

ESPIGOLANT

María Jover. Ante la crisis sanitaria cantidad de productos del campo corrian el peligro de desperdiciarse, pero gracias a la creatividad de varios jóvenes agricultores como María Jover, existe la oportunidad de disfrutarlos



María Jover, una de las impulsoras de la iniciativa, y las cajas con los productos. Fotos productos: CRISTINA ORTEGA



«Teníamos productos de calidad y km0 y la necesidad de vender»

La Comissió de Joves Agro-cooperatius ha hecho cuatro cajas distintas con productos para repartir

Texto: S. Rey

El campo tira estos días de ingenio y para hablar de ello conocemos a María Jover, una joven agricultora de 32 años cuya infancia entre «árboles, tierra roja, piedras y caballos», le ha llevado hoy en día a explotar la finca que la vio nacer, para la obtención de almendra y algarroba de cultivo ecológico.

María y sus compañeros agricultores y ganaderos forman parte de la Comissió de Joves Agro-cooperatius de Mallorca. Una comisión creada en 2018 a raíz de un curso, donde ella y varios compañeros se formaron para «la actividad del manejo de una explotación y nuestra mentora Xisca Parets, nos implicó en un proyecto que disfrutamos de compartir» explica María. Desde esta comisión se «recogen las inquietudes y propuestas de mejora del sector agrícola y ganadero». Buscan ser «vínculo de unión entre los jóvenes que se incorporan a la actividad y precisan asesoramiento. También recogemos necesidades formativas y colaboramos en la creación de un campus

de jóvenes agro-cooperativos», aclara Jover. Representan al sector agroalimentario de Baleares a nivel nacional en congresos y convenciones.

Però llegí la crisi sanitària i el camp mallorquí debía sobreviure, fue entonces cuando tanto María como sus compañeros de la comisión tiraron de ingenio. El 22 de marzo recibían la oferta lanzada por «la Cooperativa de Camp Mallorca, servicio a domicilio» comenta María. «Teníamos que adaptarnos a las circunstancias, la población estaba en sus casas, los supermercados vacíos y los payeses teníamos ganado, leche, pimentón, sobrasada, harina... todo de calidad y km0 y que no íbamos a poder vender. ¡La solución estaba clara!». Acercar a la población sus productos. Así llegaba la idea y con ella una oportunidad para tantos jóvenes agricultores y a la vez para tantos ciudadanos.

Crearon cuatro tipos de cajas: la Caja Láctea por 20 euros, con productos ecológicos de la Quesería Son Jover (Inca), compuesta de 1 litro de leche de cabra, 4 yogures de oveja y un queso fresco

de cabra. La Caja de Cordero, por 22 euros, con 2 kg de carne de cordero troceado (paletillas y costillas). La Caja para Empanadas, por 25 euros, con 1kg de harina ecológica de Sencelles, 1kg de carne de cordero y un bote de pimentón dulce eco de la mano de SAO, todo de explotaciones de Inca y Pollença. Y la Caja de Pa amb oli, con un precio de 50 euros y que se compone de ¼ queso de oveja, ½ queso curado de cabra, 1 mermelada de higo de Sencelles, 1 sobrasada de Ca'n Ribas en Puigpunyent y una botella de aceite de SAO. Y para completar más la oferta de todas las cajas, el cliente puede añadir 1kg de cordero troceado, por 10 euros más.

Para hacer los pedidos se les puede contactar en comandeskm0@gmail.com o vía WhatsApp: 646154983. Desde la comisión agradecen a la población la acogida de la iniciativa, y es que es un éxito, tanto que ven la posibilidad de que perdure una vez pase todo. «Si la gente empieza a conocer la oferta de productos km0 que hay a su alcance estamos seguros del éxito» subraya María Jover.

Terra de miques

Per Miquel Calent

miquel@cancaient.com



La panada d'en Proust

Enguany he fet panades. Només enguany, perquè aquesta Pasqua és estranya, plena de dilluns que ens poden semblar diumenges i de diumenges que ens provoquen el neguit dels dilluns.

Enguany he fet panades, normalment me les donen fetes, les trob ja tèbies quan arrib, després d'acabar la meva tasca. Però aquesta Pasqua diferent m'ha portat a totes les Pasqües, a les meves, perquè tots tenim només una verdadera pàtria, només tenim un reialme, només un norai; aquest viu dins la memòria, allotjat just devora l'ànima, en el caixó de la felicitat pura, impregnada pel fum dels records...

Obrir el forn de casa, ple de pasta casolana, tradicional, sincera... m'ha fet retrobar amb una barreja oblidada d'olors familiars que passades pel sedàs de la memòria, han portat aquesta Pasqua folla al record de les meves primeres Pasqües. «Hi ha en el perfum una força de persuasió més forta que en les paraules», escrigué Patrick Süskind en la seva imprescindible *Das Parfum*. Dins el meu

cervell l'ahir i l'avui s'han fusionat per transportar-me, de cop, a l'olor de cera i encens de les processions pretèrites; a l'aroma de por que transpiren els penitents encaputxats i descalços, arrossegant cadenes alguns, a aquell infant que vaig ser i que probablement encara som; a la dolçor profunda d'alegria immensa que el confit gros, gegant semblava dins les meves mans puerils, fontent-se furtiu dins la boca infantil, impacient, llépola...

L'orgia mengívola, onírica també, ha dipositat el meu paladar a aquells diumenges de primavera del meu Campos natal, en blanc i negre, com si d'un antic cel-luloide de Fellini es tractàs, assaborint el frit de xot. Despulls convertits en ofrena simbòlica, plaent, untosa... menjats fora d'hora, en un dinar anticipat, en un berenar de Pasqua.

No hi temps que no torn, ni mal que cent anys duri, així que convé viure, riure, estimar, cuinar, menjar... aprofitant el present, perquè el futur sempre és una promesa i el passat tan sols una il·lusió.

Bona Pasqua tinguem tots!

LA RECEPTE

Frit de Pasqua

INGREDIENTS:

- | | | |
|-------------------|-------------------|---------------|
| ■ Freixura de xot | ■ Ceba | ■ Pebre coent |
| ■ Patata | ■ Carxofa | ■ Moradux |
| ■ Alls | ■ Colflori | ■ Fonoll |
| ■ Grell | ■ Alls tendres | ■ Sal |
| | ■ Llorer | ■ Pebre bo |
| | ■ Pell de llimona | ■ Oli d'oliva |

Elaboració: Tallam la freixura a daus molt petits. A mi m'agrada separar el lleu i la llengua per un costat i la resta per l'altre. Dins una paellera amb abundant oli d'oliva hi fregirem primer la llengua i el lleu, ja que ha de mester més estona a ser cuit; després fregim la resta de freixura. En retiram l'excés d'oli i ho pasam a una greixonera.

Dins el mateix oli hi fregirem la carxofa i la colflori, respectant al màxim el punt de cocció; degotam i afegim a la greixonera. Ara fregirem també uns daus de patata amb un parell d'all's fora pelar, quan siguin ben cruixents i daurats, el escollam i també els afegim a la greixonera.

Ara retiram gaire bé tot l'oli



de la paellera. Dins ella hi posam una ceba petita tallada molt menuda. Quan comenci a suar hi afegim una fulla de llorer, un pebre coent i una mica de juliana de pell de llimona. Quan la ceba sigui ben tova hi afegim l'all tendre i deixam coure només dos minuts. Amb el foc aturat afegim a la paella el grell, el moradux i el fonoll. Barrejam tot dins la greixonera i frit fet.

Bon profit.