FOOD SCAPES

EL PAISATGE GASTRONÒMIC DE LA SERRA DE TRAMUNTANA

Estudi i propostes de dinamització

TRAMUNTANA XXI

Edita: Tramuntana XXI

Maquetació: Maria Reyero

Desembre, 2020

Estudi realitzat per Maria Cifre Sabater, doctora en Antropologia Ambiental per la University of Kent (Canterbury, UK); per a Tramuntana XXI, finalitzat el Novembre de 2020.

Gràcies a Antoni Martínez per la seva ajuda i a Júlia Fernández per les fotografies.

Amb la col·laboració de: Departament de Cultura, Patrimoni i Política Lingüística
Consell de Mallorca

Índex

Aproximació a la noció de *foodscapes* **4**

El paisatge gastronòmic de Serra de Tramuntana **6**

Les olives i l'oli d'oliva 8
El vi 10
Els cítrics 11
Les fruites i hortalisses 13
Els productes ramaders 15
Productes micològics, espàrrecs i cargols 17
Els arbres de secà: la garrova, l'ametla i la figa 18
L'aigua mineral 19

El paisatge gastronòmic de Serra de Tramuntana: propostes de dinamització **20**

Referències bibliogràfiques 29

Aproximació al concepte de *foodscapes*

El *foodscapes*, o paisatge gastronòmic, és una construcció social que ens permet analitzar com els aliments, els llocs i les persones estan interconnectades i interactuen.[1] En termes generals, l'estudi dels paisatges ens permet entendre les dinàmiques de canvi en les relacions humano-ambientals tant de l'activitat humana com del propi entorn, ja que els paisatges registren tant el rol dels humans en transformar el seu entorn com el rol dels esdeveniments naturals en modelar les accions i decisions dels humans.[2] En aquest sentit, els paisatges són un reflex de la interacció entre les persones i el seu entorn natural en l'espai i el temps[3] que ens permeten entendre com les pràctiques d'individus connectats per xarxes, sistemes de coneixement, estructures socials i polítiques, modelen el paisatge i, al seu torn, com aquestes pràctiques estan modelades per els propis paisatges.[4]

La figura dels de *foodscapes*, o paisatges gastronòmics, és usada internacionalment a diversitat de sectors, disciplines d'estudi i àmbits de gestió, com per exemple a les ciències socials, a l'art i a les ciències de l'alimentació, la nutrició i la salut.[5] Com a eina d'anàlisi, els *foodscapes* han contribuït, per exemple, a entendre com els entorns urbans d'alimentació (*food urban environemnts*) afecten als comportaments alimentaris *(food behaviours*) i, per tant, a la salut de la ciutadania.[6] També, la noció de foodscapes s'ha emprat àmpliament per a identificar la relació existent entre els canvis en les opcions de consum i de dieta amb l'obesitat.[7] Altres estudis giren entorn la noció de paisatges gastronòmics ètics (*ethical foodscapes*), per tal d'accentuar la necessitat d'adoptar una perspectiva crítica entorn els processos, els aspectes polítics i les relacions de poder que s'integren i que es reprodueixen a través del subministrament i consum d'aliments.[8] Per exemple, des de la sociologia de l'alimentació s'ha emfatitzat que la dificultat d'accés a aliments beneficiosos per a la salut posa en perill la seguretat alimentària (*food security*) dels col·lectius socials més desfavorits, així com que els aliments s'han convertit en una font d'estatus i distinció econòmica i cultural.[9] Altres estudis han remarcat que els paisatges gastronòmics tenen la capacitat tant de captar com d'enfosquir les implicacions socials de la producció, la distribució i el consum d'aliments.[10]

L'aproximació a la noció de *foodscapes* que més ens interessa en aquest estudi és aquella que els conceptualitza com a construccions socials que capturen i ens permeten entendre les relacions i interaccions entre aliments, entorn i persones o comunitats que existeixen en un determinat territori.[11] De fet, sufix anglès *-scape*, normalment emprat per designar artefactes disposats a un determinat entorn, ha esdevingut una eina lingüística que ens ajuda a entendre els sistemes

socio-ambientals complexes en els que els observadors, els artefactes, i els espais es relacionen.[12] Al seu torn, cal tenir en compte que la gastronomia és un element que actua tant a l'espai natural com al social, que influeix tant en la producció d'aliments com en la transformació territorial d'una regió.[13]

Les figures de paisatges gastronòmics desenvolupades a diferents indrets del món tracten d'aportar beneficis tant a les poblacions locals com als turistes i visitants. En relació a l'activitat turística, el consum d'aliments produïts localment i l'oferta d'experiències gastronòmiques poden convertir-se en un atractiu turístic, ja que des de la perspectiva dels turistes, aquests poden resultar reveladors de la naturalesa i la història socioambiental pròpia del territori que visiten.[14] En aquest sentit, la promoció de la cuina de temporada i de qualitat, així com la promoció de productes distintivament locals, és també una forma de fomentar que una destinació turística desenvolupi un segell identitari que la distingeixi d'altres destinacions.[15] La gastronomia, llavors, pot esdevenir un espai de trobada entre les necessitats específiques de consumidors, de productors locals, i dels actors involucrats en el foment del turisme rural.

Paral·lelament, el consum de productes locals promogut per la figura del paisatge gastronòmic, pot oferir oportunitats de mercat que afavoreixin el desenvolupament de l'agricultura sostenible, que ajudin a conservar paisatges agraris tradicionals i que promoguin l'economia local.[16] De fet, aquesta aproximació a la figura del foodscape s'està duent a terme de cada vegada més a diferents indrets del món, a través de diversitat d'estratègies. Per exemple, aquest és el cas de la creació del sistema de Denominacions d'Origen Controlada (Appellation d'Origine Contôlée, AOC) a França;[17] o la iniciativa d'atorgar estat geogràfic protegit al salami local de Bergamo (Itàlia);[18] de potenciar els mercats d'agricultors locals (*Farmers Markets)* a Anglaterra;[19] o també la iniciativa impulsada pel Consorci de les Gavarres 'Gavarres Km0' per a fer visible i facilitar la venta de productes locals.[20]

En definitiva, la creació i dinamització de la figura de *foodscape* que fomenta el consum d'aliments produïts localment, pot millorar la sostenibilitat econòmica i ambiental tant de les comunitats locals com de l'activitat turística a través de la promoció de pràctiques agrícoles sostenibles, del suport a comerços i negocis locals i, fins i tot, a través d'impulsar una 'marca' gastronòmica identitària que atregui a visitants i inversors.[21] En aquests casos, la figura de *foodscapes* contribueix notablement a la sostenibilitat ambiental i econòmica tant de les comunitats locals com de l'activitat turística.[22] És a dir, el desenvolupament i dinamització de la figura de *foodscapes* pot esdevenir un factor d'atracció, d'integració i dinamització social.

El paisatge gastronòmic de la Serra de Tramuntana

Serra de Tramuntana és, de cada vegada més, una àrea dedicada a activitats d'oci i turisme per a visitants regionals, nacionals i internacionals. No obstant, aquesta activitat està desconnectada del sector primari, caracteritzat per dinàmiques d'abandonament de terres i de pèrdua d'oficis vinculats al món rural. Davant la necessitat de connectar ambdós tipus d'usos del territori, proposem crear i dinamitzar la figura de *foodscapes* a Serra de Tramuntana. Tal i com hem vist, el *foodscape*, o paisatge gastronòmic, es pot entendre com una construcció social que captura i permet entendre les relacions i interaccions entre els aliments, l'entorn i les persones o comunitats en un determinat territori. El *foodscape* de Serra de Tramuntana és divers, complex i dinàmic, alhora que incorpora tant aspectes del passat com del present. El patrimoni gastronòmic de Serra de Tramuntana posa en valor el seu paisatge cultural d'aquest territori. De fet, és gràcies als coneixements i pràctiques involucrats en l'ús i gestió antròpica d'aquests territoris el que permet la pròpia existència de productes i paisatges gastronòmics que esdevenen patrimoni col·lectiu i distintiu del territori de Serra de Tramuntana.

