

EL PLA

Publicació del Pla de Mallorca

JULIOL 2020 | Núm. 3



DOSSIER

Producte local: com es produeix i es consumeix al Pla?

Si alguna regió de Mallorca es destaca per mantenir activitat agrícola i ramadera, aquesta és el Pla. Tot i que les dinàmiques de les últimes dècades, amb l'impuls del turisme i la construcció com a principals sectors econòmics, han fet que el camp es vagi abandonant, encara queden emprenedors que produeixen localment i que cerquen maneres innovadores de convèncer els consumidors que val la pena apostar pel producte de la terra. Pàgs. 3-16.

Parlen els productors locals de la comarca

Tot i les dificultats, hi ha qui segueix apostant per dedicar-se al sector agroalimentari



Bàrbara Mesquida, Pere Ferragut *Mindona* i Guillem Mas tenen dos coses en comú: són naturals del Pla de Mallorca i han decidit dedicar-se a conrear i comercialitzar productes de la terra. Pàg. 7.

"La producció local fomenta la sostenibilitat"

Jaume Alzamora, conseller de Promoció Econòmica i Desenvolupament Local

El polític artanenc està al capdavant de l'ens del Consell encarregat de promocionar el Producte de Mallorca i l'economia local i fomentar el comerç de proximitat.

Pàg. 5.



El paper dels mercats i les fires singulars: el cas del Mercat de Sineu

Margalida Mulet i Tòmas Vibot. -L'estudi sobre "El paper de la pagesia en la cultura material i immaterial dels mercats i fires singulars de les Illes Balears" ha estat redactat per un equip multidisciplinari, hi ha inclòs el Mercat de Sineu com a exemple de mercat històric. Segueix a pàg. 9.

Ha impactat el confinament als hàbits alimentaris i de consum del Pla?

Col·lectiu Amantina. - L'alimentació i les seves pràctiques associades, a causa de la seva complexitat, s'han d'estudiar en múltiples espais econòmics, socials, i individuals així com en diferents temporalitats. A aquest article, el col·lectiu d'investigació s'enfoca en un moment molt particular. Segueix a pàg. 12.

ALGAIDA - ARIANY - COSTITX - LLORET DE VISTALEGRE - LLUBÍ - MARIA
DE LA SALUT - MONTUÏRI - PETRA - PORRERES - SANTA EUGÈNIA -
SANT JOAN - SENCELLES - SINEU - VILAFRANCA DE BONANY


PLA DE MALLORCAXXI



El Pla

Publicació periòdica
del Pla de Mallorca

Núm. 03- JULIOL 2020

Edita:

Associació Pla de Mallorca XXI



PLA DE MALLORCA XXI

info@plademallorcaxxi.com
www.plademallorcaxxi.com

Les informacions recollides a
El Pla són generosament
facilitades pels següent
mitjans de comunicació local:

- Es Saig (Algaida)
- Titoieta Radio (Algaida)
- Fent carrerany (Maria)
- Bona Pau (Montuiri)
- Serra Mamerra (Petra)
- Llum d'oli (Porreres)
- Butlletí digital Porreres
- Mel i Sucre (Sant Joan)
- Sa Sella (Sencelles)
- Dínola (Sineu)
- Sa Plaça (Sa Pobla)

Col·laboradors a aquest
número: Mateu Ginard,
Margalida Mulet, Tomàs
Vibot, Pere Mindona, Bàrbara
Mesquida, Gillem Mas i
Juanjo Suárez.

Fotos: xarxes socials dels
ajuntaments, mitjans locals i
iniciatives culturals i artistes.

*El Pla és un diari informatiu
independent i plural que
defensa la llibertat d'expressió.
Les opinions expressades a les
seves pàgines no són assumides
necessàriament per la
publicació, sinó que pertanyen
als seus autors i autores, que en
són responsables.*

Editorial

Ara més que mai, amb la crisi generada per la Covid-19, se'ns fa evident la necessitat de posar en valor el producte local i totes aquelles qualitats positives que es generen amb el foment del seu consum.

La proximitat facilita el consum de productes més frescs i en un punt de maduració més òptim, així com un consum energètic mínim per al seu transport, embalatge i conservació.

Aquests aspectes són millorables si hi afegim que els productes siguin de varietats locals, races autòctones o provinents del sistema de producció ecològica que, entre altres valors, en ser molt adaptats al territori, requereixen menys consum hídric i ajuden a la prevenció d'incendis.

Consumir producte local contribueix clarament a la sostenibilitat ecològica i a la diversificació econòmica necessàries per a la reorientació del nostre model productiu i garanteix un preu just al productor.





Dossier

PRODUCTE LOCAL

El que la terra ens dóna: producció i consum local a la comarca



És evident que Mallorca ha canviat més en els últims cent anys que no havia fet d'ençà que els primers pobladors s'hi establiren.

El Pla de Mallorca sempre havia estat un indret eminentment agrícola, on més del 90% dels seus habitants eren pagesos i la resta feien de menestrals, en una economia de subsistència.

Quan als anys seixanta arribà el boom turístic, bona part de la població del Pla partí cap a les zones urbanes i costaneres generant un èxode rural. Paral·lelament, començava la 'revolució verda' per la qual s'introduïren en massa els cultius forans (substituint fins i tot per complet els autòctons), es mecanitzaren la majoria de tasques agrícoles i començaren a emprar-se de forma descontrolada els fitosanitaris per competir amb els productes que venien de la península. La devaluació del producte agrícola va ser inevitable i l'abandonament del camp, quasi total. El panorama agrícola, que havia sigut bàsic al Pla, quedà tocat de mort.

Així i tot, l'agricultura manté una certa activitat econòmica

Les terres agrícoles estan destinades al cultiu de secà, essencialment de cereals (blat, ordi i civada), ametllers, garrovers, figueres, olivars, vinya i farratges. La ramaderia també és present, amb ramat oví, boví i porcí. La dedicació a l'agricultura és remarcable i percentualment superior a la mitjana de l'Illa. Mentre que l'economia total del

Pla només aporta un 1,88% al total de la riquesa que es crea a Mallorca, el subsector agrícola aporta un 13,21%, molt per damunt dels altres sectors (industrial, serveis i construcció).

Quant als treballadors, el Pla concentra només el 3,34% de tots els treballadors de Mallorca, en canvi en el subsector agrícola hi trobem el 13,03% dels treballadors agrícoles de tota Mallorca. Les dades d'ocupació indiquen que l'agricultura es manté en els darrers 5 anys al voltant dels 650 treballadors, que per fer-nos una idea de la magnitud, és l'equivalent a la plantilla de l'EMT de Palma.

Els productes agraris transformats tenen algun èxit

En l'activitat agrària són especialment rellevants els productes transformats com l'oli o el vi, ja que contribueixen a generar llocs de feina amb diferents graus d'especialització, així com a mantenir el paisatge i dotar la comarca d'una identitat econòmica i marca pròpia. Tenen èxit entre els residents estrangers i en les exportacions a països europeus del nord. Segueixen estant en franca minoria entre tots els productes que es venen de fora.

