavors nu-



Un plat de cigrons.

tritives per a un futur sostenible: un aliment a reivindicar no tan sols pels seus grans i evidents beneficis, sinó també pel seu valor nutritiu no reconegut i per la gran quantitat de varietats existents que posen de relleu la seva capacitat d'adaptació climàtica i territorial.

cepció dels indrets en els quals les temperatures extremes impedeixen el seu creixement.

● **Depreciats.** Malgrat la importància dels llegums en les dietes alimentàries de bona part del planeta, el seu consum es troba en un estat de depreciació, sobretot en les societats més benestants, que en consideren el seu consum

com a carn de pobre. Tot i això, no podem passar per alt que els llegums, i a casa nostra tan sols fa alguns decennis, varen ser durant segles la base de subsistència de les societats actuals i el seu consum era habitual, per no dir diari, ja que venia a suplir el dèficit existent de carn.

No debades, Mallorca encara avui dia segueix essent tot un refe-

rent nacional pel que fa al conreu de fava -on ocupa el primer lloc- i en menor mesura de mongetes. Malgrat tot, el seu conreu esdevé residual ja que es tracta d'un tipus de cultiu dedicat en la seva major part a l'autoconsum, on la producció es dedicada en la seva major part a abastir el consum de les pròpies llars i dels mercats locals. Ala nostra comunitat, per posar un

exemple, no hi ha conreus dedicats a grans explotacions de llegums.

Un altre dels elements que contribueix a la poca presència de llegums en les dietes de les societats més avançades és que el cuinat dels llegums requereix temps i dedicació, ja que en la seva majoria formen part dels plats anomenats de collera que han de menester d'un cert temps per a la seva elaboració, un temps que en les nostres societats és un bé escàs que cal dedicar a altres activitats, d'aquí el triomf del fast food o menjar ràpid.

● **Slow food.** Per aquest motiu, els llegums s'han convertit en tot un emblema per als seguidors de l'slow food, una tendència alimentària i gastronòmica que fa incís en el producte local i en la recuperació dels valors tradicionals de l'experiència gastronòmica, lloant una cuina elaborada on el temps i les varietats locals són dos aspectes a l'alça.

Per altra banda, els dietistes -lloant les propietats dels llegums- en recomanen el seu consum almenys tres cops a la setmana, molt més del consum unisetmanal -o inexistent- del llegum en la major part de les dietes actuals, sobretot del sector més jove de la societat. És per aquest motiu que dietistes i especialistes en gastronomia no paren de lloar-ne la seva presència en qualsevol àpat, fins i tot reivindicant nous usos a aquest aliment com poden ser les raoles de cigrons, les hamburgueses de lleties o els cigrons amb cloïsses.

Però on excel·leixen realment els llegums és en les seves propietats nutricionals que els converteixen en un dels elements bàsics de la piràmide alimentària, on comparteixen el quart escaló juntament amb la car, el peix, el marisc o els ous.

Els llegums contenen un alt percentatge d'hidrats de carboni, la qual cosa els converteix en un àpat energètic, essent a la vegada baixos en greixos i en colesterol, a més de comptar amb quantitats importants de fòsfor, ferro, zinc, potassi i vitamines del grup B. Igualment contenen un alt nivell de proteïna d'origen vegetal -el doble que el blat i el triple que l'arròs- i de fibra soluble, que és imprescindible per a mantenir la flora intestinal.



**PRIORITATS.** El grup ecologista GOB demana al Govern Balear rigor en el compliment dels seus compromisos electorals i li presenten un llistat d'accions a desenvolupar el més ràpidament possible per tal de rectificar les polítiques que es varen dur a terme durant la passada legislatura de José Ramón Bauzá.

## Les demandes del GOB al Govern

El grup ecologista reitera a Armengol rectificar les polítiques de Bauzá

OTILIA DE LOS SANTOS

El Grup Balear d'Ornitologia (GOB) ha demanat reiteradament al Govern Balear de Francina Armengol que posi remei al que anomenen desgavell territorial, urbanístic i turístic que deixà el Govern de José Ramón Bauzá.