La figura de *foodscape* que ens interessa crear i promocionar a Serra de Tramuntana és transversal, en el sentit que no només es tracta de que esdevingui un factor d'atracció turística, sinó també de dinamització i integració social. Per un altre costat, cal remarcar que els *foodscapes* estan immersos en cultures culinàries dinàmiques d'una comunitat, influenciades per varietat de factors tals com la tradició, la història, l'organització social, la ciència i la tecnologia.[23] De fet cal tenir en compte que els aliments són poderosos marcadors d'identitats culturals[24] i que el patrimoni és un element dinàmic definit per processos de construcció i reconstrucció a través de negociacions, acords i fins i tot conflictes entre una gran diversitat d'actors.[25] En aquest sentit, els *foodscapes* ens parlen d'una multiplicitat d'aspectes personals, polítics, socials i econòmics, tant històrics com contemporanis, que informen com la diversitat de formes d'entendre i de relacionar-se amb el territori que tenen el conjunt d'actors que d'una forma o una altra participen de la producció i consum d'aliments a un territori.[26] Així doncs, la figura de paisatge gastronòmic no pretén generar una determinada imatge congelada d'allò 'autèntic' d'un determinat territori, que només considera els coneixements, les formes de fer i les relacions que existien en el passat entre la població local amb el seu entorn en el passat. Per contra, és imprescindible desenvolupar una noció de paisatge gastronòmic viva, dinàmica i en constant procés de redefinició. Per a una comprensió millor d'aquesta idea, és útil posar un exemple concret: per a donar a

conèixer el paisatge gastronòmic generat entorn l'oli d'oliva i les marjades d'olivars, no només hem de parlar de la tasca i importància cultural de la figura de les 'recollidores' -peça fonamental de la producció d'oli en un passat recent-, sinó que també hem d'incloure totes les persones, els oficis, els espais i les tecnologies que actualment participen de la producció d'oli a Serra de Tramuntana, des de les tafones de cooperatives agràries fins als joves que inicien petits projectes de producció d'oli. És a dir, hem de considerar que les pràctiques alimentàries -de producció i consum- tant tradicionals com contemporànies estan densament incrustades en patrons més amplis de la vida quotidiana, de les relacions ambientals i la identitat cultural.[27]

En definitiva, el foodscape de Serra de Tramuntana es composa del conjunt de productes gastronòmics propis d'aquestes muntanyes, els paisatges generats a partir de la gestió antròpica de l'entorn necessària per a la producció d'aquests aliments, i les persones i oficis, tant tradicionals com actuals, que d'una forma o l'altra participen de la producció d'aquests aliments. A continuació, es descriurà amb major profunditat el paisatge gastronòmic de Serra de Tramuntana, emprant els productes gastronòmics com a criteri de categorització, per tal de facilitar la comprensió.

Les olives i l'oli d'oliva

Tot i ser una qüestió encara oberta a debat, es creu que l'empeltament d'ullastres per a aconseguir oliveres productives va ser una contribució Púnica.[28] En temps romans l'explotació dels olivars va ser possiblement de poca importància en comparació a altres cultius, com per exemple la vinya.[29] A partir del segle XIII, el cultiu de l'oliva va augmentar, concentrant-se a tres principals àrees de Serra de Tramuntana: Bunyola, Esporles i Valldemossa.[30] Entre els segle XIV i XVII els olivars van augmentar considerablement a Serra de Tramuntana, conjuntament amb altres cultius com el garrover, la vinya i les hortalisses.[31] Afavorida pels canvis en els interessos mercantils globals després de la incorporació de les rutes comercials atlàntiques, entre d'altres factors,[32] la producció d'oli d'oliva va anar adquirint un paper més important en l'economia de l'illa, fins arribar al punt que l'oli d'oliva per usos industrials es va convertir en el principal producte d'exportació a mitjans del segle XVII.[33] A mitjans del segle XIX ja hi havia unes 26.000 hectàrees d'oliveres a Mallorca, un increment molt elevat si tenim en compte que al segle XIII només hi havia unes 100 hectàrees.[34] En el segle XIX, l'oliva va continuar essent un cultiu àmpliament estès per a la producció d'oli d'oliva de baix cost, que es podria utilitzar com a moneda de canvi de productes amb dèficit, com el cereal.[35]

Olivar a Valldemossa. Foto: Maria Cifre

Fins a mitjans del segle passat, a les *possessions* hi treballaven un gran número i diversitat de persones en la producció de l'oliva: des de les recollidores d'oliva de la Serra i les que venien de totes les parts de Mallorca per a treballar en la collita, fins els que treballaven a la tafona, entre d'altres.[36] De fet, especialment en temps de collita d'oliva, les possessions concentraven la major part de l'oferta laboral de les poblacions rurals.[37] A partir de la segona meitat del segle vint, amb el declivi de les pràctiques agrícoles, començà un procés d'abandonament de terres d'olivars,[38] (començant pels que tenien pitjor accés, normalment situats a cotes més altes) i de

tancament de tafones. Actualment, existeixen diverses tafones gestionades per cooperatives agràries, on petits i grans productors poden dur la seva oliva per a fer-hi l'oli.

Les oliveres (*Olea europea*) s'estenen als territoris que no disposen de sistema de regadiu, tant a les terres planes com a les pendents de muntanyes entre marjades. Així doncs, les construccions de pedra en sec són una peça fonamental d'aquest paisatge d'olivars. Sense les marjades, Serra de Tramuntana no disposaria de terres planes on les oliveres poden arrelar, ni disposar de terra a bastament per a que els arbres tenguin la suficient distància entre sí per a rebre tot el sol que necessiten per a créixer i produir oliva. Conseqüentment, les marjades també són un element constituent del paisatge gastronòmic de Serra de Tramuntana.

El vi

Arreu de Serra de Tramuntana trobam vinyes (*Vitis vinífera*) a on es produeixen diversitat de tipus de raïm per a l'elaboració de vi. Un exemple d'aquests vins és el vi de Malvasia que es produeix principalment a Banyalbufar. Aquesta i altres varietats es varen veure brutalment afectades per la plaga de l'insecte de la fil·loxera a finals del segle XIX, fins al punt que la majoria de vinyes van ser substituïdes per plantacions de fruites i hortalisses.[39] No obstant, a partir dels anys vuitanta, alguns habitants de Banyalbufar van començar un procés de recuperació de la vid de Malvasia, la qual a mes de empeltada sobre peus resistents a la fil·loxera va ser desvirificada i actualment s'ha estès a una gran quantitat de terres i permet que diversitat de bodegues produeixin milers de litres de vi a l'any (com és el cas de les bodegues Son Vives, o les de Can Pico). El reconeixement públic del

Marjada de vinya a Banyalbufar. Foto: Júlia Fernádez

vi de la Serra és cada vegada major, tal i com ho corrobora l'atorgament d'Indicació Geogràfica Protegida 'Serra de Tramuntana-Costa Nord' a vins blancs, rosats i negres elaborats a 18 municipis de la Serra.[40] Debut a que és un cultiu que sol necessitar irrigació en comptades ocasions (segurament als primers anys i en cas de grans períodes de sequera), les vinyes poden situar-se a terres que no compten

Bodega de Son Vives. Foto: Abc Mallorca.

amb sistema d'irrigació. De forma similar al cas dels olivars, a Tramuntana trobam vinyes situades a les terres planes que generen les marjades.

El paisatge gastronòmic de la Serra també està composat pel conjunt de pràctiques i coneixements necessaris per a elaborar vi a partir del raïm, així com per totes i cada una de les persones i espais involucrats en aquest procés. Així doncs, s'inclouen els agricultors que fan créixer i cuiden la vinya i que fan la verema (la recol·lecció del raïm), tant a vinyes petites familiars com a les vinyes de les pròpies bodegues. S'inclouen també les bodegues a on es transporta la collita de raïm, així com tots els processos de transformació i fermentació alcohòlica del suc del raïm, el most, fins arribar a obtenir el vi. Finalment, cal dir que aquets paisatge gastronòmic també el formen les persones i els espais involucrats en l'elaboració del vi, en el seu embotellament, etiquetatge, transport i distribució.

Els cítrics

Alguns territoris de Serra de Tramuntana, com és el cas de les valls dels municipis de Sóller i Fornalutx, són coneguts pels seus cultius d'arbres de cítrics, com els tarongers (*Citrus aurantium*), mandariners (*Citrus L.*), clementiners (*Citrus L.*) i llimoners (*Citrus x limon*). La presència dels cultius de cítrics a Serra de Tramuntana, segons l'arxiduc Lluís Salvador, ja era coneguda en el període Islàmic (segles X-XIII) quan, segons l'autor, les taronges i les llimones formaven part del productes de comerç marítim de Mallorca i, per tant, constituïen una de les seves fonts de riquesa.[41] A les possessions de Serra de Tramuntana hi havia horts d'arbres fruiters i jardins de cítrics (com per exemple el de Raixa, el d'Aufabia, el de Canet i el de Sa Granja) que formen part de la cultura paisatgística de la Serra. També era comú trobar arbres fruiters a la terra fragmentada propietat de particulars. Tal i com narren els textos de viatgers del segle XIX, com és el cas de Vuillier, entre el paisatge de tarongers de Deià s'entremesclaven "*nísperos, limoneros, manzanos, palmeres, almendros, bananes, cerezos, higueras, melocotoneros y albarioqueros (...).*"[42]

Actualment, d'aquestes terres silvícoles s'extreuen fruites com la taronja, la mandarina, la clementina i la llimona, que es comercialitzen directament o es processen per a elaborar subproductes com melmelades, confitures, 'pols' (concentracions dels cítrics en format farinós), aiguardents i ginebres. Actualment

Camp de cítrics a Biniaraix. Foto: Júlia Fernádez

existeixen algunes iniciatives que reivindiquen la particularitat geogràfica d'aquests productes, tal i com és el cas de la iniciativa 'Fet a Sóller'.[43] A Sóller hi ha varietats com 'peretes', 'sangonoses' o 'canoneta de suc', la 'cul d'ou tardana', i la 'llimona dolça', varietats que cal donar continuïtat.