Al Pla de Mallorca hi ha 22 marques amb la Denominació d'Origen Oli de Mallorca: Treuer (Algaida), Es Pujolet (Ariany), Miquel's (Ariany), Son Jordi (Llubí), Roqueta (Maria), Trull (Maria), 7 Empelts (Petra), Es Clot (Petra), Oli des Mirant (Petra), Oli Duntemps (Petra), Llecó Duntemps

(Petra), L'Agre Duntemps (Petra), Oro Líquido (Porreres), Novembre (Petra), Reis de Mallorca (Petra), Son Naava (Porreres/Montuïri), Son Nebot (Porreres), S'oli des molí (Randa), Oli de Son Dexotte (Sant Joan), Oli des Pla (Sencelles), Jornets (Sencelles) i Oli de Son Real (Sineu).

Pel que fa al vi, hi trobam diverses bodegues amb la Denominació d'Origen Protegida Pla i Llevant: Can Coletó (Petra), Can Majoral (Algaida) i Miquel Oliver (Petra) i una amb denominació Vi de la Terra de Mallorca, Oliver Moragues (OM) d'Algaida; també d'altres, com Mesquida Mora de Porreres.

L'agricultura s'aguanta com pot en una Mallorca dominada pel monocultiu turístic

Com tots sabem, la intensitat turística de Mallorca no atura i l'economia dels serveis turístics directes o indirectes ja domina quasi completament tot el producte interior brut. Segons la Fundació Impulsa, el Sector Serveis genera el 85,5% de la riquesa de Mallorca, mentre que l'agricultura és el 0,4%.

Com ja hem dit, la comarca del Pla ha estat tradicionalment una zona eminentment agrícola i ramadera que a partir de la dècada dels 60 va viure una crisi d'abandonament per la tracció del sector turístic. Tot i això, en l'actualitat les terres conrades suposen encara un 84,3% del total de la superfície de la comarca. És una comarca amb una part important de la població dedicada a l'agricultura basada en petites explotacions familiars, que no poden competir amb les explotacions agrícoles d'altres indrets però que, en canvi, donen productes de gran qualitat.

L'agricultura ecològica va progressant

En els darrers anys, han sorgit variants en la gestió de les explotacions, i de cada vegada es veuen més explotacions dedicades a l'explotació agrícola ecològica. Els conreus principals són els de secà i especialment els cereals, els ametlers i els garrovers, que es veuen afavorits per les fèrtils terres argiloses. Destaca també el conreu d'hortalisses de secà com el tomàquet, amb la variant de tomàtiga de ramallet, autòctona de l'illa de Mallorca i que s'exporta arreu del món, el meló, l'albercoc, la síndria, els alls i el pebre. Quant a la ramaderia, comprèn bàsicament el bestiar porcí i oví.



Reptes i oportunitats

El model turístic de Mallorca ha premiat la quantitat sobre la qualitat, i s'ha desenvolupat d'esquenes al Pla. La societat del Pla ara s'acosta més al model urba que no a l'agrícola. Això l'ha obert als serveis bàsics com l'educació, la sanitat, les comunicacions, etc. però ha perdut una part essencial i difícilment recuperable de la memòria col·lectiva agrícola i rural.

És evident que el sector turístic té un cert potencial de creixement (que es veurà relentit per l'actual crisi sanitària, però que tornarà a recuperar-se), sempre de manera sostenible i amb sinèrgia amb el sector agrari, per elaborar productes de gran valor afegit, creant una personalitat pròpia allunyada dels estils de serveis de sol i platja o de turisme urbà.

Encara que ja hi ha algunes iniciatives ecològiques en el sector agrícola i turístic, la transició ecològica ha de ser una gran oportunitat per al Pla de Mallorca.

Des d'associacions com Pla de Mallorca XXI es reflexiona i impulsa al voltant de propostes que podrien contribuir significativament a que el producte local agroalimentari tornés a ser viable a la comarca, com a opció de vida rendible per una base de la població que no oblida les seves arrels pageses, i en la línia de caminar cap a una diversificació de l'economia a les Illes i cap a l'autosuficiència de recursos alimentaris. Algunes de les propostes de l'associació passen per potenciar l'agricultura amb productes com el vi i l'oli i altres de producte transformat; donar suport als comerços tradicionals dels pobles, especialment aquells que fan productes vinculats a l'agricultura o potenciar la indústria agroalimentària de productes locals.

L'entrevista

"La ciutadania és més conscient de la importància del producte local: ara toca fidelitzar-los"

JAUME ALZAMORA RIERA

Conseller de Promoció Econòmica i Desenvolupament Local

Jaume Alzamora Riera (Artà, 1971), llicenciat en Geografia i Història, és conseller de Promoció Econòmica i Desenvolupament Local, el Departament del Consell insular que té les competències en l'impuls de l'economia local i el producte de Mallorca. Entre 2011 i 2014 va ser batle d'Artà, on ha estat regidor fins al 2019. La passada legislatura va ser director insular de Participació Ciutadana i Joventut i de Promoció Sociocultural entre 2015 i 2017, quan va ser nomenat director gerent de l'Agència d'Estratègia Turística de les Illes Balears (AETIB), des d'on va treballar per la creació dels Segments Estratègics Turístics (SET) com el de la gastronomia o el de turisme actiu.



Com valora l'estat de la producció local agroalimentària a Mallorca i, específicament, al Pla?

Primer de tot, s'ha de valorar positivament que, en una illa que viu del turisme, hi hagi iniciatives i emprenedors que enriqueixin el sector primari. Són positives també les últimes dades públiques de producció ecològica. Tanmateix, no podem ignorar el fet que cal diversificar l'economia de Mallorca.

Pel que fa a les dades, el que ens vam trobar a principis del mandat és que no tenim catalogat el producte de Mallorca en tots els seus vessants. Per això, dins del projecte de producte de proximitat i artesanía, que hem engegat amb fons de l'Impost de Turisme Sostenible, farem una recerca en aquest sentit.

Coneix alguna (o algunes) bona pràctica en producció local agroalimentària al Pla de Mallorca?

El primer que m'ha vingut a la ment són els vins Can Majoral, perquè en solem comprar i els identifico com a producte del Pla, de producció ecològica i fruit d'una empresa familiar. Després, si pens en un producte de Mallorca del Pla, pens també en l'albercoc de Porreres, en els seus derivats i en una altra empresa familiar, Can Parri.

Quines característiques ha de tenir, des del punt de vista de la rendibilitat i sostenibilitat (ambiental, ecològica, social), una bona pràctica de producció local?

La producció local en si mateixa ja fomenta la sostenibilitat, ja que redueix els impactes del transport, manté les varietats locals, contribueix al manteniment del camp... Bones

pràctiques també són les referents a inserció laboral, a la formació permanent o a fer créixer la cadena productiva local. També és important, crec, que mantengui una relació estreta amb el consumidor, en el sentit que faci atractius i adapti aquells productes dels quals té excedents i sigui capaç de respondre als gustos dels consumidors i consumidoras amb innovació.

Quines creu que són les principals dificultats o reptes que afronten els productors locals per subsistir?

Està clar que enfrontar-se als grans, és a dir, haver de competir amb empreses productores estatals o internacionals amb avantatges econòmics i estructurals, o trobar-se condicions complicades per entrar dins el circuit de venda o veure's obligat a competir amb la resta pel preu. És necessari que les empreses productores assoleixin una competitivitat que estigui més enllà dels competidors externs.

