



SECCIONES



SOCIEDAD

SUCESOS

SUSCRÍBETE Accede a todo el contenido de Diario de Mallorca durante un mes por menos de 4 euros

Los productos de la Serra, un bien por conservar

La Setmana Gastronòmica del enclave declarado Patrimonio de la Humanidad comienza mañana centrada en la preservación de la materia prima para que perdure más tiempo



Los productos de la Serra, un bien por conservar / GUILLEM BOSCH



Una postal en blanco y negro muestra el **puerto de Marsella con un trajín de personas cargando cestas llenas de naranjas de Sóller** recién llegadas en barco al país galo. La fotografía antigua puede apreciarse en todo su esplendor al juntar tres botellas de aceite de oliva de la marca Sóller 1899, la premium de la cooperativa de Sant Bartomeu. Estos recipientes virgen extra de oliva mallorquina de medio litro están numerados y son la **joya de la corona de una agrupación agrícola con casi 400 socios que se ha convertido en un ejemplo de «conservación de los valores naturales y culturales de la Serra»**. Este es el objetivo de la asociación Tramuntana XXI, que a partir de mañana lunes celebra la segunda edición de la Setmana Gastronòmica del enclave que hace una década fue declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco.

El año pasado dedicaron las charlas y visitas del programa al patrimonio culinario y el paisaje modelado por el hombre, sobre todo el sector primario, y ahora se han centrado en la preservación del producto local. «Su consumo es imprescindible si queremos mantener dicho entorno, aunque para potenciarlo y que llegue a más gente también es necesario conservarlo con la finalidad de aprovecharlo a lo largo del año», explica la directora técnica de la entidad, **Marta Ferriol**. Recuerda que **«la mayoría de los productos agrícolas son de temporada, hay muy pocos que se cultiven en cualquier época»**, y por ello son tan importantes las conservas, es decir, «productos elaborados con técnicas para prolongar su vida preservando su gusto y

CONTENIDO PREMIUM PARA TI

SOCIEDAD

El 70% de las naranjas de la cooperativa de Sóller viaja a Alemania



PALMA

El Govern prorrogará la prohibición de abrir nuevas salas de juego y apuestas



PALMA

«La calle Oms es un patrimonio vivo de la ciudad de Palma»



TEMAS

Serra

patrimonio



TX ▼

Marsella

naranjas

patrimonio de la humanidad

Pone como ejemplos los que están conservados en sal, vinagre, azúcar, aceite o alcohol, además de los fermentados, deshidratados, macerados, pasteurizados, escaldados o ahumados, entre otros métodos tradicionales que **«ya no se utilizan tanto, tal vez porque la cocina moderna los ha ido dejando de lado»**, apunta. Con todas estas técnicas se pueden preservar los múltiples productos naturales que ofrece la Serra y cuyo inventario se presentará en la Setmana Gastronòmica. Lo que pretende Tramuntana XXI es **«darles visibilidad, ponerlos en valor y que la gente tenga interés por los sistemas de conservación que se han utilizado toda la vida»**, en palabras de Ferriol.

Anima a probarlos en casa con la recetas tradicionales, ya que **«permiten recuperar el vínculo que tenemos con nuestra cultura y territorio y el sentimiento de pertenencia a un lugar o familia»**, dice en referencia a que antaño **«era habitual reunirse en diversos momentos del año para envasar los productos de la temporada, como los tomates en verano, para que durasen todo el año»**.

50 marcas de aceite

La cooperativa agrícola de Sant Bartomeu de Sòller, **fundada en 1899**, apostó un siglo después por modernizarse con una almazara de gran capacidad y tecnología punta que produce 2.000 kilos de aceite de oliva virgen extra. Esta decisión adoptada por la junta rectora de 1999 fue el inicio de una especialización que dos décadas después les ha llevado a procesar y conservar hasta 50 marcas de aceite, sin contar las dos propias, Olis Sòller y Sa Tafona. Y tienen una almazara pequeña para los productores con menos cantidad (a partir de 150 kilos de olivas) y que no quieren mezclarlas con otras, ya que **«cada uno piensa que las suyas son las mejores»**, bromea el presidente de la agrupación, **Miquel Gual**.

Continúan en las instalaciones originarias, ubicadas en la carretera de Fornalutx número 8, y allí llegan los dos productos con los que trabajan: cítricos y aceitunas. **Los primeros van directamente a la mesa del consumidor o son destinados a zumo o mermelada**, mientras que el fruto de los olivos termina en botes, convertido en paté y confitura o transformado en aceite. Detalla Gual que el 60% del llamado oro líquido se utiliza para sus marcas, una elaborada con aceite D.O. Mallorca (Olis Sòller) y la otra sin Denominación de Origen (Sa Tafona). Otro 20% retorna a los socios que llevaron sus aceitunas a la almazara y el 20% restante se vende a terceras marcas, entre ellas Son Perera, Son Mir, Suc de Cel y Mallorca Delicatessen, que comercializa el aceite llamado Oli.

Como dice el presidente, son **«una especie de restaurante a la carta»**, sobre todo a la hora de crear coupages, es decir, mezclas de las tres variedades que tiene la D.O. Mallorca: arbequina, picual y mallorquina, debido a que esta cooperativa ofrece la posibilidad de elaborar el aceite al gusto del consumidor. Es una opción cada vez más demandada por chefs de reconocidos establecimientos y hoteles de lujo de la isla. «Hay que buscar la diferenciación, ya que cuando no compites en cantidad, el objetivo es sorprender con la calidad y originalidad», destaca. Así lo hacen también en la tienda situada en el interior del amplio recinto, con un variado surtido de productos locales, entre ellos una línea de jabones y perfumes que han sido creados con aceite de la agrupación payesa.

«Todo lo que somos capaces de hacer nosotros, lo hacemos», tal como concluye quien preside una entidad centenaria que cuenta con **25 trabajadores**, entre ellos dos ingenieros agrónomos, para lograr la mejor conservación de dos de los tesoros de la Serra y así poder saborearlos todo el año.

COMENTARIOS

Realizando un comentario acepta las Normas de Participación y la Política de Privacidad

✓ 0 comentarios