Segons el grup ecologista, els consellers del PP Carlos Delgado i Biel Company deixaren un llegat molt pernicios pel territori i pel medi ambient balear. Les seves lleis urbanístiques, turística i agrària faciliten projectes que poden desfigurar encara més les nostres illes. El remei que el GOB demana al Govern d'Armengol és la derogació d'articles i disposicions concretes d'aquestes lleis del Govern Bauzá.

El GOB els demana que el Govern Armengol tenguí rigor, compromís amb el territori i bon govern amb els que complir les seves promeses electoral i derogar els articles més perniciosos de les lleis Bauzá.

Per fer-los les coses fàcil als Govern d'Armengol, els representants del GOB a Mallorca, han presentat una llista de derogacions i modificacions urgents de les lleis del Govern Bauzá:

- L'amnistia d'edificacions a sòl rústic (D.T. 10a de la LOUS 2/2014).

- Eliminar la figura dels assentaments en el medi rural, perquè premien als infractors del sòl rústic (derogar els arts. 24 i 26 de la LOUS 2/2014).

- Eliminar la resurrecció de "zombis i fantasmes urbanis-



La Dragonera, vista des de la finca de La Trapa, propietat del grup ecologista GOB.

GOB

tics" (derogar la D.A. 6a de la LOUS 2/2014).

- Derogar la dispensa del compliment dels paràmetres urbanístics, territorials i turístics per les modernitzacions d'establiments turístics (D.A. 4a de la Llei 8/2012 del Turisme).

- Derogar les facilitats per fer equipaments a sòl rústic (D.A. 19a i D.T. 6a de la Llei 8/2012 del Turisme). Refermar la inadequació de fer més camps de golf o polo, la seva oferta complementària o centes comercials a sòl rústic.

- Desclassificar sòls urbanitzables i urbans no transformats i en condició rural.

- Modificar la Disposició addicional 6a i la disposició transitò-

ria 1a de la Llei 7/2012 de mesures urgents per a l'ordenació urbanística sostenible.

- Fer prevaler la legislació urbanística i d'ordenació territorial a l'agrària, eliminar la Disposició final 2a i l'article 104 de la Llei agrària.

- Protecció amb categoria d'ANEI-ANP dels espais inclosos en la Xarxa Natura 2000: LIC, ZEPa i ZEC. La seva protecció ha de ser urbanística, incloent-los a la Matriu de Sòl Rústic amb la mateixa protecció que les ANEI-ANP. Aquesta Matriu recuperaria també el seu nivell de protecció del sòl rústic de la Llei 6/1999 de les DOT, després del seu debilitament amb la Disposició Final de la Llei 12/2014 Agrària.

- Recuperar el principi d'exclusivitat d'ús pels establiments d'allotjament turístic que suposa posar fre a la transformació d'hotels en d'altres negocis.

- Descartar les noves autopistes i autovies.

- Aplicar una moratòria de ports, per evitar la nova creació i ampliació dels existents.

- Prohibir per llei la importació de residus.

- Fomentar l'autoconsum energètic.

- Reforçar la moratòria turística, amb una nova redacció per l'article 88.5 de la Llei 8/2012 del Turisme que imposi que per obrir una nova plaça calgui tancar-ne dues, Llei 8/2012 de Turisme, article 88.5.

## Els caçadors mallorquins seran a la Fira de Madrid

O.S.

Els representants del Departament de Desenvolupament Local del Consell de Mallorca s'han reunit recentment amb el col·lectiu de vedats de caça i modalitats tradicionals de caça major per tal de tractar la participació a Cinegètica 2016, una fira de referència internacional sobre caça que es celebrarà entre els dies 17 i 20 de març al pavelló d'IFEMA de Madrid.