Com creu que el producte local pot ajudar a dinamitzar l'economia d'una regió? Hi veu connexions amb altres àrees, com el turisme, la innovació o el tercer sector-serveis socials i comunitaris?

Elaborar aliments, artesania, moda o ceràmica a Mallorca té repercussions a la resta de sectors, ja sigui transport, comerç, embalatge... Quan xerram de diversificar l'economia amb la producció local, és posar en marxa iniciatives que treballin productes tradicionals, nous o innovadors, però també que la cadena productiva s'enriqueixi. El turisme pot ajudar a la diversificació econòmica, perquè la dinamització del producte de Mallorca s'ha de fer a partir del consum intern però també des del punt de vista turístic. Però també és necessari que el mateix sector productiu agroalimentari sigui capaç de diversificar la sortida dels seus productes a través de la transformació, el retorn o la revitalització de la gastronomia.

Quines actuacions duen a terme des del Consell per promocionar el producte local i donar suport als productors?

Des de Promoció Econòmica destinam més doblers que mai a la convocatòria d'ajuts per a l'economia local i el producte de Mallorca: 1,2 milions d'euros. A més, hem posat a disposició dels artesans i les artesanes 400.000 euros per fer millores i promocionar el seu producte que, si bé majoritàriament no és agroalimentari, sí que se'n beneficien el sector del vi o els forns.

Aquests són els ajuts que hem posat en marxa dins el 2020, però alhora mantenim contactes amb els supermercats presents a l'illa i amb les associacions de productors per tal d'establir col·laboracions a favor del nostre producte.

A banda d'això, com bé indica el nom del Departament, promocionam amb campanyes a xarxes i a mitjans el producte de Mallorca per animar al seu consum. També val la pena esmentar que des de Mallorca Rural treim convocatòries per al desenvolupament rural, i s'hi poden adherir tant ajuntaments com entitats.

Com creu que pot afectar a la producció i consum de producte local l'escenari de la pandèmia?

Malauradament, les vendes han minvat, principalment per la paralització dels sectors de l'hoteleria i la restauració, i els excedents han crescut. Ara bé, a la vegada, la ciutadania ha esdevingut més conscient de la importància dels productors locals. El sector primari no ha aturat de fer feina en tot l'estat d'alarma, i han sorgit iniciatives de venda online o de repartiment a domicili que hauran modernitzat i fet més eficient el funcionament. El que ens toca ara és fidelitzar els consumidors i les consumidoras i guanyar-ne més. ●

Experiències

Bàrbara Mesquida

Vi, Porreres

El seu destí semblava estar escrit: forma part de la quarta generació d'una família vinatera. És la primera dona al capdavant. "Vaig néixer entre vinyes, bótes i olor de fermentació de raïm", explica, "quan em demanaven què volia ser de gran deia que filòloga però que també volia tenir un celler petit". Quan va ser l'hora de posar el fil a l'agulla, va estudiar filologia i enologia i va gestionar el celler familiar fins al 2012, quan vaig emprendre el seu projecte personal: les bodegues Mesquida Mora.

Tot i ser la seva passió troba grans dificultats per haver escollit dedicar-se a fer vi: "no es pot entendre com un model de negoci que busca la rendibilitat". Diu que el món de les bodegues està molt atomitzat, hi ha molts productors i marques, i el petit tamany no els ajuda a ser competitius. "El vi mallorquí segueix essent un gran desconegut per al consumidor local, no tant per l'estranger: la gent

no li treu l'etiqueta de vi car i dolent que tenia fa 30 anys", afegeix, "però avui en dia trobes vins de tota qualitat i preu, amb una tradició vitícola consolidada".

A més d'a la comercialització, es dediquen a fer activitats enoturístiques, obrint les portes del seu celler a la gent que vol descobrir com és el procés de fer vi. "No podem pagar anuncis a la tele, però ens podem donar a conèixer amb un tracte personalitzat, explicant què hi ha darrere una botella de Mesquida Mora", diu.

Quan se li demana perquè és tan important fomentar la producció local, ho té clar: "No hi ha altra alternativa, a una illa amb recursos limitats i si volem mantenir el paisatge, hem de fer que la producció local sigui rendible. La gent ens visita pel paisatge, i nosaltres som els jardiniers de Mallorca."

Guillem Mas

Oli, Vilafranca



Va començar a cultivar oliveres i a fer oli quan es va jubilar. Perquè oliveres? "La meua dona m'havia deixat una petita finca entre Vilafranca i Petra i em va semblar una bona manera de començar per a un pagèsnovato". Avui produeix l'oli ecològic Novembre, que és el mes quan es cullen les olives. "Produïm ecològic perquè hem de fer un oli amb característiques singulars, sinò comercialment no podem competir amb una gran cooperativa d'Extremadura", explica. Sobre les principals dificultats amb les quals es troba, diu que el més difícil, sens dubte, és la comercialització, i assenyalava que a Espanya, i en particular a Balears, no hi ha una legislació específica per a petits cultivadors artesans, com a França. "Quan fas oli, envases i comercialitzes tens els mateixos requeriments que una gran empresa que fa tones, molts pagesos se n'afluïxen", es queixa.

En Guillem creu que la promoció de l'agricultura no hauria de caure només damunt del pagès, i que la solució no passa tant per línies d'ajuda i subvencions sinó de promoure una legislació favorable a la seva activitat i conscienciar els consumidors de la importància de comprar producte local. "Els mallorquins i mallorquines han d'entendre que consumir una pruna de Xile no és sostenible", afirma.

Ha notat un descens en les vendes a causa de la crisi de la Covid-19. El seu oli es venia a l'aeroport i exporten a Europa. Es queixa que el sector hotelier no inverteix en producte de qualitat, local i ecològic, perquè els hi surt més car. "Si cada hotelier cuidés una finca a Mallorca, això seria un jardí", imagina.

Experiències



Pere *Mindona* Hortalissa, Algaida

Pere Ferragut Mindona (Algaida, 1977) va deixar la seva anterior feina per dedicar-se a la pagesia, amb una clara aposta per l'agricultura ecològica, especialment a l'hortalissa, a la seva finca, Can Delomo. "Els meus padrins eren pagesos, crec que era un sentiment amagat que tenia i em va sortir fa quatre anys, però em semblava molt difícil, per la infraestructura, la maquinària.... és molt guapo sembrar, però el que treus de la terra ho has de comercialitzar", explica.

El que millor li funciona és la venda a domicili, des del principi a Algaida i Pina i ara també Lluçmajor, Randa i Montuïri. També venia, abans de la crisi de la Covid-19 als menjadors de les escoles d'Algaida i Lluçmajor. També restaurants com Cap Rocat, que han apostat pel producte local ecològic, han estat bons clients. Aquesta producció, que ja estava preparada, l'han hagut de reconduir. No tenen intermediaris, i així no han d'incrementar els preus

per arribar a més gent. "Ara és un moment crític per posar en venda el que hem produït: la gent cerca producte barat, i es té la falsa creença que l'ecològic és car", explica.