Habitualment, les terres de cítrics no necessiten sistemes de regadiu, tot i que hem de tenir en compte que a les valls on trobam aquests cultius hi sol haver elevats índex d'humitat ambiental. També és destacable l'estructuració dels horts de cítrics. Sovint, aquests solen tenir una pantalla de xiprers (*Cupressus sempervirens*) per a protegir els arbres de les ventades de nord i/o de gregal, encara que cada hort te el seu microclima i particularitats. També, sovint s'utilitza el nisperer (*Eriobotrya japonica*) com a arbre terminal de les alineacions de cítrics, de manera que es crea un microclima, un ecosistema domèstic de cítrics, on també tenen cabuda les gallines quiques o altres

Espai d'emmagatzematge. Foto: Cooperativa Agrícola de Sóller.

animals de ploma que s'alimenten d'animals invertebrats.

De nou, el paisatge gastronòmic de Tramuntana no només el conformen els aliments i els paisatges agrícoles, sinó també la resta d'elements de l'entorn i les persones que participen en la producció, tractament i distribució d'aquests aliments. En aquest cas, parlam dels pagesos i demés agricultors que tenen els coneixements i realitzen les activitats de silvicultura, incloent la germinació de llavors i l'empeltament, la poda, els tractaments fitosanitaris i la collita dels fruit, entre altres. També, ens referim a les persones i els espais involucrats en tots els processos necessaris per a la comercialització dels productes finals, com són l'emmagatzematge de la fruita, l'elaboració dels subproductes, la distribució i la venta directa, entre d'altres. Avui en dia, molts d'aquests espais i context social es concentren a cooperatives agrícoles (com per exemple la Cooperativa Agrícola de Sóller) tot i que el cítrics són un tipus de cultiu d'autoconsum molt comú a les terres de les petites propietats de Serra de Tramuntana.

Les fruites i les hortalisses

Hort de tomatigueres a Valldemossa. Foto: Maria Cifre.

La producció de fruites i hortalisses té un paper molt important en la història socio-ambiental de Serra de Tramuntana. Sobretot fins a la meitat del segle XX, els petits horts familiars han estat una font de subsistència essencial per a moltes famílies de Tramuntana. Per un altre costat, els horts han estat un tipus d'explotació agrícola determinant per a l'activitat econòmica de les *possessions*.[44] A les *possessions*, seguint tradició medieval, però de manera desordenada, s'hi podien trobar a més de l'hort de fruiters abans comentat els horts de verdures d'hivern i d'estiu, així com redols per a plantes medicinals i condimentaries i per a flors. Algunes de les fruites i hortalisses més comuns de Serra de Tramuntana són diverses varietats de tomàtiga *(Lycopersicum esculentum*) i de pebre (*Capsicum annum*), l'albergínia (*Solanum melongena*), i la ceba (*Allium cepa*), entre d'altres. Tant els grans horts de les possessions com els petits horts familiars es solen situar als territoris on és possible disposar d'un sistema d'irrigació. En aquest sentit, el complex sistema hidràulic implementat en el període Islàmic va resultar indispensable per a possibilitar el desenvolupament de l'agricultura a Serra de Tramuntana.[45] De fet, la disposició

d'aquest sistema de regadiu islàmic en el territori de Serra de Tramuntana va ser un dels factors determinants a l'hora de distribuir els assentaments de població en el territori de muntanya.[46] Aquest sistema de regadiu està format per diverses construccions de pedra en sec que possibiliten la captació, emmagatzematge i redistribució de l'aigua, tals com el safareig, la sèquia, l'aljub, el pou.[47] Altres indicadors diferencials del paisatge de Serra de Tramuntana vinculat a l'aprofitament dels recursos hídrics són els fassers (*Phoenix dactilifera*), els quals solien indicar els punts geogràfics on hi havia disponibilitat d'aigua, ja sigui una sínia, un pou o cases. Així doncs, de forma similar al cas de les marjades, els diferents elements del sistema d'irrigació també són un element constituent del paisatge gastronòmic de Serra de Tramuntana.

El context social de la producció de fruites i hortalisses és també divers. En la producció de les fruites i hortalisses als horts de les *possessions*, fins a la venta dels productes agrícoles, hi participaven una varietat de persones, des de jornalers i mitgers, fins al pagès o l'amo (la implicació i benefici dels quals depenia del tipus de contracte d'arrendament que tinguessin).[48] El paisatge gastronòmic vinculat a la producció de fruites i hortalisses a Serra de Tramuntana, actualment també el formen els petits hortets destinats a l'autoconsum i els particulars que els gestionen.[49] Per un altre costat, comptam també amb productors que venen el seu producte a mercats municipals i/o a través de cooperatives agrícoles. No obstant, ens manquen dades per saber la quantitat ni varietat de productors agrícoles que actualment tenim a Serra de Tramuntana, motiu pel qual urgeix realitzar estudis que abordar aquesta qüestió.

Els productes ramaders

Ovelles a un oivar de Son Fortuny a Estellencs. Foto: Maria Cifre.

En un passat recent, a Serra de Tramuntana s'hi desenvolupava activitat ramadera complementàriament a l'agrícola i a la producció de carbó. Tot i que la població local tingués als seus domicilis particulars una gran varietat d'animals (com per exemple, diversos tipus d'aus de corral) per a l'autoconsum, la principal activitat econòmica ramadera es desenvolupava a les possessions entorn els porcs, les ovelles i les cabres. De l'activitat ramadera s'obtenien productes gastronòmics tals com carn, llet, formatge, sobrassada, camaiot, botifarró, i demés embotits, entre d'altres. Els tipus d'entorns vinculats a aquesta activitat també eren diversos. Per exemple, als boscos de Tramuntana els porcs s'alimentaven de l'aglanada, sent una activitat que contribuïa a la conservació dels alzinars. A molts olivars i terres silvícoles de secà es cultivava cereal o lleguminoses per a fer un prat de dent. Aquestes pastures arbrades, sovint situats als pujols suaus de poca terra, hi trobam oliveres desordenades i disperses, acompanyades d'alguna alzina o garrover sembrat, i on el sotabosc no es manté com a substrat herbaci rendibilitzat per les ovelles.[50] A dins els sementers es sol deixar créixer la mata mosquera (*Pistacea lentiscus*) de manera que durant l'estiu, quan ja han segat, les ovelles son

amollades a la zona per a que es mengin el rostoll i el gra que pugi haver quedat. La mata, que sol ser grossa, fa un poc de ombra als animals durant les hores de sol més intens als sementers que no disposen d'arbres. A altres prats s'hi sembraven cereals o lleguminoses que es segarien per a obtenir gra pel consum humà i pel consum animal. A les terres de càrritx, els pastors prenien foc per a fer petits i controlats socarrats i obtenir càrritx fresc que alimentaria a les cabres. Si calia fer un gran foc, eren necessaris els contrafocs i varis pastors entesos en el tema s'ajuntaven per a la activitat.

No obstant, amb el procés de declivi de l'activitat de les possessions de Serra de Tramuntana durant la segona meitat del segle passat, nombroses guardes de cabres van ser abandonades a les muntanyes, començant així un procés d'assilvestrament. En la mesura en que la població de cabres va deixar d'estar sota el control dels pastors, el nombre d'aquests animals va augmentar dràsticament, arribant a una població estimada de 20.000 cabres salvatges a principis del segle XXI.[51] Des d'aquest moment, la població de cabres s'ha estès per tota la zona muntanyosa, colonitzant els boscos per a alimentar-se del sotabosc, de les plantes i arbusts joves, i de les branques inferiors dels arbres. Debut a que les cabres estan tenint efectes

Cabra a un carritxal. Foto: Associació de Caçadors de Cabrits amb Cans i Llaç.

devastadors sobre diversos ecosistemes de Serra de Tramuntana, alguns pagesos, petits productors i propietaris de finques han proposat la comercialització de carn de cabrit per a controlar la superpoblació d'aquest animal.[52]

Els aspectes socials del paisatge gastronòmic vinculat als productes ramaders també ha variat des de la segona meitat del segle XX. Així com antigament els pastors eren els principals actors ramaders, debut a que les cabres han esdevingut assilvestrades actualment hem de considerar també als caçadors. L'activitat de caça i els coneixements vinculats són variats, ja que aquesta inclou la caça amb rifle, amb escopeta carregada amb bala o amb la modalitat tradicional de cans i llaç, la qual permet capturar l'animal en viu. En relació a la producció d'aliments derivats del porc, hem de considerar les pràctiques, els coneixements, les persones i els espais involucrats en les matances (des dels entorns domèstics familiars fins als escorxadors públics i privats).

Productes micològics, espàrrecs i cargols

Productes micològics. Foto: Maria Cifre.