El representants del Consell de Mallorca, assistiren a la trobada amb el col·lectiu de vedats per parlar de la promoció turística de l'activitat cinegètica com a estratègia de desestacionalització i foment dels valors naturals i del patrimoni material i immaterial relatiu a la caça.

La participació dels representants del sector cinegètic fou molt profitosa i s'aportaren nombroses idees que sens dubte milloraran la qualitat de l'espai que el Consell de Mallorca ha reservat a Cinegètica 2016. Pràcticament tots els vedats ja han confirmat la seva presència a Madrid, amb aportació de diferent material divulgatiu i trofeus de caça.

A la reunió també es posà de manifest la necessitat d'iniciar un procés per implicar altres òrgans de govern autonòmics i locals, entitats socials i empreses per fomentar la caça sostenible ja no sols des del punt de vista econòmic, sinó també social, cultural i ambiental. El dirigents del Consell de Mallorca es comprometeren a crear grups de feina permanents tant per a la promoció turística de la caça i la seva divulgació.

## La sequera posa en perill les pastures

O.S.

La sequera està donant mal de cap als agricultors i ramaders de les Illes. El fet que no ha plogut significativament durant dos darrers mesos de l'any posa en greu perill les pastures que alimenten el bestiar i els cereals per a consum humà. La terra és totalment seca i, per altra banda, les reserves d'aigua han minvat a uns nivells molt preocupants, fet que afecta tots els habitants d'aquestes Illes.

La sembra de pastures i cereals duta a terme a principis del mes de desembre, no ha brostat per mor de la sequera. El gra no ha germinat i la densitat de la sembra serà molt baixa en relació a altres anys a les mateixes dates. Aquest fet ha estat el detonant de la preocupació del sector ja que si no plou suficientment les terres s'hauran de ressemmbrar duplicant-ne els costos, fet que repercutirà als balanços econòmics i, com no, als preus de producció.

## Pren forma la nova llei turística

La consellera Catalina Cladera detalla les al·legacions que s'han inclòs a la norma

O.S.

El Govern ha presentat el dictamen que els serveis jurídics de la Conselleria d'Hisenda i Administracions Públiques han resolt un cop vistes totes les al·legacions que diferents entitats i agents socials han presentat a l'Avantprojecte de llei de l'impost sobre estades pel turisme sostenible, durant el període d'exposició pública de la norma.

Finalment 35 associacions i un particular han presentat al·legacions, sobre 23 aspectes de l'Avantprojecte inicial. Entre les

qüestions que s'han inclòs a petició de les entitats que han presentat al·legacions hi figuren les següents: ampliar l'exempció a les estades del personal dels allotjaments, passar exempció de l'impost dels menors de 14 als de 16 anys, considerar la temporada alta turística a partir de l'1 maig, computar l'inici de l'escala dels creuers turístic en el moment de l'arribada del vaixell, canviar la definició de creuer turístic per la prescrita per la Unió Europea, bonificar un 50% suplementari sobre l'impost per a estades llar-

gues a partir de novè dia, mantenir cinc eixos de destinació per la recaptació de l'impost, potenciar la modernització medi rural com a medi productiu agro-forestal i publicitar els projectes presentats per pàgina web. La FELIB presentarà projectes que proposen els ajuntaments

La Llei de l'impost sobre estades turístiques pel turisme sostenible es fonamenta en el consens de les formacions que donen suport al Govern i és una dels objectius dels Acords de Governabilitat.

La consellera d'Hisenda i Administracions Públiques, Catalina Cladera, ha incidit aquesta setmana en la idea del "reequilibri de la riquesa" que suposa la mesura, per que amb l'impost, "els nostres visitants tenen l'oportunitat de contribuir en les accions i polítiques de defensa i salvaguarda del territori que visiten", ha afirmat.

El sector agrari es veurà, previsiblement, beneficiat amb l'entrada en vigor del nou impost tot i que només de serà de passada i sense concretar.