Reconeix la voluntat de l'administració pública per donar suport als productors a través de línies d'ajuda, però "per la pagesia aquesta voluntat es torba molt en concretar-se en accions concretes". Creu que l'aposta està en l'associacionisme, en fer xarxa, per això es coordina amb Apaema per formar part d'una cooperativa de productors locals i ecològics per distribuir un ventall gros de productes.

Creu que, a poc a poc, està canviant el perfil de consumidors: "Hi ha gent que està interessada en veure el procés, disfruten de venir a l'hort. És una manera de fer la compra diferent, fent una volta per fora vila".

El paper dels mercats i les fires singulars: el cas del Mercat de Sineu



Margalida Mulet i Tomàs Vibot

Doctora en antropologia social, especialitzada en antropologia de l'alimentació i l'agroecologia
Filòleg i investigador del patrimoni material i etnològic de Mallorca

La Direcció General de Polítiques per a la Sobirania Alimentària, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, va comanar la passada primavera un estudi sobre "El paper de la pagesia en la cultura material i immaterial dels mercats i fires singulars de les Illes Balears". Aquest estudi, redactat per un equip multidisciplinari, hi ha inclòs el Mercat de Sineu com a exemple de mercat històric.

Els factors que s'han tingut en compte a l'hora d'incloure-hi alguns mercats han estat:

- 1.- Presència majoritària o molt significativa de producte agrícola, ramader i/o pesquer davant altres tipus d'oferta.
- 2.- Rellevància del producte local i/o ecològic
- 3.- Ser un mercat històric, això és, arrelat en el temps i en la tradició, i –si se'n dona el cas– amb un pòsit arquitectònic o toponímic encara vius.
- 4.- Tenir notable activitat.

A hores d'ara, el mercat de Sineu és l'únic del Pla de Mallorca que entrarà en l'estudi, tot i que a nivell de fires sí que la comarca tindrà una presència important amb la Fira del meló de Vilafranca, la Fira de la Mel de Llubí, la Fira del Porc Negre i la fira de maig a Sineu, la Diada de Fira ecològica de Porreres, entre d'altres.



Dins el marc de l'estudi, que s'entregarà el febrer del 2021, s'han realitzat dues visites de camp al mercat de Sineu amb l'afany d'esbrinar la quantitat de producte local que s'hi ven, les demandes dels pagesos i pageses, l'impacte de la COVID-19 en la producció i la venda, l'evolució del mercat i la visió del seu futur per part dels diferents actors.

El mercat de Sineu va tornar a obrir les portes dins l'Estat d'Alarma, dia 6 de maig, amb menys parades de l'habitual. Una de les polítiques dutes a terme per l'ajuntament davant aquesta situació de pandèmia ha estat tornar els diners de la quota anual per vendre al mercat, des del mes de març fins al mes de desembre del 2020. Aquesta política ha alleugerit la situació econòmica dels productors i venedors, que actualment tot i

vendre al mercat no han d'abonar les taxes per fer-ho.

Una paradoxa que s'ha trobat ha estat la (casual?) coincidència que els productors de fruita, verdura, mel, entre d'altres, tenen una visió general negativa. Es queixen molt de les condicions que tenen, de les traves administratives i jurídiques, de les poques facilitats que troben, veuen el relleu generacional complicat i el futur del sector agrari molt negre. *"Creiem que s'hauria de prohibir la venda de segons quins productes a les grans superfícies per a nosaltres poder tenir un producte diferenciat. A més, no trobem normal que se'ns imposin moltes regles i normatives de sanitat, fitosanitàries, etc. i després deixin entrar i vendre producte d'Egipte o altres països que no tenen cap control". "A les fires no entenc que no prioritzin el tipus*



de producte de fires; ara es venen productes que pots trobar al supermercat i això no té cap sentit. No es preocupen pels d'aquí ni pels que fem un producte diferenciat, artesà, venut en circuit curt. El sistema ho vol fer tan bé que destrossa la nostra feina".

D'altra banda es troben els revenedors, que en són part destacada, els quals tenen una visió més aviat positiva. Creuen en general que se'ls ha donat ajut i prou promoció des de les institucions. D'aquests molts n'han heretat la parada o tenen assegurada la continuïtat familiar. Un d'ells apuntava que *"la pagesia té mal futur als mercats perquè els resulta més*

còmode anar a vendre tot el gènere de cop a Mercapalma i no perdre hores als mercats, ja que aquestes hores les poden utilitzar per produir. Crec que d'aquí a 10 anys ja no hi haurà pagesos als mercats. Ma mare tenia hort i venia els seus productes; jo ja no ho faig, només revenc els productes d'altres, perquè després de tota la feina al camp quasi no et paguen res pel producte. Si no tens moltes hectàrees de producció no val la pena".

Els venedors que fa més anys que venen al mercat de Sineu coincideixen que la qualitat del producte i de la venda ha baixat molt. L'evolució dels hàbits de consum i dels estils de vida moderna (falta de temps, incorporació de la dona al mercat laboral, reducció dels nuclis domèstics, abandonament dels camps i preponderància del sector serveis, etc.) han implicat també una evolució en el tipus de productes que es venien, com per exemple l'aviram. La venda de races autòctones ha baixat moltíssim: *"ara la gent només vol gallines ponedores que te donin ous l'endemà i, clar, la gallina mallorquina no és rendible, però és nostra".*

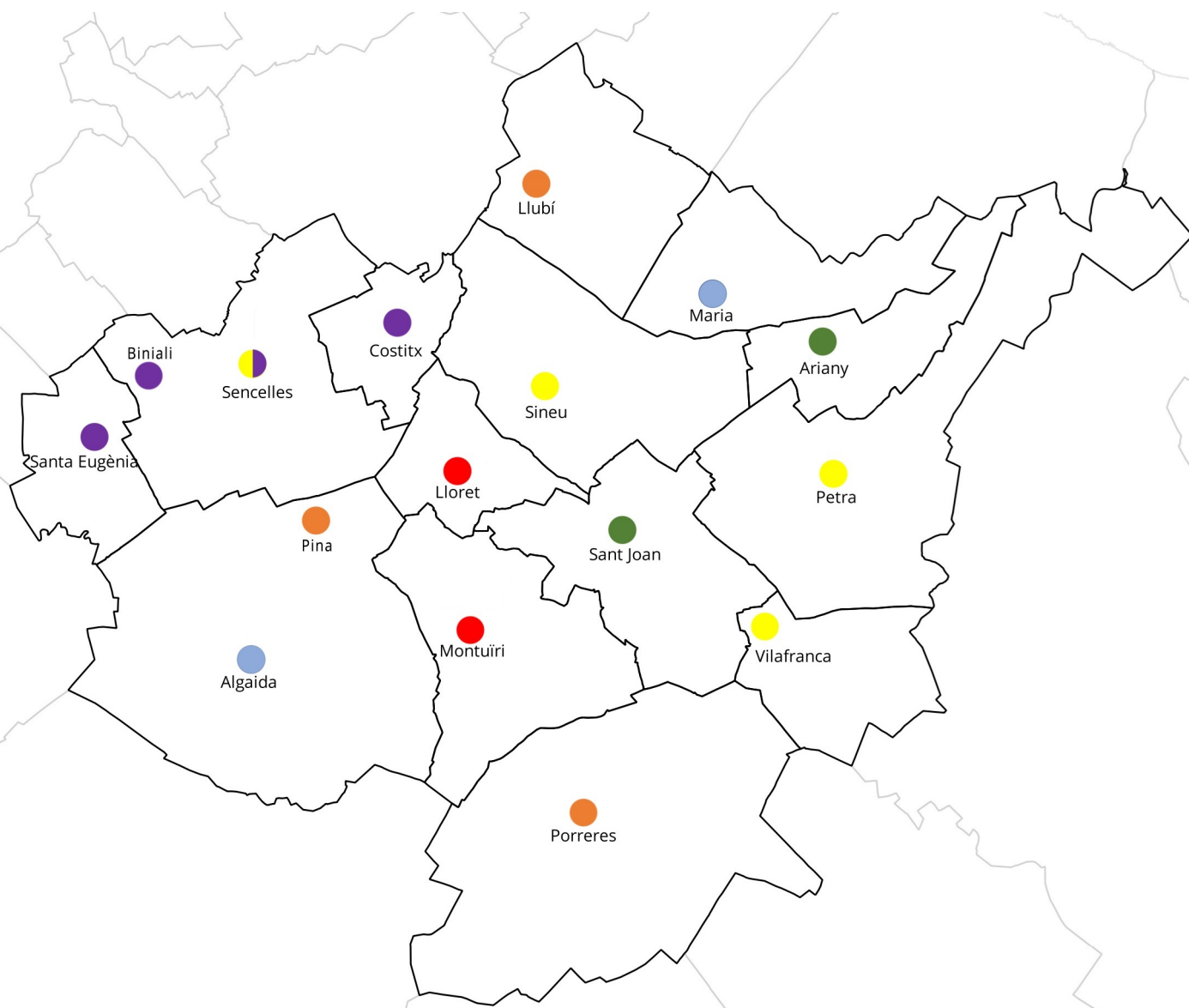
Alguns venedors aposten també per productes diferenciats de

