

ESPIGOLANT

Maria Esperança Mora

Texto: **S.Rey**

El mes de junio es especial para Porreres, pues su fruto más relevante se convierte en protagonista, el albaricoque. Y si bien, la situación no ha permitido celebrar la Fira de l'Albercoc, sí se han realizado iniciativas para promocionarlo en el llamado 'Mes de l'albercoc'.

Para conocer un poco mejor la situación actual de esta fruta, hablamos con Maria Esperança Mora, gerente de la Cooperativa Agrícola de Porreres, «soy hija y nieta de agricultores, teníamos una explotación de porcino y vacuno y producíamos frutas y hortalizas, que vendíamos en mercados municipales», recuerda Esperança. Parece tener un destino unido al campo de su municipio ya que años más tarde, sus estudios de Administración de Empresas la llevaron a trabajar en la Cooperativa. «Con mi base de niñez y lo que he aprendido de agricultores y formadores, desarrollo mi actividad con espíritu de superación para dar un buen servicio y fomentar la actividad agraria de nuestra localidad» argumenta con orgullo.

Mora asegura que Porreres es «la cuna del albaricoque y sigue siendo un referente». La primera variedad en salir a la luz es el *albercoc primerenc*, y sobre este año Esperança detalla que aunque parecía que habría una buena producción, «finalmente ha sido débil, han madurado quince días antes de lo habitual, es decir, a primeros de mayo tuvimos la recolección». Sobre el resto de variedades, el *modesto* y el *camino*, Mora indica que

Gerente de la Cooperativa Agrícola de Porreres explica cómo se ha sucedido la producción de las diferentes variedades del albaricoque y destaca el valor que tiene poder coger un fruto del árbol y degustarlo casi al momento

«El ciudadano valora el producto local más que antes de la crisis»

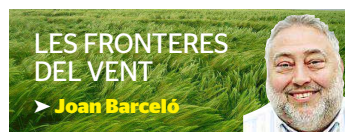
Por la celebración de Sant Joan, la variedad autóctona de albaricoque 'galta vermella' alcanza su máxima producción muy valorada en Porreres



Esperança Mora sostiene algunos albaricoques frente a la Cooperativa de Porreres.

aunque «ha habido una menor cantidad, son de gran calidad». Ahora, por Sant Joan, «el *galta vermella* alcanza su plena producción, es la variedad autóctona de nuestra zona, y el único que tiene la pepita dulce llamada almen-dra. Con un gran sabor, sirve para mermeladas, secado, conserva y como fruta fresca con un punto de acidez característico», descripción que da buena cuenta de la experiencia y conocimientos de Esperança.

Sobre la crisis sanitaria, la gerente explica que «al principio, en la Cooperativa tuvimos que adaptarnos diariamente a las novedades, teniendo claro que teníamos que servir alimentos a la población y a los animales», a partir de aquí pusieron en marcha una serie de medidas: «asegurar la prevención para trabajadores y clientes; el teletrabajo; activamos el servicio a domicilio; señalizamos los espacios de la cooperativa...», enumera Mora. Pero el esfuerzo en esta línea no ha terminado y Esperança asegura que siguen adaptándose a cada nueva fase. Pero, y al albaricoque de Porreres, ¿cómo le ha afectado esta crisis? Las palabras de Esperança son positivas: «el ciudadano valora el producto local más que antes de la crisis. El producto local es un producto que puedes coger hoy del árbol y mañana degustarlo» dice. La Cooperativa, a través de Camp Mallorquí, mantiene un servicio de venta a domicilio y de venta en la misma Cooperativa. Para más información se puede llamar al teléfono: 971647181, o por Whatsapp al 627894526.



Per Sant Joan, la calor va en gran

► **Per Sant Joan, el primer bany.** Avui ha començat l'estiu. De fet, va començar faltant un quart per la passada mitjanit. Aquest matí hi ha hagut el girant de la lluna nova a les 8 hores i 41 minuts dins el signe del Cranc. L'estiu arriba coincidint amb Sant Lluís, patró dels estudiants i del jovent en general. El solstici, la festa solar més celebrada arreu del món, sem-

pre coincideix amb les festes de Sant Joan, associades a l'aigua i al foc, que corresponen al dia més llarg i a la nit més curta de l'any. Durant el solstici d'estiu els productes de la terra contenen una gran energia solar.

► **La nit de Sant Joan, cada herba amaga l'engany.** És convenient posar un pitxer a la serena de la nit i beure'n el dia de la festa. Durant la nit de dimarts que ve, surt na Maria Enganxa, la dona d'aigua que habita dins pous i cisternes la resta de l'any. Es tracta d'una nit capaç de revelar els secrets del destí que s'obri a una de les diades més expansives de tota la Mediterrània. La vegetació per Sant Joan es mostra esponerosa i prenen virtut moltes herbes. Antigament, existia el costum d'anar al camp a la mitjanit i collir-ne un feix. Aquestes plantes, entre altres co-



ses, duen la felicitat.

► **Foc i aigua de Sant Joan, salut per tot l'any.** Dimarts a la nit s'ha de fer llum amb grans fogueres, ja que el foc aporta la part més vitenca de la celebració. Les fogueres tenen un caramull de virtuts com a defensa contra els mals esperits. Sembla

com si els focs fossin una crida per prendre la bona ventura. Botar per damunt les flames concedeix importants privilegis: duu sort, protegeix dels lladres i cura de ronya. Una virtut que es transmet, en part, a les cendres i al caliu, que també tenen poder curatiu.

► **Per Sant Joan creixen les cebes i els alls.** Les llargues hores d'insolació permetran a finals de mes que les deixem assecar al sol. El temps ha permès una bona anyada cerealística. Sant Joan, dia 24, és el patró dels pastors, pel·leters, ganíveters i dels aucellers i protector de les gallines i les ovelles. L'invocuen contra el calabrúix i la manca de confiança en un mateix i per sortir de la presó. És el millor moment per empeltar els arbres fruiters. S'han de coure pomes al caliu del foc de Sant Joan. Curen de mal de coll i altres malalties.