**CADENA ALIMENTÀRIA.** S'acaba de publicar al BOE el Codi de Bones Pràctiques Mercantils en la Contractació Alimentària, que és d'aplicació uniforme en tot el territori espanyol, acordat per Govern i productors.

# Una eina per millorar el mercat de l'alimentació

## S'aprova el Codi de les Bones Pràctiques Mercantils

OTILIA DE LOS SANTOS

El BOE ha publicat el recentment aprovat Codi de Bones Pràctiques Mercantils en la Contractació Alimentària. La Llei de mesures per millorar el funcionament de la cadena alimentària disposa que el Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient i les organitzacions representatives dels operadors de la producció, la indústria o la distribució, acordin un Codi de Bones Pràctiques Mercantils en la Contractació Alimentària d'aplicació uniforme en tot el territori espanyol.

Una vegada aprovat aquest codi, en l'acord subscrit, tenint en compte la necessitat que rebí la més àmplia difusió per la transcendència que per al conjunt de la cadena alimentària han de tenir les actuacions que en el mateix es contemplen, s'ha convingut a la publicació d'aquest codi per al seu compliment.

El codi és la part d'autoregulació que complementa les disposicions regulatòries, (prohibicions de pràctiques abusives, règim sancionador i autoritat de control AICA) establertes per la Llei de millora del funcionament de la cadena alimentària. Amb aquest codi es tanca tot el procés d'aplicació de la llei, estant ja plena-



Un punt de venda de diversos productes agroalimentaris. AINA CASASNOVAS

ment operatius tots els instruments previstos en la mateixa.

Tal com ha destacat Àngel Villafranca, president de Cooperatives Agroalimentàries d'Espanya "és el principi d'una nova etapa". Ha afegit que "el codi és un bon instrument que contribuirà a millorar les relacions comercials en la cadena alimentària. És el millor codi possible, tenint en compte que calia que fos acordat per totes les parts de producció, cooperatives, indústria i distribució".

A partir d'aquest moment, els operadors de la cadena alimen-

tària que ho desitgin hauran de sol·licitar per escrit la seva adhesió al codi i les seves relacions comercials hauran d'ajustar-se als principis i regles que conté i a la utilització dels sistemes de resolució de conflictes que puguin sorgir en aquestes relacions, seguint els procediments que el propi codi estableix.

El document recull cinquanta clàusules, i el seu èxit o fracàs dependrà en bona mesura del nombre d'operadors que el subscriu. Per això es recomana la subscripció per contribuir a millorar el sector.

# Un any pagès agredolç

## El sector primari demana tenir part a l'ecotaxa

O.S.

Aquest passat any 2015 ha portat sabors agredolços al sector primari a les Illes Balears. La bona rendibilitat dels fruits secs ha estat molt ben rebuda pels productors. L'ametlla ha tingut molt bon preu i sembla que s'està recuperant després de cinc anys de pèrdues esgarrioses.

Aquesta pujada de preu ha obert esperança als propietaris de terres amb ametllers per cuidar-los i recollir i comercialitzar els seus fruits. La mel també ha tingut molts bons preus. La

ramaderia ha patit una baixada de preus important just a les portes de les festes de Nadal, època en la que normalment els preus puguen. Tot i que ha plogut una mica aquesta setmana, la manca d'aigua fa tremolar el sector. Els pagesos i ramaders demanen que el govern plantegi ajudes per paliar aquestes pèrdues que es preveu tindran per mor de l'aigua. Cal tenir present que el ramat principal a Mallorca és l'oví, amb major nombre de caps. A Menorca són les vaques les que tenen un pes més específic.

Pel que fa a l'ecotaxa, el sector primari reclama que es destinin doblers a ajudar el sector perquè és el que manté el paisatge del que en gaudim tots. Les associacions agràries pensen que si el turisme s'ha de renovar, haurà de ser en favor del sector de la pagesia. Incentivar el producte local per part dels hotelers és una manera d'ajudar, entre altres. A les Illes es ven el medi ambient i el paisatge però tot això té uns propietaris que són els que pateixen la càrrega de mantenir-lo.