cara als turistes (les fruites més cares, versions *tunejades* del tambor d'ametlla però amb plàtan, anacard, mango, etc. o suc de fruites) mentre que d'altres es centren en el producte local, que és el més demandat pels mateixos mallorquins. Ara bé, en general, els mercats no s'escapen de la dinàmica de temporada turística baixa i alta, i diversos venedors es queixen de les poques vendes durant l'hivern apuntant que veuen el futur dels mercats com un producte més de temporada.

En definitiva, tal com afirma el catedràtic d'Economia Aplicada Javier Casares, la salut d'una ciutat es pot comprovar amb una visita al seu mercat. Per això, calen accions decidides perquè els mercats i fires tradicionals tinguin un futur assegurat, i això passa perquè als placers els sigui rendible. I, a dia d'avui, la pota més fluixa és la dels placers productors, que són els que ens assegurin de manera més fiable el tan demandat "producte km 0". Cal veure els mercats i les fires tradicionals com a part indissociable del nostre cabal cultural i, per tant, de la nostra idiosincràsia com a comunitat històrica. ●



Mercats al Pla de Mallorca



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
Lloret	Llubí	Petra	Ariany	Algaida	Biniàli	-
Montuïri	Pina	Sencelles	Sant Joan	Maria	Costitx	
	Porreres	Sineu			Santa Eugènia	
		Vilafranca			Sencelles	

Ha impactat el confinament als hàbits alimentaris i de consum del Pla?



Col·lectiu Amantina

Antropologia, Recerca i Patrimoni. Som un col·lectiu d'antropòlegs professionals (Diana Borràs, Marina Calvo i Margalida Mulet) amb experiència en recerca aplicada, gestió del patrimoni i desenvolupament local.

L'alimentació i les seves pràctiques associades, a causa de la seva complexitat i variabilitat, s'han d'estudiar en múltiples espais econòmics, socials, i individuals així com en diferents temporalitats. En aquestes línies, hem volgut reflexionar sobre una temporalitat excepcionalment marcada per una crisi sanitària i un període de confinament de la població que suposa un punt d'inflexió.

Davant les restriccions per fer un treball de camp presencial, la informació es va recollir principalment a través d'un qüestionari en línia a una mostra no representativa. Consta de 38 preguntes d'elecció múltiple i obertes, 14 dedicades únicament al consum de peix. El qüestionari va ser contestat per 330 persones residents a 53 municipis de Mallorca. El període temporal de referència de les dades és el mes de maig de 2020, amb retrospectiva als dos mesos viscuts de confinament.

En aquest article exposem els resultats més significatius obtinguts als pobles del Pla de Mallorca. El nombre de respostes (24) és reduït sabent que és un estudi de tipus



Venedor de fruita a un mercat exterior durant el confinament. Abril 2020.

exploratori amb dades estadísticament no representatives de la població.

La mostra està composta per 15 homes i 8 dones que viuen principalment en unitats familiars de 3 o 4 membres als municipis d'Ariany, Costitx, Lloret, Maria de la Salut, Llubí, Montuiri, Petra, Porreres, Sant Joan, Sencelles, Sineu i Vilafranca. El grup d'edat més representatiu és el d'entre 45 a 64 anys. Es tracta de persones majorment amb ocupacions tècniques i professionals. La situació laboral que més destaca és el nombre de persones en actiu, en especial per compte aliena.

Aprovisionament, hàbits de compra i producte local

Les característiques mencionades per la mostra a l'hora de comprar un producte alimentari són: que el producte sigui local; fresc o de temporada i ecològic, encara que el preu i la relació qualitat-preu tenen també incidència. La majoria declara comprar els productes frescos com la fruita i la verdura al petit comerç i al supermercat, encara que també s'inclouen altres opcions com els mercats oberts.

Respecte a l'impacte del confinament, els canvis més significatius són d'una banda la reducció en la freqüència de



Venda de peix a la Llotja de Palma. Maig, 2020.

compra que es limita sovint a un cop setmanal. *“He fet tota la compra una vegada a la setmana, sempre el mateix dia i hora, compra on-line d’alguns productes”*, escriu un jubilat de seixanta-tres anys a Petra.

Per altra banda, un major consum de producte local, degut a una casuística variada i no sempre relacionada amb aspectes sanitaris de prevenció del contagi. S’addueix la major visibilitat del producte local, gràcies sobretot a les xarxes socials, la millora de la comercialització d’aquest tipus de producte amb el lliurament a domicili i, per últim, la solidaritat envers els productors de les illes i la voluntat d’incidir en la recuperació econòmica. El 67% de les persones diuen haver

augmentat el consum de productes locals i argumenten que és una pràctica que mantindrà en el temps.

Això no obstant, malgrat la conscienciació de xarxes de consum local a l’illa, el peix de proximitat queda exclòs d’aquest procés i no sembla haver-hi xarxes consolidades de distribució local conegudes pels enquestats del Pla.

A conseqüència de les mesures de confinament, a alguns pobles del Pla, la **manca d’accessibilitat del peix fresc** fou un determinant de la caiguda del seu consum. En alguns casos, no arriba el peix fresc al poble, com a Ariany, Lloret de Vistalegre, Maria de la Salut i de Montuïri. També la **distància** de la

peixateria fou un impediment per garantir el seu consum: *“Perquè no dispo de peixateria a prop i no voler transitar a altres llocs”*, indica un home de Porreres. En altres casos, l’accessibilitat va estar condicionada per la **temporalitat de l’accés** com el cas de Petra, *“la botiga de compra de peix només obri un dia a la setmana”*, indica un jubilat de seixanta-tres anys.

