

## ESPIGOLANT

**Jerònima Bonafé.** Es la actual presidenta de la Federació de Cooperatives Agroalimentàries de les Illes Balears y también preside la Asociación de Mujeres de Cooperativas Agroalimentarias de España



Bonafé: «Somos un sector en constante evolución donde la tecnología juega un papel muy importante».

## «Debe haber más mujeres ocupando cargos de dirección»

Aunque las cifras de la presencia de la mujer en el campo van al alza, Bonafé cree que aún son bajas

Texto: S. Rey

Para conocer más sobre la situación actual de la mujer en el campo mallorquín, hablamos con Jerònima Bonafé, una mujer con un vínculo con el campo muy arraigado, pues es nieta, hija y hermana de payeses y tal y como ella misma expresa «lo de que el campo lo llevo en la sangre es una gran verdad». Bonafé es presidenta de la Federació de Cooperatives Agroalimentàries de les Illes Balears y presidenta de la Asociación de Mujeres de Cooperativas Agroalimentarias de España (AMCAE).

Sobre su labor como máxima responsable de ambas asociaciones, Jerònima asegura sentirse muy satisfecha de trabajar en un sector básico del que se beneficia directamente la población. «Podemos pasar perfectamente un invierno sin un abrigo nuevo, pero comer lo hacemos a diario». Añaden además que «el mayor compromiso es que la mujer ocupe el lugar que le corresponde y merece». Pero ¿cuántas mujeres

trabajan en el sector agrícola?, para contestar a esta pregunta la presidenta de AMCAE tira de números y asegura que «en cooperativas, de casi 8000 socios, cerca del 25 % son mujeres. En los Consells Rectors de las cooperativas, un 10 % de los miembros son mujeres, tres presidentes sus cooperativas». Estas son unas cifras que si bien son «esperanzadoras», Jerònima cree que siguen siendo bajas: «tiene que haber más féminas ocupando cargos de dirección puesto que son muchas las que se encargan de sus explotaciones, las que llevan las riendas y conocen a la perfección el funcionamiento diario. Deben dar el salto y desde Cooperatives Agro-alimentarias y AMCAE estamos para ayudarlas», asegura.

Respecto a las mujeres jóvenes que ven en el campo una forma de vida, la tendencia explica que en los últimos años los datos van en aumento, «son chicas muy preparadas que han estudiado y se han formado. En muchos casos siguen los pasos de sus padres, pero cada vez más son mujeres que han elegido esta vida sin te-

ner ninguna vinculación familiar con este mundo».

Y en el lado opuesto, la mujeres mayores que han dedicado su vida a las tareas del campo a la sombra de sus maridos, hermanos, padres... Mujeres que no cotizaron por el esfuerzo de tantos años y llegado el momento de jubilarse no han recibido ayudas, tal y como afirma la presidenta: «si quedaron viudas, reciben una misera pensión de su marido. Si no son viudas, viven de la pensión que recibe él. Este tipo de agravios no se pueden repetir».

Jerònima Bonafé es sin duda una voz clara, fuerte y segura dentro del mundo del campo, por eso, al preguntarle sobre qué mensaje manda a aquellas mujeres que piensan en formar parte del sector agrícola, lo tiene claro: «somos un sector en constante evolución, donde la tecnología tiene una presencia muy importante. No hay horarios que cumplir, hay trabajos que realizar y lo hacemos en contacto con la naturaleza, no hay nada más básico ni sincero que trabajar siguiendo los preceptos de la Madre Tierra».

## Terra de miques

Per Miquel Calent

miquel@cancaalent.com



## L'altra família

**A**vui fa 64 dies que vàrem tancar els nostres restaurants. Va ser un dia duríssim i on es llegia en el rictus de tothom l'horitzó d'incertesa que se'n albirava. He de reconèixer que durant aquests mesos de dos mesos, han sigut moltes les matinades on les cares dels cuiners i cambrers que formen part de la nostra petita família, han vingut al meu cervell, per llevar-me la son i per descomptat les rialles. L'únic que en aquells moments em conhortava era el sentiment de grup, de família, de clan... perquè el gran valor dels petits establiments, com els nostres, no és un altre que el saber, la implicació i la professionalitat, dels individus que el conformen. Ara pareix que el moment de tornar a encendre els fogons ja no queda tan lluny, tots hem passat dies durs i el camí que manca seguir que no serà fàcil, però crec sincerament que la força que ens dona la passió que sentim per la cuina és un combustible molt poderós. Als cuiners ens agrada que les nostres olles xerrin per nosaltres i que els nostres comensals en puguin gaudir en silenci perquè com diu Jaime Oliver «El silenci és el millor so d'un bon menjador».

Sempre he dit que ha dos tipus de persones que és dedicuen al nostre ofici. Hi ha els que fan aquesta feina per viure, i els que fan d'aquesta feina una manera de viure. Les dues opcions són del tot respectables, però he de reconèixer que he tingut la sort de rodejar-me de gent que ha triat la segona opció com a estil de vida.

Tenc mono de restaurant, necessit xutar-me l'adrenalina en venya que suposa un servei mogudet; fixau-vos com estaré de desesperat, que fins i tot he trobat a faltar les eternes, recurrents i acalordes discussions entre personal de sala i cuina; però el que més he enyorat aquests dies ha estat donar-vos una aferrada a tots els que formau la meva «altra família», perquè el nostre ofici, quan ho dus de veres dins les venes, crea vincles tan forts com els de sang.

Ben aviat ens veurem posant gust als nostres somnis, perquè la cuina és una passió que es menja i els cuiners vivim per donar-li forma. A mode d'aperitiu vos deix un arròs en el que ara estem treballant, en equip, com no podria ser d'altre manera.

Fins aviat, salut i cuina.

## LA RECEPTA

### Ombra de porc al caliu i el seu arròs a banda

- Ombra de porc negre a faixat
- Arròs bomba de Sa Pobla
- All
- Ceba
- Porro
- Tomàtiga
- Tomàtiga seca
- Gallina

- Ossos d'espinada de porc
- Verdures variades
- Aigua
- Vermut
- Sal
- Picada
- Pebre bo
- Oli d'oliva



Foto: MANU PRADOS.

que hem fet abans. A mitja cocción afegim una picada a base d'herbes aromàtiques, fetge, sang de porc, espècies i ametilles. Acabam l'arròs al forn mentre coem al caliu l'ombra de porc. Ho podem servir acompanyat d'una maionesa de pebre torrats.

Bon profit.

Fem un sofregit amb els alls, la ceba, el porro, la tomàtiga i la tomàtiga seca. Coem fins que quedí extremadament confitats. Arribats a aquest punt, posam l'arròs bomba, el sellam bé amb el sofregit i cobrim amb el brou