# LA REL·LA

## Els verbs dels horts

BARTOMEU MARTÍNEZ OLIVER

Després de les festes de Nadal on les famílies s'apleguen per celebrar una de les mostres més representatives del Cristianisme, el camp i el mateix cicle de la terra segueixen paral·lelament el seu ritme. Però com tot a la vida, no tothom porta el mateix ritme i hem de donar gràcies que els qui llauren la nostra terra per a servir-nos els aliments que ens dóna el camp tenen les forces suficients per seguir endavant dia rere dia.

Per aquest motiu, aquestes línies ens poden ajudar a reflexionar sobre els verbs més coneguts aquest mes de gener en el marc més agrícola de Mallorca.

Les dues dites que més repeteixen els agricultors són "Aigua de gener omple botes i graner" i "Aigua de gener tot l'any va bé". Ben estrenat el 2016 caldrà veure si aquests dels nostres avantpassats es compleixen per a poder conjugar els verbs dels nostres horts mallorquins.

El primer verb és plantar i el primer mes de l'any és idoni per a plantar cebes, enciams, escaroles i bledes. Les rotes es

farciran d'aquestes llavors. No obstant i això, també cal tenir en compte una flor molt important que té molt a veure amb el calendari litúrgic i les advocacions religioses: el roser i la devoció a tots els pobles de Mallorca a la Verge del Roser.

El segon verb més usat el gener és el de sembrar i els nostres pagesos sembraran tot just menjats els torrons, el julivert, pèsols, faves i espinacs. El tercer verb al qual ens referirem a continuació és el de recol·lectar, cols, bròquil, apís, pastanagons i porros.

El tercer verb és esporgar i es importantíssim aplicar-ho als arbres fruiters, com per exemple els tarongers. El quart és comú dins el món de la pagesia i és el de plantar: el mes de gener és idoni per a plantar fruiters de pinyol.

I finalment, el cinquè verb és el de tallar, una tasca complementària però necessària per a tot aquell que vulgui mantenir la seva finca neta, a punt i rejuvenir els arbres i plantes. El mes de gener és el mes de tallar els xupons i branques seques de l'avellaner.

# TRIBUNA

## Excursionistes conscienciats

CATI AINA OLIVER MAYOL

El proper 23 d'abril no gaudirem de la prova esportiva que es feia a la nostra Serra de Tramuntana: l'Ultra Trail Serra de Tramuntana. El passat 16 de desembre l'empresa organitzadora de l'Ultra Mallorca, Trails Serra de Tramuntana S.L., va comunicar que "no s'havia trobat cap ruta possible, ja que els recorreguts que poden ser autoritzats per la Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca del Govern de les Illes Balears no són factibles, degut que es passa a través de propietats privades de les quals l'organització ja té constància, d'edicions anteriors, de la negativa del pas per aquestes".

Ha estat suspesa, al cap i a la fi, perquè des del punt de vista mediambiental es duen a terme danys a la flora de la Serra.

Però què passa amb tots els turistes que no estimen la Serra tant com nosaltres o, simplement, què passa amb les persones que no estan acostumades a fer excursions? Aquestes no saben, o no volen saber, que una llosca de tabac tarda fins a dos anys en descompondre's a ple sol i que un embalatge de paper d'alumini en tarda més de cent. I, precisament, quan pugem a les muntanyes, no són embalatges de barretes energètiques allò que ens trobam, sinó llosques de tabac, xiclets, llaunes de cerveses, encenedors, bosses i tassons de plàstic, botelles de vidre...

Per tot això és imprescindible que sempre que anem d'excursió duguem una bossa on hi puguem guardar tot el fems que facem durant la ruta.