Un altre aspecte que ha afectat el consum del peix fresc durant el confinament va lligat a **les pràctiques socials i culturals habituals del seu consum**. Tal com indica el president d’Opmallorcamar el **consum de peix fresc** experimenta canvis significatius en els darrers anys, lligat a una **pèrdua de la cultura del peix** a l’interior de les famílies. Factors com la manca de temps o d’experiència per netejar-lo i cuinar-lo, ha fet que el consum de peix fresc s’associï als **restaurants** que, juntament amb els supermercats, són els grans compradors i venedors de peix fresc a l’illa. El **tancament de restaurants** durant el període de confinament ha incidit en la disminució de la distribució del peix i a la baixada del seu consum al Pla de Mallorca: *“Consumia peix fresc a restaurants i aquests estan tancats”*, escriu una mestra de vint-i-quatre anys de Sencelles.

Impactes en les pràctiques alimentàries

Les **representacions de salut i malaltia** associades a la sedentarietat durant el confinament, aspectes sociohistòrics lligats a les conductes alimentàries, són

indicadors dels canvis en les pràctiques alimentàries en períodes de crisi. Destaca l'augment de productes més sans, com la fruita i la verdura: *"Penso que hem menjat sa, no hem engreixat, poca carn, hem fet el pa integral a casa i hem augmentat el consum de llegums"* escriu una dona de Porreres. Inversament, entre els aliments menys consumits per motius de salut figuren els sucres: *"He anul·lat totes les begudes carbonatades i la bolleria industrial"* diu una enquestada de Llubí. La **incertesa** del moment també ha modificat hàbits de compra: *"Llegums, pastes, farina, brou, etc., perquè és més poc probable que es facin malbé"* respon una altra enquestada de Llubí.

Respecte a **innovacions socials** derivades de l'estat d'excepcionalitat, el 50% dels enquestats han conegut nous proveïdors i formes de distribució durant el confinament. *"Per exemple, a Sencelles veïns que venen formatges a mercats ara t'ho duen a casa, ous de Costitx ecològics, he descobert Agromart a Binissalem, i cistelles ecològiques de verdura, no sé el nom exacte"*, afirma una dona de trenta-dos anys. Les botigues, els nous supermercats com Agromart, bodegues a Binissalem, les cooperatives locals com Mè Ecològic, Camp mallorquí o Joves cooperatius són citats pels enquestats. Aquestes alternatives semblen acompanyar-se sovint per canals **d'informació i de compra online**, particularment per *Whatsapp*, com indiquen el 30% de les persones enquestades del Pla.



El peix: compra, consum i cuina marinera

Més de la meitat de la mostra de gent del Pla (14 persones) han consumit peix fresc durant el confinament, dels quals 9 diuen haver-ho fet de peix local. D'entre el **peix local** destaca la sípia i el calamar, seguit pel rap, gamba, pop, ratjada, molls, lluç, mussola i llobarro.

Les dades ens mostren que el consum de peix augmenta quan es tracta de **peix envasat, congelat o en conserva**. Aquest tipus de peix en la seva totalitat és importat, a falta d'una indústria processadora de peix a les Balears. El més destacable d'aquest consum és que el 63% dels enquestats declaren no conèixer l'origen del mateix. D'aquest fet podem extreure que els factors principals a l'hora de comprar un producte, local, fresc o de temporada i ecològic, no s'apliquen de la mateixa manera en el cas del peix.

Les **espècies de peix més consumides** citades a l'enquesta han estat el salmó, el bacallà i la dorada, peixos tots ells importats o de piscifactoria, a més del calamar. Aquestes

tendències de consum del peix semblen estar associades a la recerca del peix en filet i sense espina, un consum semblant al de la carn seguint cànons de comoditat i rapidesa. El peix ha estat consumit per la majoria de la mostra només un cop a la setmana, i el 58% diuen haver-ne reduït el consum durant el confinament. Per tant, el consum de peix sembla tenir un impacte residual en el menú setmanal de la mostra de la gent del Pla.

Sorprèn que tant al Pla com a la resta de l'illa s'anomenen una **gran varietat d'espècies de peix**, tot i que no sempre es consumeixin. Les persones enquestades citen peixos com el gerret, la rata, el jonquillo, el moll, els raons, o el rap, però sobretot espècies com el cap roig i la llampuga. Una cosa semblant passa amb els plats familiars, la **cultura alimentària marinera** sembla existir, de vegades més en l'imaginari familiar que en la pràctica. Entre els plats anomenats destaca el bullit de cap roig amb mongetes, l'escabetxo i l'arròs de peix, així com pop amb ceba o molls amb salsa de tomàtiga. ●

Entrevista d'Última Hora recollida a *Porreres*, *periòdic d'informació local*

Maria Esperança Mora: "El ciutadà valora el producte local més que abans de la crisi"

El mes de juny és especial per a Porreres, perquè el seu fruit més rellevant es converteix en protagonista: l'albercoc. Parlem amb Maria Esperança Mora, gerent de la Cooperativa Agrícola de Porreres. Al suplement Xaloc ha comentat la situació actual d'aquesta fruita. Aquesta és la seva presentació.



Som filla i néta d'agricultors, teníem una explotació de porcí i boví i produïem fruites i hortalisses, que veníem en mercats municipals. Semblava tenir un destí unit al camp, ja que anys més tard, els meus estudis d'Administració d'Empreses me varen portar a treballar a la Cooperativa. Amb la meua base d'infantesa i el que he après d'agricultors i formadors, puc realitzar la meua activitat amb esperit de superació per a donar un bon servei i fomentar l'activitat agrària de la nostra localitat. Porreres és el bressol de l'albercoc i continua sent un referent.

Com ha anat la temporada?

La primera varietat a sortir a la llum és l'albercoc primerenc. Encara que semblava que hi hauria una bona producció, finalment ha estat feble, han madurat quinze dies abans de l'habitual, és a dir, a primers de maig varem

tenir la recol·lecció. Sobre la resta de varietats, el *modesto* i el *caníno*, tot i que hi ha hagut una menor quantitat, són de gran qualitat. Per Sant Joan, «el galta vermella aconsegueix la seva plena producció, és la varietat autòctona de la nostra zona, i l'únic que té la llavor dolça anomenada ametlla. Amb un gran sabor, serveix per a melmelades, assecat, conserva i com a fruita fresca amb un punt d'acidesa característic.

Sobre la crisi sanitària, com ho explica la gerent?

Al principi, a la Cooperativa varem haver d'adaptar-nos diàriament a les novetats, tenint clar que havíem de servir aliments a la població i als animals, a partir d'aquí varem posar en marxa una sèrie de mesures: assegurar la prevenció per a treballadors i clients; el teletreball; activarem el servei a domicili; senyalitzarem els espais de la cooperativa... Però l'esforç en aquesta línia no ha acabat.

A l'albercoc de Porreres, com l'ha afectat aquesta crisi?

