

ESPIGOLANT

Martí Solivellas El presidente de la Cooperativa Pagesa de Pollença, Martí Solivellas, no esperaba que la posibilidad de acercar a sus vecinos del municipio los productos de la cooperativa fuese a tener tanto éxito



Martí Solivellas es el presidente de la Cooperativa Pagesa de Pollença.

«Hay que seguir creciendo en defensa del producto local»

Al decretarse el estado de alarma, la Cooperativa de Pollença se centró en ofrecer a los 'pollencins' el servicio a domicilio de sus corderos y lechonas

Texto: **S. Rey**

Continúan las propuestas y la creatividad desde los campos mallorquines. Esta semana nos dirigimos a Pollença, donde Martí Solivellas, presidente de la Cooperativa Pagesa de Pollença relata cómo con una necesidad y mucha ilusión, crearon la oportunidad para dar salida a sus productos.

En la cooperativa trabajan con pienso, abonos, plantas, frutos secos y con cordero y lechona, los productos estrella en Pascua. Como para tantos ganaderos esta crisis es un reto, «al declararse la pandemia supuso un mazazo muy fuerte en la venta de corderos, ya que nosotros vendíamos un 90 % al sector de restauración y hostelería» explica Martí.

Se encontraban delante de un gran problema: mucho stock que, por las características del producto no se podía almacenar. Bastó una reunión para llegar a la solución, «debíamos poner en marcha un servicio a domicilio para que la gente del municipio que está confinada pudiera celebrar la

Pascua mediante nuestros productos: cordero y lechona».

Sobre los precios, Solivellas detalla que «el cordero se sirve medio por 40 euros, o bien, entero y partido por la mitad, por 75 euros. Y la lechona entera cuesta 55 euros la unidad. Las lechonas solo se sirven cuando hay suficiente disponibilidad por parte de los socios». Toda esta campaña empezó hace ya tres semanas y aunque se trata de un proyecto reciente fruto de una necesidad y construido con celeridad, lo cierto es que «los clientes nos apoyan y, por eso, creo que ha nacido para crecer, incluso dando servicios a otros municipios limítrofes».

En cuanto a la organización de los pedidos, son tres personas las que los preparan y colocan en los camiones frigoríficos, para después, repartirlos por las distintas zonas del municipio. «De momento solo trabajamos en Pollença debido a la logística de servir a muchos clientes» aclara Martí, que añade que para realizar un pedido se puede llamar, en horario de oficina, al teléfono 971 534 146. Allí se les explica cómo

funcionan y cuándo podrán servir los productos. El presidente de la cooperativa pollencina confiesa que el éxito de la iniciativa le sorprendió: «nunca hubiéramos pensado que la primera semana llegáramos a los 105 pedidos, 85 de cordero y 20 lechonas, de las lechonas no se pudieron coger más pedidos porque el socio solo tenía 20 y mucha gente se apuntó a la siguiente semana».

Al preguntarle sobre si esta fórmula podría continuar, Solivellas opina que «creo que los clientes que han probado el producto y quieren repetir no les puedes fallar. Pero todo dependerá de la gente, tenemos claro que los pedidos no serán tan grandes en semanas venideras pero una vez que se ha dado el paso hay que seguir caminando y creciendo en defensa del producto local».

Finalmente, confía que «cuando termine el confinamiento la gente siga pensando en nosotros y damos las gracias a la gente del municipio por la colaboración, seguiremos siendo un referente para Pollença» afirma Martí Solivellas.

Terra de miques

Per **Miquel Calent**

miquel@canalent.com



Ossos

M'agrada molt el *cocido madrileño*, de fet la feina em porta bastant per Madrid i ja tenc un parell de llocs de garantia on cruspir-me'n un, cada cop que em despist per la capital. No és fàcil triar, perquè aquest plat s'ha convertit en una icona gastronòmica de la zona i són in comptables els restaurants de la ciutat del Manzanares que l'ofereixen. Pots trobar el més canònic amb els seus celeberrims «tres vuelcos», també pots menjar revisions actualitzades d'aquesta menja proposades per cuiners de renom, i fins tot experimentar amb fusions d'altres gastronomies com uns sorprenents i deliciosos *tacos de cocido* que vaig empassar-me no fa gaire a un bonic local de Malasaña.

M'agrada el *cocido* i em posa feliç veure que la gent d'un territori treu pit amb la seva gastronomia. També m'apassiona el nostre bullit, el que fem amb singulars però petites variants a totes les Balears. Per això em neguiteja tant que a les nostres Illes sigui molt més fàcil trobar a les cartes dels restaurants un *cocido madrileño* que no un bullit menorquí, uns ossos amb col eivissenc o un

bullit d'ossos mallorquí. M'entristeix, no tan pel bullit en si, com pel que aquest fet posa de manifest la manera com veiem a la nostra gastronomia i com ens tractam a nosaltres mateixos com a poble.

El controvertit científic i comunicador Michael Pollan sempre diu que «A casa meva mai serveixo un tipus de menjar del que desconec la història». El patrimoni gastronòmic de les nostres illes és molt ric i variat. Aquest potencial ha de servir també de mascaró de proa per un sector primari com el nostre, afeblit per la insularitat i que té en la diferenciació la força per a subsistir.

Només una altra reflexió a afegir, mai en totes les vegades que he anat a Madrid m'han ofert un bullit balear, seria molt estrany. La normalitat hauria de ser posar en valor les singularitats gastronòmiques i culturals de cada lloc, no per xovinisme ni per egocentrisme, si no com a mostra d'orgull i d'amor cap a les arrels.

Defensar la nostra herència culinària és també mostrar respecte per una història que només ens és pròpia a nosaltres. I com diu el refranyer, qui honora als seus no fa bord a ningú.

LA RECEPTE

BULLIT D'OSSOS

INGREDIENTS:

- Ossos d'espina de porc
- Peu porc
- Orella de porc
- Gallina
- Col

- Patates
- Moniato
- Pastanaga
- Sal
- Oli
- Vinagre

Elaboració: Si no tenim una alfàbia d'ossos salats de les passades matances, podem fer el bullit amb la carn fora salar. Encara que jo recoman salar-la uns dies; per fer-ho bastarà cobrir de sal gruixada tot el porquim tres o quatre dies dins la gelera. El dia abans de fer el plat, netejam els ossos de la sal i els cobrim d'aigua freda, guardant-los també dins la gelera.

Hora de fer el bullit, posam tot el porquim dins l'olla coberta d'aigua i la posam al foc. Quan hagi bullit quinze minuts descartam aquesta primera aigua i tornam a cobrir d'aigua freda. Si volem fer brou de la gallina, la bullirem de banda, si no podem afegir-la al bullit.

Quan la carn sigui cuïta,



aproximadament dues hores, afegim primer les patates i la pastanaga. Deu minuts més tard afegim el moniato i quan tot sigui cuït hi posam la col, i la deixam reposar 10 minuts dins l'olla tapada amb el foc aturat.

Servim el bullit perquè tothom el mengi al seu gust, ja sigui tot per separat o esclafant la verdura. Trempam amb vinagre i bon oli.

Bon profit