

ESPIGOLANT

Miquel Gual. El president de Camp Mallorquí explica la exitosa iniciativa puesta en marcha por la cooperativa, con la que entregan a domicilio los productos de las huertas de sus socios, verduras y naranjas de gran calidad



Cada caja cuesta 15 euros y ambas se entregan a domicilio.

«Es hora de que la sociedad y los payeses se reencuentren»

Ante la posibilidad de dar por perdidas numerosas cosechas, Agromallorca y la Cooperativa de Sóller organizan una campaña para paliar la crisis

Texto: S.REY

Miquel Gual es el presidente de Camp Mallorquí y es él quien nos explica en qué consiste la iniciativa que desde la cooperativa, llevan a cabo para mitigar la crisis que el COVID-19 está causando a la agricultura y ganadería de Mallorca.

«Como presidente, mi trabajo es dar salida a las cooperativas socias y a sus miembros. Cuando vino un grupo de payeses a explicar que sus cosechas se perderían porque los restaurantes a quienes vendían cerraban, el problema no solo era de ellos, también era mio» explica Gual.

Con la llegada de la crisis, «los payeses tenían muchas verduras plantadas, los huertos de Sóller y otros socios, tenían las naranjas a punto de coger pero sin clientes para vender, a la vez, había mucha gente en sus casas confinada» reflexiona el presidente. Y fueron estos dos puntos de vista de una misma realidad, los que propusieron la solución: servir sus productos a domicilio a tantos y tantos ciudadanos «a quienes las

grandes superficies les había dejado sin servicio a domicilio». así nació una oportunidad. Pero ¿en qué consiste?

Gestionan dos propuestas, una caja de verduras por 15 euros y otra de fruta, también por 15 euros. «Sobre la caja de fruta, lo que hay ahora mismo principalmente en los huertos son naranjas. Pronto habrá fresas de la parte de Sa Pobla. En cuanto a la caja de verdura, es una caja variada con más de diez verduras diferentes y que puede variar de una caja a otra y de un día a otro, dependiendo de lo que puedan aportar lo payeses», explica el presidente. Son dos las cooperativas de Camp Mallorquí que más sobrellevan el peso y apoyo de esta campaña: Agromallorca, para las verduras, con sede en MercaPalma y la Cooperativa de Sóller, para las naranjas, con sede en Sóller. Las otras cooperativas de Camp Mallorquí participan enviando socios con excedentes a Agromallorca, que es quien gestiona las comandas diarias.

Sobre las ventas están yendo realmente bien, el propio Miquel Gual afirma que no se lo creen,

«pensábamos que habría poca gente que se acogiese a la iniciativa pero desde el principio, los pedidos no paran y ya llevamos más de 7.000 entregas».

Esta campaña ayuda en muchos sentidos: la gente tiene verdura fresca y naranjas de calidad directamente en sus casas y los payeses no verán sus cosechas, trabajo y esfuerzo desperdiciados. «Es nuestro granito de arena, cuando las grandes plataformas dejaron a sus clientes sin venta a domicilio, nosotros dimos un paso al frente. Los payeses han querido reencontrarse con la sociedad llegando a las casas con los productos de nuestros huertos».

Gual hace una reflexión más. cree que éste es un momento importante, «En los años 50 Mallorca comenzó una separación entre payeses y ciudadanos que fue traumática y 70 años después, la isla ya no es autosuficiente. Ahora estamos confinados, sin turistas y es el momento de que la sociedad y la agricultura se vuelvan a dar la mano y sigan el futuro del siglo XXI juntos», concluye.

Terra de miques

Per Miquel Calent

miquel@cancaient.com



Ous de dos vermells i altres miracles

Mon pare sempre m'ha dit que cal desconfiar dels que xerren massa. Segons ell no hi ha tantes veritats per dir, per tant una vegada acabada la veritat, la resta per eliminació han de ser mentides. Ell és un home tranquil, d'aquell tipus de gent que sempre escolta abans de parlar i amb el qui es pot no coincidir, però amb qui difícilment et discutiràs perquè atorga i reclama respecte.

Ara corren temps on la joipnió! viu a cent retweets de convertir-se en dogma de fe. Sempre m'he mirat amb desconfiança als que pareix que ho saben tot, de tot i per damunt de tot. De fet amb els anys he après que sol haver-hi molta més saviesa en el dubte que no pas en la certesa; per això sempre he respectat molt més als que admeten no tenir totes les respostes però que treballen per trobar-les, que no als unguits per la veritat absoluta. No ens oblidem que la curiositat és la mare de la pregunta i el dubte el pare de la resposta.

La cuina, com qualsevol àrea del coneixement, comprèn una quantitat de saviesa inabastable

per definició. Crec que l'única manera honesta d'enfrontar-se a tal magnitud de sabers acumulats és la modèstia. La vertadera, perquè la falsa modèstia és la pitjor de totes les pedanteries.

Els que ens dedicam professionalment a la tasca, que no art dels fogons, solem caure en massa ocasions en la supèrbia. De manera excessivament habitual els cuiners parlem de la nostra feina, com si cada vegada que fem la carta nova acabàssim de fer un ou de dos vermells. Estaria bé tenir en compte que les gallines solen pondre aquest tipus d'ou al final de la seva vida productiva, és a dir just abans d'acabar dins l'olla.

El primer símptoma de saviesa sol ser la percepció de la pròpia ignorància. No vendria malament recordar-ho a tots aquells perfils de xarxes socials que aquests dies s'han convertit en viròlegs, nutricionistes, economistes, vidents, psicòlegs, gurús de la cuina... per obra i màgia de la seva saviesa infusa.

Com també diu el meu pare: «A la boca li poden fer dir el que volen, però bramar d'ase no arriba al cel». Amén.

LA RECEPTE

ARRÒS AMB COSES

INGREDIENTS:

- Costella de porc
- Colomí
- Pollastre
- Pop
- Carxofes negres
- Pèsols
- Colflori
- All
- Julivert

- Ametlles
- Vinagre
- Brou de carn
- Ceba
- Llorer
- Pebre coent
- Tomàtiga
- Tap de quartí
- Arròs bomba
- Sal, pebre bo i oli d'oliva

Elaboració: bullim el pop dins aigua amb un pebre coent i una fulla de llorer. Deixam temperar i tallam a bocins. Reservam una part del brou de cocció.

Dauram la carn a foc fort fins que sigui ben rossa. Després afegim all i ceba tallats menut i seguim la cocció. Abans de que la ceba agafi color hi posam la tomàtiga i seguim cuinant fins a obtenir un sofregit ben untós.

Aribats a aquest punt hi posam l'arròs, juntament amb una cullerada de tap de quartí. El nacram bé i després el banyam amb una barreja de brou de carn i de brou de cocció del pop.



Quan portam 5 minuts de cocció incorporam el pop i les verdures. Passats cinc minuts més, afegim una picada feta amb un parell d'ametlles, un all, un brot de julivert i un rajolí de vinagre. Acabam la cocció i deixam reposar 10 minuts abans de servir.

Bon profit