El ciutadà valora el producte local més que abans de la crisi. El producte local és un producte que pots agafar avui de l'arbre i demà degustar-lo. La Cooperativa, a través de Camp Mallorquí, manté un servei de venda a domicili i de venda a la mateixa Cooperativa.

Article d'*El Económico* recollit a *Porreres*, *periòdic d'informació local*

Una vida eco: l'aposta per la sostenibilitat

En els últims anys han proliferat a l'economia balear empreses que fan del compromís mediambiental una bandera i una filosofia de vida, sense renunciar per això a obtenir beneficis i viure del seu negoci. Una d'elles és el Celler Can Feliu, a Porreres, en agricultura biodinàmica.

La producció no només és ecològica, sinó que a més és l'únic celler a l'Illa amb certificat d'agricultura biodinàmica. Això vol dir que l'explotació compleix una sèrie de requisits encara més exigents, com ara l'ús de preparats homeopàtics que vivifiquen el sòl i milloren la fertilitat, la realització de tasques vinculades als cicles lunars i planetaris, la prioritat dels mètodes físics sobre els químics i el veto a entrades permesos en els productes eco, com gelatines animals o tanins. L'empresa, regentada pels germans Carles i Xavi Feliu és, a més, tafona, explotació agrària i agroturisme.

«Plantàrem les vinyes per donar una mica de frescor i color verd

a l'agroturisme. Veníem el raïm a viticultors, i un any que no l'aconseguirem vendre, intentarem fer vi. No sé com, però va sortir bé», reconeix Carles Feliu, que va apostar per l'ecològic des dels inicis del negoci, a finals dels anys noranta. «El 2009, en un congrés de viticultura ecològica, vaig acudir a una ponència sobre l'agricultura biodinàmica. En escoltar la ponent, em vaig adonar que tot el que deia nosaltres ja ho fèiem, així que vaig demanar la certificació», rememora. «Encara que pugui semblar esotèric, la veritat és que conrear tenint en compte determinades forces còsmiques, com la influència dels planetes o de la Lluna, té resultats palpables», assegura.

Reconeix que «a escala local, hi ha molt desconeixement i alguns es prenen de broma tot això, però en l'àmbit europeu, hi ha una demanda creixent d'aquest tipus de productes». No en va, el 80 per cent de la producció d'aquest celler s'exporta a països com Àustria o Suïssa, encara que cada vegada més s'està desenvolupant el mercat local. En aquest punt, s'observa que «la gent demanda cada vegada més productes sostenibles, i està disposada a pagar el sobrecost». Gràcies a això, «avui dia la producció ecològica viu un moment dolç. La transició de convencional a ecològic va ser difícil, però avui en dia no ho canviaria per res del món», assegura.

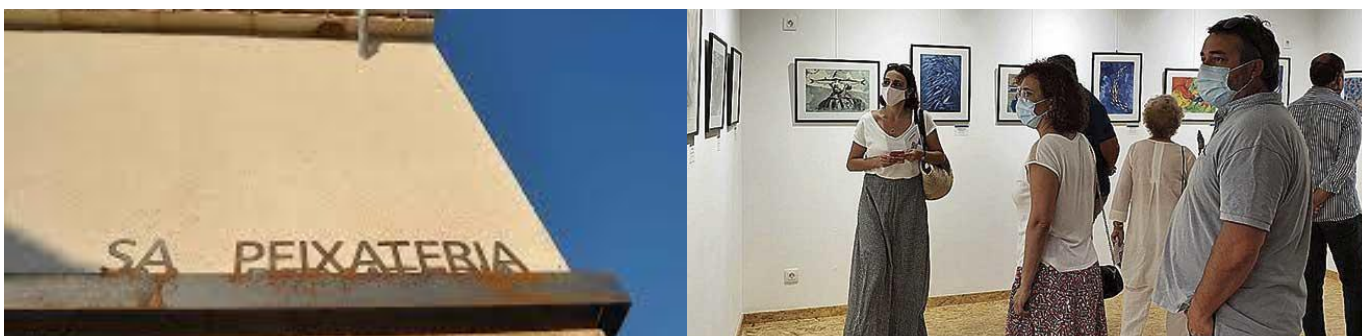




NOTÍCIES DEL PLA

Algaida

Inauguració de l'espai d'art Sa Peixateria



Diario de Mallorca, 26/07/2020. En una festivitat d'el patró marcat per la pandèmia, Algaida va inaugurar la reforma de la Placeta i de l'antic edifici de Sa Peixateria, ara convertit en un espai artístic. Per a l'ocasió, 28 artistes locals han participat en la mostra col·lectiva "Peixos" pensada per a l'estrena d'aquest nou espai que neix amb la voluntat de promocionar els creadors del municipi tal i com va destacar l'alcaldeessa Maria Antònia Mulet. La rehabilitació de la Placeta i de Sa Peixateria servirà per "embellir" aquest racó algaidí. La vicepresidenta insular de Cultura, Bel Busquets, va confessar que és un "motiu d'orgull" que s'hagi donat "una nova vida cultural" a un espai com sa Peixateria ja que és tot "un repte" apostar per recuperar edificis i convertir-los en un espai de cultura.

Ariany

Incendis



Diario de Mallorca, 21/07/2020.- Mitjans aeris i terrestres de l'Ibanat i dels Bombers de Mallorca van treballar per sufocar dos incendis declarats a Ariany i Marratxí. El primer va començar passades les quatre de la tarda a la zona de ses Torres i va arrasar uns 500 metres quadrats de vegetació.

Costitx

Contra el canvi climàtic



Amb el lema "A Costitx ho feim bé!", l'Ajuntament ha llançat un fulletó informatiu de mesures per implementar a l'àmbit domèstic i així conscienciar els veïns i veïnes de la importància de la seva implicació amb la lluita contra el canvi climàtic.

Accions com la tria d'electrodomèstics més eficients o l'utilització de bombetes de baix consum poden contribuir significativament a reduir els impactes del canvi climàtic des de l'àmbit més local.

Lloret de Vistalegre

Activitats culturals a la fresca



El mes de juliol han tingut lloc dos esdeveniments culturals a Lloret, amb l'escenari del convent. El primer va ser el recital "Poesia i Vi", un acte enmarcat dins el programa de La Lluna en Vers.

La segona actuació artística la va protagonitzar l'Orquestra Simfònica de les Illes Balears, al concert "Sonam per tu". Els beneficis es destinaran íntegrament a l'Associació Espanyola Contra el Càncer de Lloret de Vistalegre.

Llubí

Repartiment a famílies necessitades



El mes de juliol s'ha fet el 4t repartiment a les famílies necessitades de Llubí dels productes que els veïns i veïnes van deixant als diferents supermercats del poble. L'Ajuntament ha transmès aquest missatge a través de les seves xarxes socials: "Una vegada més volem agrair la vostra col·laboració i vos volem animar a continuar dipositant productes de primera necessitat i continuar amb aquesta campanya."

Maria de la Salut

Tindrà lloc el festival eiMa



Tot i la situació excepcional el festival eiMa, que es celebra cada any a Maria de la Salut, també ho farà aquest estiu, entre els dies 4 i 7 d'agost. Així ho han anunciat a les seves xarxes socials, amb el missatge: "Coming soon! El COVID no ens espanta! Reserva les dates!!!".