Els boscos de Serra de Tramuntana són un entorn propici per a l'obtenció d'aliments tals com els espàrrecs verds, els productes micològics, i els cargols. L'activitat recol·lectora, tan antiga com la història de la humanitat, és una pràctica ancestral que ens acompanya fins a dia d'avui. Tot i que en un passat era determinant per a la nostra supervivència, avui en dia, a contexts com Serra de Tramuntana, s'ha reconvertit en una pràctica d'oci que desenvolupam en entorns de naturalesa.

Segons la Secció Micològica del Museu Balear de Ciències Naturals,[53] els alzinars de Serra de Tramuntana són favorables per al desenvolupament de bolets i fongs ja que són humits, ombrívols, tenen poc sotabosc (el que permet l'entrada de llum solar al sòl), i disposen de fullaraca virosta i altres tipus de matèria orgànica. Al seu torn, als pinars de pi blanc, més secs i assolellats que els alzinars i amb un sotabosc arbustiu més ric, també es desenvolupen una gran quantitat de bolets i fongs. Tot i que el fong més conegut i icònic de Serra de Tramuntana és l'esclatasang (*Lactarius sanguifluus*), el llistat de fongs i bolets comestibles disponibles a aquestes muntanyes és extens.[54] Les pràctiques involucrades a la micogastronomia inclouen la recol·lecció, així com la diversitat de tècniques culinàries dels fongs i les diferents estratègies de conservació (congelació, al natural, assecats, en vinagre, en saïm i polvoritzats). Les tres espècies d'espàrecs silvestres que podem trobar a la Serra, comunament anomenats espàrecs verds, es solen recollir en primavera. Els cargols que trobam a la Serra (*Allognathus graellsianus* és una de les múltiples espècies de caragols comestibles de la Serra), es solen collir quan surten a la superfície just després d'haver acabat de ploure al llarg de tot l'any. La recol·lecció de productes micològics, d'espàrecs verds i de cargols la solen dur a terme particulars que van a ala Serra a collir-ne per l'autoconsum i com a activitat d'oci.

Els arbres de secà: la garrova, l'ametlla i la figa

L'elevada humitat del terreny i de l'ambient de Serra de Tramuntana fa que aquestes muntanyes tenguin unes condicions climàtiques favorables per a l'adaptació i proliferació d'arbres que no necessiten irrigació, com són els ametllers (*Prunus amygdalus*), els garrovers (*Ceratonia síliqua L.*) i les figueres (*Ficus carica*).

La història dels arbres fruiters de Tramuntana, de forma similar a la de la resta de productes gastronòmics, ha sigut caracteritzada per fluctuacions en el número i extensió dels cultius, influenciades pels canvis en les demandes del mercat global i per l'afecció de malalties i plagues fitosanitàries. Per exemple, a partir del segle XVIII, a Mallorca augmenta la presència de les figueres tant per al consum humà com per l'alimentació porcina.[55] Al segle XIX el cultiu de l'olivar retrocedeix i es diversifica la plantació d'arbres fruiters, beneficiant sobretot al garrover, l'ametller i a la figuera, sent un procés afavorit per diversos factors socio-ambientals, com per exemple reformes agràries i la parcel·lació de les possessions de Tramuntana.[56] Als anys trenta, la garrova i l'ametlla van tenir un paper important al mercat d'exportació de l'illa.[57] Tot i que la producció de figues ha decaigut considerablement als darrers deu anys, la superfície ocupada per digueres a Balears és de més de 20.000 hectàrees.[58]

Els garrovers solen prosperar a sòls poc profunds i de secà.[59] Segons el Quart

Garroves.
Foto: Cooperativa Agrícola de Sóller.

Inventari Forestal de les Illes Balears els garrovers són l'arbre de les Balears que més ha patit danys per plagues i malalties a es darreres dècades.[60] Tot i que tradicionalment els garrovers s'hagin emprat principalment com a pinso animal, la producció i comercialització de diversitat de productes derivats de la garrova ha augmentat la demanda de derivats de la garrova ha augmentat considerablement.[61] Entre aquests productes hi trobam alcohol destil·lat,[62] sirop com a endolcidor per a rebosteria; crema de garrova com a substitut comú de la crema de cacau; pols de garrova torrada com a complement alimentari energitzant i com a substitut del cafè; i goma de garroví com a espessidor per a rebosteria i pastisseria.[63] Aquest increment de demanda de garroves, no només ha afavorit l'augment de cultiu de garrovers, sinó també d'empreses agrícoles que en produeixen i en comercialitzen.

L'aigua mineral

Recursos hídrics. Foto: Sa Font de s'Aritja

Les muntanyes de Serra de Tramuntana compten amb recursos hídrics que les poblacions humanes no només empren per a irrigar els camps agrícoles, sinó també per a obtenir aigua mineral apta per al consum humà. Serra de Tramuntana compta amb almenys 700 fonts inventariades, de caudals i característiques molt diverses,[64] tot i que la disponibilitat d'aigua potable és bastant limitada.[65] A dins o en les proximitats de Serra de Tramuntana trobam fonts amb aigua que és posteriorment embotellada, com és el cas de la Font de Sa Senyora, la Font de s'Aritja, la Font Sorda-Son Cocó, la Font des Teix i la Font Major, entre d'altres. Actualment existeixen diverses empreses que s'encarreguen de la captació, tractament, embotellament distribució i venta d'aigua mineral per al consum humà. Per exemple, l'empresa Font des Teix, constituïda al 1975, comercialitza dues aigües: la Font Teix[66] i la Font s'Aritja.[67] Hem de tenir en compte que els paisatge gastronòmic de Serra de Tramuntana vinculat a l'aigua mineral natural no només la formen les fonts d'on brolla l'aigua, sinó que també la formen les instal·lacions de captació i tractament, els laboratoris d'anàlisi i de control de qualitat de l'aigua (com per exemple Bebidas Naturales),[68] les persones treballadores de les empreses involucrades (des de la captació fins a la distribució de l'aigua, com per exemple és el cas de l'empresa DDI Damm[69] que distribueix l'aigua Font Major) , la tecnologia i els coneixements tècnics necessaris per obtenir aigua apta per al consum humà a partir de les fonts.

El paisatge gastronòmic de la Serra de Tramuntana: propostes de dinamització

L'objectiu principal de l'impuls de la figura del paisatge gastronòmic de Serra de Tramuntana és contribuir a dinamitzar el sector primari a Serra de Tramuntana per a revertir l'actual espiral d'abandonament de terres i d'oficis vinculats al món rural, col·laborant així a conservar el paisatge cultural d'aquestes muntanyes i generant llocs de treballs entre la població local, alhora que s'ofereixen experiències i productes de qualitat als usuaris i turistes que visitin la Serra. Sota aquest objectiu, l'impuls de la figura de paisatge gastronòmic de Serra de Tramuntana té un conjunt d'objectius específics, complementaris entre sí:

- Identificar, donar a conèixer i posar en valor el paisatge gastronòmic de la Serra tant a Mallorca com a arreu del món.
- Promoure el model de consum de 'kilòmetre zero' basat en el consum d'aliments de temporada produïts localment, de forma que es disminueixi la distància entre la producció i el consum dels aliments, reduint així les emissions de carboni que implica el transport intercontinental d'aliments.
- Oferir experiències i productes de qualitat als visitants de la Serra, ja turistes nacionals i internacionals o residents de l'illa.
- Fer difusió i promocionar la feina que realitzen les iniciatives i projectes que actualment tracten de potenciar el desenvolupament de l'agroecologia i la gestió forestal sostenible a Serra de Tramuntana.

En definitiva, l'impuls de la figura del paisatge gastronòmic de Serra de Tramuntana pretén esdevenir quelcom beneficiós tant per a l'activitat turística com per a les comunitats locals, alhora que pretén incentivar la conservació del patrimoni natural, paisatgístic i cultural de Serra de Tramuntana. Per a tal comès, el present estudi presenta un conjunt de set propostes per a dinamitzar la figura de paisatge gastronòmic a la Serra:

1. Experiències: itineraris gastronòmics

Com a part de l'estratègia d'impuls de la figura del paisatge gastronòmic de Serra de Tramuntana es proposen un conjunt d'experiències que ofereixen l'oportunitat de connectar al visitant – tant a la població local com als turistes – amb els productes gastronòmics de la Serra, així com amb les persones i els llocs involucrats en la producció d'aquests aliments. Aquestes experiències comprenen visites a finques i terres agrícoles, visites a espais de

tractament dels productes agraris (tals com tafones i bodegues), a mercats locals, i a establiments de restauració on ofereixin productes de la Serra. Aquestes experiències s'organitzarien entorn diverses propostes de recorreguts, anomenats 'itineraris gastronòmics.'