Petra

Anul·len festes de Santa Praxedis



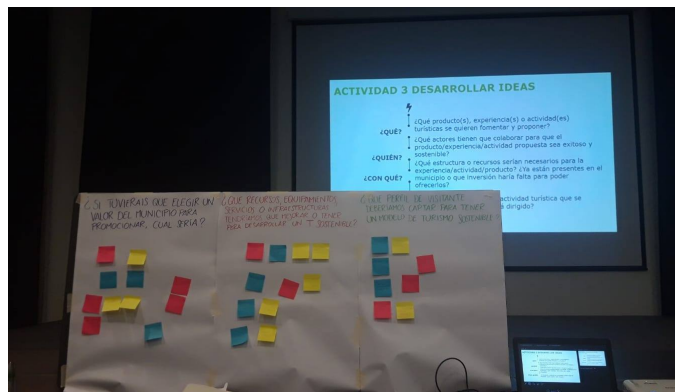
Diario de Mallorca, 10/07/2020. - El municipi de Petra tampoc tindrà festes patronals aquest estiu. En un breu comunicat signat per l'alcalde Salvador Femenias, l'Ajuntament va anunciar que, a causa de la situació actual i davant el nou decret de la Generalitat sobre les noves mesures de la Covid-19, "aquest consistori es veu en la situació i responsabilitat de anul·lar les festes patronals de Santa Praxedis 2020".

Montuïri

Reunió del grup d'agents locals de projecte SusTowns

El 13 de juliol va tenir lloc la primera reunió del grup d'agents locals emmarcada dins del projecte SusTowns – Promoció del turisme sostenible en petits pobles amb encant de la mediterrània.

Diferents actors del teixit públic i privat vinculats amb el sector turístic de Montuïri participaren en una primera trobada on, a més de rebre formació sobre el projecte i sobre què s'entén per turisme sostenible, donaren veu a un pla turístic que vol ser participatiu i comptar amb les diferents perspectives i idees de la ciutadania local amb l'objectiu final de millorar la dinàmica turística i econòmica del municipi.



Porreres

S'aprova l'obertura del tram final de la nova ronda

Es tracta d'un tram de 250 metres que unirà el tram construït fins al carrer del Pont amb la carretera de Vilafranca. La finalització d'aquesta obra que duu anys executant-se a trams, suposarà poder realitzar una revisió completa de la mobilitat en el nucli urbà i d'aquesta manera poder desviar gran part del pes circulatori que suporten els carrers de la població per aquest vial. Cal destacar la importància que té acabar aquest darrer tram per aconseguir una mobilitat més sostenible, amb la creació de dues noves zones d'aparcament amb una capacitat de 60 vehicles. Es preservarà el patrimoni amb la recuperació d'un antic molí d'aigua i una sènia que està a la zona i es disposarà de més zones



verdes. Una obra molt urgent i necessària. La previsió d'inici de les obres, si el Consell de Mallorca accepta la modificació, està prevista per a mitjan any 2021.

Santa Eugènia

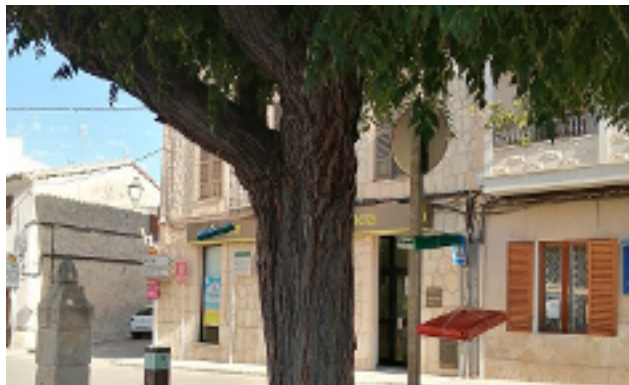
XXI Mostra d'Arts Escèniques

Del 23 al 25 de juliol ha tingut lloc aquesta cita cultural emblemàtica del municipi. El batle ha explicat que la mostra s'ha fet garantint totes les mesures de seguretat com mantenir la distància de seguretat de dos metres, la desinfecció de tot l'espai després de cada representació i l'ús obligatori de mascareta per part de tot el públic. També es va acotar l'aforament del pati de ses escoles, on s'ha fet la mostra a 400 persones.



Sant Joan

Peculiar Dia del Llibre



Per celebrar la festa del llibre "especial" amb les circumstàncies que vivim, la biblioteca de Sant Joan, conjuntament amb l'àrea de cultura de l'Ajuntament, varen preparar una partida de títols que varen penjar penjats pels arbres del poble. "Animar-vos a cercar-los i a gaudir-los", van dir als santjoaners i santjoaneres a les seves xarxes. "Ens agradaria que quant hagi acabat de llegir-los, si voleu els deixeu a un lloc visibles amb una nota a la disposició que un altre persona el pugui trobar i gaudir de nou. D'aquesta manera fomentam el plaer de la lectura dins el nostre poble", afegiren.

Sencelles

Presenten llibre de llegendes



En el marc de les festes de la Mare de Déu del Carme a Ruberts, es va presentar el llibre de Tomàs Vibot *Llegendes Sarraïnesques de Mallorca: El cas d'El Morro de Son Jordà* (Ruberts).

Vilafranca de Bonany

La Beata destil·lada



Les festes de la Beata d'enguany de Vilafranca queden suspeses i romandran dins el calaix fins l'any que vé. Amb tot, l'Ajuntament de Vilafranca ha organitzat un programa d'activitats culturals adap-

tades a la normativa vigent amb motiu de la Covid-19 i que tendran lloc del dilluns 27 de juliol al diumenge 2 d'agost.

En aquest punt, cal resaltar que totes les activitats es duran a terme a l'aire lliure, en recinta amb accés i aforament limitat i sempre amb el compliment de la normativa.

Sineu

Conveni entre Ajuntament i La Caixa

Díngola, 23/07/2020. - L'Ajuntament de Sineu i l'Obra Social "la Caixa" han signat un conveni de col·laboració per nodrir els serveis socials municipals.

L'entitat bancària ha proporcionat un conjunt de targetes moneder recarregables, suprimint-se així l'ús dels xecs d'aliments. Aquestes targetes podran ser emprades per les famílies usuàries del servei d'assistència social local.

Per altra banda, l'Obra Social "la Caixa" ha aportat tres mil euros al pressupost municipal destinat a afers socials, per contribuir a la resolució dels problemes derivats de la falta d'ingressos econòmics i d'aliments a conseqüència de la crisi del SARS-CoV-2.



MITJANS LOCALS

Al Pla de Mallorca existeixen publicacions de caràcter local i periodicitat variable que tracten l'actualitat dels diferents municipis.

Clicant al seu logo podeu anar a les seves webs o xarxes socials.

Posa't en contacte amb nosaltres si vols afegir el teu mitjà a aquesta secció.

essaig.cat

Algaida, Pina i Randa



Algaida



Porreres



Porreres



Maria de la Salut



Sencelles



Sant Joan



Sineu

SERRA MAMERRA

Petra



Sa Pobla



Montuïri