La creació d'aquests itineraris gastronòmics promou la sinèrgia i col·laboració entre una gran diversitat d'actors, entre els quals hi ha les finques agrícoles i els petits productors agrícoles de Serra de Tramuntana, les empreses de dinamització cultural i promoció turística, les associacions gastronòmiques, els petits comerciants, les escoles i instituts, entre molts altres. A més, aquests itineraris ofereixen l'oportunitat als petits productors de realitzar venta directa dels seus aliments, així com de formar part d'una xarxa més amplia a on poder distribuir el seu producte (per exemple, als comerços i mercats que formin part dels seus mateixos itineraris). Els itineraris també són una poderosa eina per a donar a conèixer la important tasca que els productors i les productores agrícoles i ramaders realitzen per a proveir aliments locals i de temporada, així com el seu rol en la gestió del paisatge cultural i de la cultura gastronòmica de la Serra. Debut a que els usuaris de la Serra són tant turistes com població mallorquina, els itineraris gastronòmics tendrien dos resultats diferents i complementaris. Per un costat, als turistes nacionals i internacionals se'ls oferiria una experiència de qualitat, a partir de la qual es podrien apropar més a la realitat local i així endinsar-se més en la realitat socioambiental del lloc que visiten. Per un altre costat, als visitants illencs se'ls oferiria l'oportunitat de conèixer amb major profunditat la cultura gastronòmica de la Serra, així com l'oportunitat de generar espais de coneixement per a escoles i instituts, els quals podrien realitzar els itineraris com a part de les excursions i activitats al lleure que realitzen anualment.

Finalment, cal dir que els itineraris poden organitzar-se en base a diferents categories, com per exemple en base a les zones de la Serra i als tipus de productes. És a dir, a mode d'exemple orientatiu, en relació a les zones de la Serra es poden crear els itineraris 'Sud de Tramuntana' (zones de Calvià i Andratx), 'Costa Nord' (des d'Estellencs fins Deià), 'Tramuntana Centre' (Bunyola, Sóller, Fornalutx), 'El Raiguer a Tramuntana' (municipis de la Serra que formin part del Raiguer), i 'Tramuntana Nord' (Escorca i Pollença). En relació als tipus de productes es poden crear els itineraris la 'Ruta del Vi', la 'Ruta de l'Oliva', i la 'Ruta dels Horts', la 'Ruta dels Fruits Secs' i la 'Ruta dels Cítrics' -entre d'altres-, on s'inclouen espais de producció, espais de venta del producte i espais de consum del producte. Per un altre costat, cal dir que aquestes classificacions són complementàries, de forma que un mateix lloc a visitar pot formar part de diversos itineraris. Així, per exemple, les instal·lacions de la Cooperativa Agrícola de Sóller, on es poden comprar aliments

produïts localment, formaria part dels itineraris 'Tramuntana Centre', la 'Ruta del Vi', la 'Ruta de l'Oliva', i la 'Ruta dels Horts', la 'Ruta dels Fruits Secs' i la 'Ruta dels Cítrics'. Un altre exemple seria la Bodega Son Vives de Banyalbufar, la qual formaria part de 'Costa Nord' i de la 'Ruta del Vi'. Una darrera classificació dels itineraris es basaria en el temps en què es recomana realitzar-los, de forma que els usuaris de Serra de Tramuntana poden organitzar la seva visita consultant el llistat d'itineraris que es recomana fer en una jornada (convenient per a visitants locals, per a excursions escolars, i per a turistes que en el seu viatge volen conèixer tota la illa); de dues, de tres, o de més jornades (convenient per a visitants nacionals i internacionals principalment interessats en el turisme rural, i per a turistes que vulguin dedicar gran part del seu viatge a Mallorca a conèixer Serra de Tramuntana).

2. Web Paisatge Gastronòmic de Serra de Tramuntana

Una de les principals claus de l'èxit de l'impuls de la figura de paisatge gastronòmic de Serra de Tramuntana és donar a conèixer a la ciutadania i als visitants quins són els productes gastronòmics de la Serra que poden consumir, així com les persones i els paisatges involucrats en la seva producció. En segon lloc, és també important facilitar informació clara sobre els llocs a on es poden comprar aquests productes i a on es poden consumir. En tercer lloc, és imprescindible fer difusió de totes aquelles activitats, esdeveniments i demés iniciatives que d'una forma o l'altra donen a conèixer i impulsen la figura de paisatge gastronòmic a Serra de Tramuntana. Sota aquestes tres motivacions, es proposa la creació de la pàgina web del paisatge gastronòmic de Serra de Tramuntana. Aquesta, ha d'esdevenir una eina on els usuaris de la Serra puguin trobar informació de qualitat, de forma dinàmica, ràpida i senzilla.

Si més no, tenint en compte que actualment el projecte Marca Serra de Tramuntana contempla la creació d'una pàgina web, es proposa que es creï una web que integri ambdues iniciatives. Per un altre costat, la web ha de ser una eina per a fer difusió de la diversitat de projectes i d'iniciatives que fomentin el consum de productes locals de la Serra, com és el cas del projecte de dinamització econòmica de Serra de Tramuntana a través de la creació de la figura d'Ecoregió a set dels seus municipis. Així doncs, la web ha d'incloure 1) les iniciatives pròpies per a la dinamització de la figura de paisatge gastronòmic (com per exemple els itineraris gastronòmics); 2) les propostes específiques del projecte Marca Serra de Tramuntana; 3) la informació i iniciatives pròpies del projecte d'Ecoregió; i 4) la resta d'iniciatives ja existents per a promoure el consum de producte local i l'agricultura sostenible a la Serra.

A continuació es detallarà la proposta de contingut de la web:

- Pàgina de benvinguda.
- **El paisatge gastronòmic de Serra de Tramuntana: paisatges, persones i productes**

Entenent el paisatge gastronòmic com la interacció entre paisatge cultural, producte gastronòmic i persones, aquesta pàgina inclou una descripció dels principals elements del paisatge gastronòmic de Serra de Tramuntana, acompanyada de fotografies que complementen el text. Aquest contingut es subdivideix en diverses categories, entre elles:

- **Els olivars**; l'oli d'oliva i les olives adobades; les persones/oficis i pràctiques (tant tradicionals com actuals) necessàries per al cultiu, la recollida i tractament de l'oliva fins a obtenir el producte final.

- **Les vinyes**; el vi; les persones/oficis i pràctiques (tant tradicionals com actuals) necessàries per al cultiu, la recollida i tractament del raïm fins a obtenir el producte final.

- **Les valls de tarongers i llimoners; la taronja i la llimona**; les persones/oficis i pràctiques (tant tradicionals com actuals) necessàries per al cultiu i la recollida del producte.

- **Els horts; les fruites i hortalisses** (com la tomàtiga, l'albergínia, el pebre, etc.); les persones/oficis i pràctiques (tant tradicionals com actuals) necessàries per al cultiu i la recollida del producte.

- **Les terres de pastures, la carn de cabrit i de me, la llet d'ovella i de cabra**; les persones/oficis i pràctiques (tant tradicionals com actuals) necessàries per a la pastura i maneig de l'animal fins a obtenir el producte final.

- **El boscos; els productes micològics, els espàrrecs i els cargols;** les persones/oficis i pràctiques (tant tradicionals com actuals) necessàries per a la recollida del producte.

- **Les fonts; l'aigua mineral;** les persones/oficis i pràctiques (tant tradicionals com actuals) necessàries per a la recollida i tractament de l'aigua fins a obtenir el producte final.

- **Els camps silvícoles; l'ametlla i la garrova**; les persones/oficis i pràctiques (tant tradicionals com actuals) necessàries per al cultiu i la recollida del producte.

- **La cultura gastronòmica i agrària popular de Serra de Tramuntana**

- Inclou històries de vida a persones que desenvolupen o que han desenvolupat algun tipus de rol en la producció d'aliments a Serra de Tramuntana, prioritzant realitzar-les a persones majors, per tal de contribuir a conservar el patrimoni cultural vinculat al paisatge gastronòmic de la Serra (veure proposta número 5).

- Inclou les històries de vida realitzades en el marc del projecte d'Ecoregió Mallorca.

- Inclou fotografies de les persones (sempre que hi hagi consentiment explícit d'aquestes); dels espais i eines emprades

en la producció dels aliments, així com dels propis aliments.

- **Experiències: itineraris gastronòmics (veure proposta 1)**

Inclou tota la informació referent als itineraris gastronòmics proposats, acompanyats de fotografies i informació pràctica tal com localitzacions, dates i horaris d'apertura i enllaços a formularis de reserva, entre d'altres.

- **Venda de productes Serra de Tramuntana (veure proposta 3)**

Inclou un llistat complet dels lloc a on es poden comprar aliments produïts a Serra de Tramuntana. Aquest llistat anirà acompanyat d'informació bàsica com per exemple la direcció, els horaris d'apertura, l'enllaç a webs pròpies (si en tenen), i l'enllaç als itineraris dels que formen part (si escau), entre d'altres. Aquesta llista incorpora el conjunt de mercats, supermercats i petits comerços on es venen productes de la Serra, els punts de venta de productes Marca Serra de Tramuntana i de productes d'indicació geogràfica protegida (IGP), així com els punts de venta directa que formin part dels itineraris gastronòmics.

- **Consum de productes Serra de Tramuntana (veure proposta 4)**

Inclou un llistat complet dels establiments de restauració a on es poden consumir aliments produïts a Serra de Tramuntana. El llistat anirà acompanyat d'informació bàsica com per exemple la direcció, els horaris d'apertura, l'enllaç a webs pròpies (si en tenen), i l'enllaç als itineraris dels que formen part (si escau), entre d'altres. Aquesta llista inclou els bars, restaurants, hotels i demés establiments adherits a la Marca Serra de Tramuntana o que ofereixin productes d'indicació geogràfica protegida (IGP), els espais agrícoles que formen part dels itineraris gastronòmics així com els mercats i petits comerços on venen menjar per endur cuinat amb productes de la Serra.

- **Marca Serra de Tramuntana**

- Inclou un llistat de tots els productes i serveis adherits a la Marca, amb la informació bàsica de cada un d'aquests, els enllaços als itineraris gastronòmics dels quals formen part (si escau), així com dels punts de venda de cada producte (incorporant un enllaç a la secció de 'Venta de productes Serra de Tramuntana', on es pot torbar més informació de cada punt de venda).

- Inclou el reglament de la Marca, així com informació i formulari per a sol·licitar l'adhesió a la Marca.

- Inclou la resta de funcionalitats de la web plantejades al projecte 'Marca de Garantia, per productes i serveis de la Serra de Tramuntana.'

- **L'agricultura sostenible a Serra de Tramuntana**

- Inclou tota la informació disponible sobre el projecte d'Ecoregió a Serra de Tramuntana: descripció del projecte, participants, activitats ja realitzades i futures activitats organitzades, el Pla d'Acció,

material de les campanyes de sensibilització, etc.

- Inclou un recull de les associacions i entitats sense ànim de lucre, les institucions, les empreses i demés organismes que promouen l'activitat agrícola sostenible a Serra de Tramuntana (incorporant les dades de contacte i l'enllaç a les seves pàgines webs en cas de tenir-les), com per exemple són l'Associació de Producció Agrària Ecològica de Mallorca (APAEMA); l'Associació de varietats locals i Justícia Alimentaria; el GOB; la Societat Espanyola d'Agricultura Ecològica (SEAE); l'Associació de Joves Agricultors (ASAJA); el conjunt de cooperatives agrícoles que actuen a Serra de Tramuntana (com per exemple la Cooperativa Pagesa Pollença i la Cooperativa Agrícola de Sóller); la Societat Cooperativa de Pagesos Ecològics de Mallorca; el Mercat Social Illes Balears; els Petits Productors d'Ametlles i Garroves; els serveis rellevants de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, tals com el Servei de Millora Agrària i Pesquera (SEMILLA), la Direcció General d'Agricultura, Ramaderia i Desenvolupament Rural, la Direcció General Polítiques per a la Sobirania Alimentària i el Fons de Garantia Agrària i Pesquera de les Illes Balears (FOGAIBA); entre d'altres.

- **Setmana Gastronòmica**

Aquesta secció és una plataforma de difusió i promoció de la Setmana Gastronòmica. Inclou les dades referents a properes edicions, tals com la programació, les dades bàsiques (com les dates, el lloc/s i informació de com arribar), així com els formularis d'inscripció als esdeveniments de la fira que ho requereixen. Inclou també la informació i fotografies de les anteriors edicions.

- **Esdeveniments Gastronòmics**

Inclou un recull d'esdeveniments que s'hagin realitzat i que s'hagin organitzat entorn la gastronomia i l'agricultura de Serra de Tramuntana: concursos i tallers de cuina, etc. El llistat incorpora informació bàsica dels esdeveniments tals com data, lloc, periodicitat, entitat/persona organitzadora, etc. Pot incloure també un calendari que reculli tots els esdeveniment.

- **Informació pràctica per a visitants**

Inclou les dades pràctiques per a visitants a la Serra de Tramuntana contemplades pel projecte Marca Serra de Tramuntana: aparcaments, estats de les platges, meteorologia, avisos i sistema SOS.

- **Mapa**

Tenint en compte la quantitat i varietat de contingut de la web, i tenint en compte que és possible que una gran part d'usuaris de la web no coneixeran amb profunditat el territori de Serra de Tramuntana, es proposa que la web consti d'un mapa on apareguin tots els tipus d'experiències que el visitant pugui conèixer i gaudir del paisatge gastronòmic de la Serra. Així, al mapa apareixerien els itineraris (indicant la proposta de recorregut i cada un dels punts que hi formen part), els punts de venda i els espais de consum d'aliments produïts a

la Serra, així com punts d'interès per al visitant (com per exemple aparcaments, miradors i altres punts d'interès turístic).

Un cop s'ha exposat la proposta de contingut de la web, cal recomanar que les webs institucionals rellevants, així com a plataformes que promoguin el desenvolupament del turisme sostenible a la Serra, faciliti enllaços a la web del Paisatge Gastronòmic de Serra de Tramuntana. Per exemple, a la web Serra de Tramuntana Patrimoni Mundial, gestionada pel Consorci, a l'apartat de 'Turisme' es poden incorporar enllaços als apartats 'Experiències: itineraris gastronòmics', 'Venta de productes Serra de Tramuntana' i 'Consum de productes Serra de Tramuntana', i 'Esdeveniments gastronòmics'. A l'apartat de 'Patrimoni' de la web Serra de Tramuntana Patrimoni Mundial es poden incorporar enllaços als apartats 'El Paisatge gastronòmic de Serra de Tramuntana: paisatges, persones i productes' i 'La cultura gastronòmica i agrària popular de Serra de Tramuntana.'

3. Promoció de la venta directa d'aliments produïts a Serra de Tramuntana

Una tercera proposta per a impulsar la figura del paisatge gastronòmic de Serra de Tramuntana és promoure la venta dels aliments produïts a la Serra. Per a tal comès, i com ja s'ha introduït, a la web Paisatge Gastronòmic Serra de Tramuntana es proposa incloure una secció d'es d'on el visitant a la Serra pugui saber a on dirigir-se per a comprar aquests productes de forma ràpida i senzilla.

Primer de tot, cal identificar quins són tots els establiments (petits comerços, mercats, supermercats, tendes de cooperatives i d'hotels, etc.) a on es venen aliments produïts a Serra de Tramuntana. Partint del llistat d'establiments adherits a la Marca Serra de Tramuntana, es tracta d'afegir els llocs on es venguin altres productes de la Serra, tot i que de moment no formin part de la Marca. En aquest sentit, cal incorporar, per exemple, els punts de venta directa a les finques i terres agrícoles que formin part dels itineraris gastronòmics, i els punts de venda de productes d'indicació geogràfica protegida (IGP) de la Serra.

La promoció de la venta d'aliments produïts a la Serra ofereix l'oportunitat de que la població mallorquina pugui adquirir aliments de proximitat, així com l'oportunitat de que turistes nacionals i internacionals adquireixin productes gastronòmics que se'n poden endur als seus llocs d'origen com a 'souvenir' d'alta qualitat que connecta al turista amb el territori que ha visitat. Paral·lelament, per a un establiment, el fet de formar part de les iniciatives de promoció del paisatge gastronòmic de Serra de Tramuntana (ja sigui obtenint el certificat Marca Serra de Tramuntana, formant part dels itineraris gastronòmics i/o de la secció 'Venta de productes Serra de Tramuntana' de la web)

pot implicar una major visibilitat del seu negoci i un augment de les ventes. Finalment, cal afegir que la promoció internacional del paisatge gastronòmic de Serra de Tramuntana pot afavorir que es generin oportunitats d'exportar internacionalment aquests productes, un interès ja manifestat en el projecte Marca Serra de Tramuntana.

4. Promoció del consum de productes de la Serra

Els aliments produïts a la Serra no només es poden comprar per tal de que el visitant (regional, nacional i internacional) pugui endur-se'n un tros de Serra a casa seva, sinó que també es poden consumir in situ a establiments de restauració. La possibilitat de menjar un plat cuinat amb productes de la Serra, i de beure aigua o vi produït a la Serra, és una experiència que connecta de forma directa al visitant amb el producte gastronòmic. Per aquest motiu, l'impuls de la figura del paisatge gastronòmic de Serra de Tramuntana ha de suposar la promoció d'aquest consum.

Amb aquest objectiu, la web Paisatge Gastronòmic Serra de Tramuntana inclouria una secció d'es d'on el visitant a la Serra pugui saber a on pot consumir aliments de la Serra, tal i com s'ha introduït anteriorment. De nou, tenint com a punt de partida els bars, restaurants, hotels i demés establiments que tenguin a certificació Marca Serra de Tramuntana, es poden agregar els establiments que tenguin productes d'indicació geogràfica protegida (IGP) a la seva carta (com per exemple alguns vins de Banyalbufar inclosos a la indicació geogràfica protegida-Costa Nord), i els llocs de venta de menjar cuinat per endur com pugui ser el cas de mercats locals i d'alguns dels espais que formen part dels itineraris gastronòmics.

5. Històries de vida a persones clau

Les històries de vida, basades en un conjunt d'entrevistes en profunditat, permeten aproximar-se a la complexitat de canvis històrics, socials i ambientals d'una determinada àrea, des de la perspectiva i l'experiència d'actors clau. En aquest sentit, les històries de vida a persones majors recullen els sabers, les perspectives i experiències de les generacions que habitaven la Serra abans que nosaltres. Les històries de vida també permeten aproximar-se als coneixements i a les pràctiques involucrades en cada un dels oficis, tant del passat com actuals, vinculats a la producció d'aliments a la Serra (ja sigui del seu cultiu o la recol·lecció, així com del seu posterior tractament fins arribar a les mans del consumidor). Alhora, a través dels ulls de la persona entrevistada s'obrin finestres des d'on qui visita la Serra pot contemplar i imaginar com era el paisatge de muntanya en un passat recent, podent així entendre els canvis que ha patit fins a arribar a la seva configuració actual. Per exemple, a través de la història de vida d'una antiga recollidora d'olives, el visitant pot entendre més fàcilment el gran valor de

les marjades, dels camins de muntanya que connectaven els pobles amb els camps d'olivars i, fixant-se amb el color de les copes dels arbres, podrà saber identificar a on acabaven els olivar i on començava el bosc d'alzines abans que les marjades d'oliveres s'abandonessin. Per un altre costat, la narració d'una recollidora explicant que el seu jornal sovint el cobraven en oli d'oliva, o que la producció d'oli era una de les principals fonts de riquesa per a les possessions per a les que feien feina, manifesta el valor històric i social d'aquest producte gastronòmic tan distintiu de la Serra. Si més no, poder entendre el rerefons històric i cultural d'un aliment a través d'aquestes narratives, permet connectar al visitant de la Serra i al consumidor de productes de la Serra amb les persones i els llocs involucrats en aquest paisatge gastronòmic. Finalment, cal remarcar que les històries de vida eina valuosa per a recollir, i així conservar per a la posteritat, un patrimoni social que actualment està en perill de desaparèixer.

6. Procés de participació ciutadana

Tal i com hem vist a l'aproximació conceptual inclosa al principi d'aquest estudi, els foodscapes són quelcom immers en múltiples aspectes socials, personals, polítics i econòmics, i que recullen la diversitat de formes que coexisteixen d'entendre i de relacionar-se amb el territori entre una gran varietat d'actors. Conseqüentment, per a la creació de la figura de paisatge gastronòmic, i el possible procés de patrimonialització d'aquesta, és necessari establir un procés de participació ciutadana que inclogui la diversitat d'actors que d'una forma o una altra tenen un paper actiu en la producció i consum d'aliments de la Serra. A través d'aquest procés de participació ciutadana es pot, entre altres qüestions, debatre entorn l'existència d'una cultura culinària pròpia d'aquestes muntanyes amb actors clau (població local, productors, cuiners, etcètera) i es poden seguir adherint iniciatives de dinamització d'aquesta figura a les que es presenten en aquest estudi. Així, la noció de paisatges gastronòmics no només és valuosa per a potenciar l'activitat econòmica de les poblacions locals i per a millorar l'experiència de turistes i visitants, sinó que també contribueix a que les poblacions locals expressin la seva perspectiva sobre l'entorn que els envolta i sobre com hauria de ser.[70]

7. Publicació d'un llibre de cuina feta amb productes de Serra de Tramuntana

Finalment, es proposa realitzar un inventari del patrimoni culinari de Serra de Tramuntana, recollint algunes de les receptes que, fetes amb ingredients produïts a la Serra, han format part de la vida quotidiana de la població local de muntanya, i que avui esdevenen patrimoni col·lectiu. La publicació d'aquest llibre de cuina permet que les receptes es puguin seguir reproduint, i fins i tot reinterpretant

en base a interessos i tendències socials actuals, esdevenint així en un mitjà a través del qual el patrimoni gastronòmic es manté viu. Per un altre costat, la realització d'aquest llibre de cuina pot facilitar l'organització d'esdeveniments gastronòmics de rellevància social per a la comunitat de Serra de Tramuntana i de tota l'illa. Per exemple, complementàriament a les presentacions de la publicació es poden realitzar tallers de cuina en família i concursos culinaris.

Referències bibliogràfiques

1. Mikkelsen, B. E. (2011), Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environaments, a Perspectives in Public Health, 131(5), pàgs. 209-216.

2. Crumley, C. L. (2007), Historical Ecology: Integrated Thinking at Multiple Temporal and Spatial Scales, a The world system and the Earth system: global socioenvironmental change and sustainability since the Neolithic. Walnut Creek, CA: Left Coast Press, pàgs. 15–28.

3. Rössler, M. (2009), The Anthropological Study of Landscape, a Bolling, M. i Bubenzer, O. (eds) African Landscapes. New York: Springer Science & Business Media, pàgs. 407–427.

4. Nyerges 1997 i Balée 2006 a Eriksson, O. et al. (2018), Concepts for Integrated Research in Historical Ecology, a Crumley, C. L., Lennartsson, T., i Westin, A. (eds) Essays in Historical Ecology: Is there a Future for the Past? Cambridge: Cambridge University Press, pàg. 149.

5. Leitzmann i Cannon (2005); Marmot i Wilkinson (1999), a Panelli, R. i Tipa, G. (2009) Beyond foodscapes: Considering geographies of Indigenous well-being, a Health & Place (15), pàg.456.

6. Mikkelsen, B. E. (2011). Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environaments, a Perspectives in Public Health, 131(5), pàg. 210.

7. McKinnon et al. (2009) i Cohen (2008) a Kestens et al (2010), Using experienced activity spaces to measure foodscape exposure, a Health & Place (16), pàgs. 1094-1103.

8. Morgan, K. (2010), Local and green, global and fair: the ethical foodscape and the polítics of care, a Environment and Planning (42), pàg: 1854.

9. Bell i Valentine (1997); Winter (2004); Cook et al. (2006); i Kwate (2008) a Panelli, R. i Tipa, G. (2009), Beyond foodscapes Considering geographies of indigenous well-being, a Helth & Place (15): Pàgs. 455-465.

10. Johnston, J. et al. (2009); Johnston, J. i Baumann, S. (2010) a Mikkelsen, B. E. (2011). Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environaments, a Perspectives in Public Health, 131(5), pàg. 211.

11. Mikkelsen, B. E. (2011). Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environaments, a Perspectives in Public Health, 131(5), pàg. 209.

12. Mikkelsen, B. E. (2011). Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environaments, a Perspectives in Public Health, 131(5), pàg. 210.

13. Tramonin R. G. i Manorel, J. (2010), Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico, a Estudios y perspectivas en turismo, 19 (5), Pàgs. 776-791.

Referències bibliogràfiques

14. Bessière (1998) i Urry (1990) a Sims, R. (2009) Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience, a Journal of Sustainable Tourism 17(3), pàg. 322.

15. Hage (1997); Hashimoto i Telfer (2006); Ilbery et al. (2003); i Woodland i Acott (2007) a Sims, R. (2009) Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience, a Journal of Sustainable Tourism 17(3), pàg. 322.

16. Buller i Morris (2004) a Sims, R. (2009) Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience, a Journal of Sustainable Tourism 17(3), pàgs. 333-334.

17. Bessiere, J. (1998) Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas, aSociologia ruralis, 38(1), Pàgs.21-34.

18. Cavanaugh (2007) a Hillel, D., Belhassen, Y. I Shani, A. (2013) What makes a gastronomic destination attractive? Evidence from the Israeli Negev, aTourism Management (36), pàgs. 200-209.

19. Holloway, L., Kneafsey, M., Venn, L., Cox, R., Dowler, E., i Tuomainen, H. (2007) Possible Food Economies: a Methodological Framework for Exploring Food Production–Consumption Relationships, a Sociologia ruralis, 47(1), pàgs. 1-19.

20. Veure https://www.gavarres.cat/pagina.php?id=132(darrera consulta 13.11.2020).

21. Sims, R. (2009) Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience, aJournal of Sustainable Tourism17(3), pàg. 322.

22. Sims, R. (2009) Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience, aJournal of Sustainable Tourism17(3), pàgs. 321-328.

23. King (2009) a Mikkelsen, B. E. (2011), Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environaments, aPerspectives in Public Health, 131(5), pàgs. 209-216.

24. Counihan i Van Esterik (2008) i Fischler (1980 i 1988) a Hillel, D., Belhassen, Y. i Shani, A. (2013) What makes a gastronomic destination attractive? Evidence from the Israeli Negev, aTourism Management (36), pàg. 201.

25. Hernández, M. i Ruíz, E. (2005) 'Apropiación patrimonial en contextos mineros en Andalucía',aRevista de Dialectología y Tradiciones Populares, 60(2), pàgs. 103–127. Quintero, V., Valcuende, J. M. i Cortés-Vázquez, J. A. (2008) 'Contemplar o vivir. Símbolos y legitimaciones en un espacio protegido', a Beltran, O., Pascual, J. J., i Vaccaro, I. (eds)Patrimonialización de la Naturaleza. El Marco Social de la Políticas Ambientales. Donostia: Ankulegi Antropologia Elkartea, pàgs. 65–82. I Santamarina, B., Vaccaro, I. i Beltran, O. (2014) 'La patrimonialización de la naturaleza. Génesis, transformaciones y estado actual',Arxius de Ciències Socials, 30, Pàgs. 87–98.

26. Adema (2007) a Mikkelsen, B. E. (2011). Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environaments, aPerspectives in Public Health, 131(5), pàg. 211.

27. Panelli, R. i Tipa, G. (2009) Beyond foodscapes: Considering geographies of Indigenous well-being, aHealth & Place(15), pàg. 455.

28. Pericot García, L. (1975) Las islas Baleares en los tiempos prehistóricos. Barcelona: Destino.

Referències bibliogràfiques

29. Gil Sánchez, L., Valdés, C. M. i Díaz-Fernández, P. (2008) La Transformación Histórica del Paisaje Forestal en las Islas Baleares. Madrid: Ministerio de Medioambiente, pàg. 92-92.

30. Albertí Albertí, J. i Rosselló Vaquer, R. (1999) Història de Valldemossa (1230-1516). Palma: Obra Cultural Balear a Valldemossa, Documenta Balear, pàg. 52.

31. López Bonet, J. F. (1990) La riquesa de Mallorca al s. XIV: Evolució i tendències econòmiques. Palma: Consell Insular de Mallorca.

32. Jover Avellà, G. (2004a) 'El món rural en els segles XVI i XVII. Societat rural i creixement agrari a Mallorca: 1500-1750', a Belenguer, E. (ed.)Història de les Illes Balears. Barcelona: Edicions 62, pàg. 415.

33. Bibiloni (1992 i 1995) a Morey Tous, A. I Molina De Dios, R. (2016). El retroceso del olivar en las Baleares: un itinerario a contracorriente de la evolución espanyola (1800-1960), aHistoria Agrária(68), Pàgs. 71-101.).

34. Barceló (1975) a Gil Sánchez, L., Valdés, C. M. i Díaz-Fernández, P. (2008) La Transformación Histórica del Paisaje Forestal en las Islas Baleares. Madrid: Ministerio de Medioambiente, pàg. 97.

35. Fullana Puigserver, P. i Morey Tous, A. (2004) El triomf del liberalisme centralista, a Edicions 62 (ed.)Història de les Illes Balears. Barcelona, pàgs. 139–157.

36. Salvà, P. A. (1992) 'La Serra de Tramuntana de la isla de Mallorca: transformación y declive de un espacio rural de montaña mediterranea', El Campo, (123), Pàgs. 78–83.

37. Salvà, P. A. (1992) 'La Serra de Tramuntana de la isla de Mallorca: transformación y declive de un espacio rural de montaña mediterranea', El Campo, (123), pàg. 80.

38. Per exemple, sabem que entre 1956 i 1979 l'extensiód'olivars gestionats a la Serra va disminuir un 25%, segons recull Grimalt Gelabert, M., Blázquez Salom, M. i Rodríguez Gomila, R. (1992)'Physical factors, distribution and present land-use of terraces in the Tramuntana Mountain Range', aPirineos, 139, pàg. 24.

39. Cela Conde, C. J. (1979) Capitalismo y Campesinado en la Isla de Mallorca. Madrid: Siglo XIX. Pàgs 35-37.

40. Orden del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 7 de noviembre de 2013 por la que se aprueba el Pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord, a BOIB Núm. 164 de 28 de novembre de 2013. Fascicle 292, Secció I. Pàg. 58394.

41. Habsburg (1871) a Suau, T. (2016) Recerca bibliogràfica de varietats locals a les Illes Balears: albercocs, cireres, garroves, peres, pomes i prunes.

42. Gil Sánchez, L., Valdés, C. M. i Díaz-Fernández, P. (2008) La Transformación Histórica del Paisaje Forestal en las Islas Baleares. Madrid: Ministerio de Medioambiente, pàg. 171.

43. Veure https://www.fetasoller.com/es/mallorca-shop.php (darrera consulta 4 desembre de 2020).

44. Cifre-Sabater, M.(2020) Changing forests in a changing mediterranean island: forests, fires and heritagisation of the landscape in Serra de Tramuntana, Mallorca. Doctor of Philosophy (PhD) thesis, University of Kent, (KAR id:84840).

Referències bibliogràfiques

45. Gil Sánchez, L., Valdés, C. M. i Díaz-Fernández, P. (2008) La Transformación Histórica del Paisaje Forestal en las Islas Baleares. Madrid: Ministerio de Medioambiente, pàg. 97.

46. Kirchner, H. (1997) La construcció de l'espai pagès a Mayurqa: les valls de Bunyola, Orient, Coanegra i Alaró. Palma: Universitat de les Illes Balears.

47. Cañellas Serrano; N. i Serrano Torres, P. B. (2008) L'aigua a una possessió: el cas de Son Bauçà. ARevista Miramar. Ples de Cultura Popular XVIII: Horts i possessions, pàgs. XXXV-XXXIX.

48. Tous, A. M., i Jover, G. 2012. Les possessions mallorquines: passat i present. Palma: Direcció General d'Universitats, Recerca i Transferència del Coneixement.

49. Cifre-Sabater, M. (2013) Beautiful Olives on the Ground. Local perceptions of environament-human relations in Valldemossa, Serra de Tramuntana, Mallorca. University of Kent (MA thesis, sense publicar).

50. Martínez-Taberner, A. (2013). Ecosistema, conreu i paisatge, a Mayol, J. (2013)El llibre de l'Oli, Ed. El Gall Editor, Pollença (Mallorca), pàgs. 112-114.

51. Mayol, J. et al. (2017) La cabra, espècie invasora a les Balears. Palma: Lleonard Muntaner, pàgs. 7-8.

52. Informe Trobada de Gestors de la Serra de Tramuntan organitzada per Tramuntana XXI, disponible aquí.

53. Secció micològica del Museu Balear de Ciències Naturals. Veure: https://www.fungibalear.net/catala/habitat-c.php (darrera consulta 7.12.2020).

54. Podeu veure un llistat complet a: https://www.fungibalear.net/catala/descrip-c.php(darrera consulta 7.12.2020), i un llistat dels comestibles a: https://www.fungibalear.net/catala/conservar-c.php(darrera consulta 7.12.2020).

55. Llinàs, M (2020) Etiologia de les malalties fúngiques en figuera a Mallorca. Universitat de les Illes Balears. (Treball final de Grau, sense publicar).

56. Morey-Tous, A. i Molina de Dios, R. (2016) El retroceso del olivar en las Baleares: un itinerario a contracorriente de la evolución española (1800-1960), a História Agrária (68), pàgs 71-101.

57. Bézquez, M. i Murray, I. (2010) Una geohistoria de la turistización de las islas Baleares aEl periplo sustentable(18), pàg 77.

58. Anuario de Estadística Avance 2014. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

59. Burjachs et al. (1994) Dinámica de la vegetación durante el Holoceno en la isla de Mallorca, aTrabajos de Palinología básica y aplicadanúm 1961, pàg. 202.

60. Cuarto Inventario Forestal Nacional: Illes Balears (2012). Madrid: Organismo Autónomo Parques Naturales, pàg 35.

61. Molina de Dios, R. (2012). De pan de pobres a sofisticado aditivo. Tecnología e innovación en torno a la industria de la algarroba: El caso balear (1930-2010). Revista de Historia Industrial, (49), 147-182.

62. Rullán, J. (1882), Memoria sobre el algarrobo y su cultivo en Mallorca, Imprenta de Pedro J. Gelabert, Palma.

Referències bibliogràfiques

63. Veure, per exemple, els productes distribuïts per Es Garrover de Mallorca: https://www.esgarroverdemallorca.com/ca/productes/(darrera consulta 7.12.2020).

64. Cardoso Da Silva Junior, G. i Custodio Gimena, E. (2010) Hidrogeoquímica e isotopía ambiental del sector noreste de la Serra de Tramuntana, isla de Mallorca (España). Ingeniería del agua (17.1), pàgs. 5-28.

65. Cardoso Da Silva Junior, G., i Custodio Gimena, E. (2007) 'Aspectos hidrodinámicos del sector NE de la Serra de Tramuntana, Mallorca, Espana' a Ingeniería del agua, 14(4), pàgs. 319-333.

66. Veure: https://www.fontdesteix.com/(darrera consulta 8.12.2020).

67. Veure: https://fontsaritja.com/(darrera consulta 8.12.2020).

68. Veure: https://bebidas-naturales.com/ (darrera consulta 8.12.2020).

69. Veure: https://www.dammdistribucionintegral.com/distribuidora-agua(darrera consulta 8.12.2020).

70. Adema (2007) a Mikkelsen, B. E. (2011) Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environaments, aPerspectives in Public Health, 131(5), pàg. 211.

TRAMUNTANA XXI