

PART FORANA



Vista general de Banyalbufar, uno de los municipios que se ha sumado al proyecto de ecoregión.

PERE JOAN OLIVER

ROSA FERRIOL. ESPORLES

■ Banyalbufar, Bunyola, Deià, Esporles, Valldemossa, Estellencs y Puigpunyent son los siete municipios que, de momento, se han sumado a la iniciativa de impulsar una ecoregión en la Serra de Tramuntana. Se trata de un proceso que se lleva a cabo en una área geográfica determinada donde agricultores, comercios y el sector turístico y de servicios, además de asociaciones y administraciones públicas, establecen una estrategia de colaboración para la gestión sostenible de los recursos locales, generando un sistema de gobernanza hacia la soberanía alimentaria, que adopta un modelo ecológico de producción y consumo para mejorar el potencial económico y sociocultural del territorio.

Desde Tramuntana XXI, el coordinador del proyecto, Pep Soler, explica que «la idea de la ecoregión es impulsar en un territorio determinado la producción agraria apostando por la conversión a la agricultura ecológica y mejorar la capacidad de soberanía alimentaria del lugar». Por ello, prosigue, «se desarrollan estrategias de comercialización tanto para ayudar a los productores como para que la gente se involucre en aquello que consume». Así, añade, «es importante tener en cuenta restaurantes, comercios y todos los intermediarios entre el productor y el consumidor final». «En nuestro caso —especifica Soler—, se incorporó una rama forestal cuando se redactó el plan de acción para desarrollar el sector de gestión forestal que no existe ahora mismo».

Agricultura. Banyalbufar, Bunyola, Deià, Esporles, Valldemossa, Estellencs y Puigpunyent son los siete municipios que, de momento, se han sumado a la iniciativa emprendida por Tramuntana XXI y SEAE

Impulsan una 'ecoregión' en la Serra de Tramuntana

► Se trata de un proceso en que agricultores, sector turístico, restauradores, asociaciones y administraciones crean una estrategia de colaboración para la gestión sostenible de los recursos locales



Municipios de la Serra de Tramuntana se alían para impulsar una ecoregión.

PERE JOAN OLIVER

El proyecto empezó a andar en 2019 cuando se hizo un proceso participativo en todos los pueblos. A partir de aquí se diseñó un plan de acción que se vio interrumpido por la pandemia y ahora se ha retomado. «Estamos en una fase de entrevistas a productores, gestores de fincas, comercios, tiendas y restaurantes, además de gestores forestales, propietarios forestales o empresas de jardinería», concreta y apunta que los siete municipios participantes «son similares». «Son municipios pequeños, tienen una presencia importante de turistas y alquiler vacacional. Son pueblos de montaña donde la agricultura es diferente», puntualiza.

Las entrevistas, prosigue, servirán para hacer un inventario de productores, comercios y restaurantes, además de un inventario forestal. Los datos obtenidos ayudarán a diseñar

El proyecto tiene como objetivo ayudar a los productores a crecer y dar el salto a la agricultura ecológica

una estrategia de comercialización.

El proyecto, desgrana Soler, tiene tres objetivos: Ayudar a los productores a crecer, a profesionalizarse y a dar el salto a agricultura ecológica. También se pretende mejorar la comercialización del producto y la promoción del producto local y ecológico. Un tercer objetivo es que haya una gestión forestal, que los propietarios tengan facilidades para llevar a cabo esta gestión forestal de la biomasa que se pueda transformar en una fuente de energía verde. El reto es que el proyecto de ecoregión que ahora ha empezado en siete municipios se extienda a toda la Serra e, incluso, defiende Soler, a toda la isla. «En Mallorca, la ecoregión debe aspirar a toda la isla».

Aina Calafat, de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica, también impulsora del proyecto, detalla que se trata que «desde los municipios se vayan redefiniendo las relaciones económicas empezando por el sistema alimentario, de manera, que entre todos seamos parte de la solución y ayudar a la gente que quiere trabajar en la agricultura y que en estos momentos no puede, a acceder a tierras para que puedan producir pero al mismo tiempo dándoles garantías de que su producto tendrá una salida a nivel local». Calafat explica que el proceso de diagnóstico participativo detectó que uno de los problemas que impedía que hubiera más producción agraria en la Serra era dar viabilidad a los productos con una salida económica que compensara pero tanto consumidores como productores tenían claro que era necesario garantizar una continuidad de la producción en la Serra porque era lo que garantizaba el mantenimiento de un paisaje. También añade que se ha hecho un mapeo de las iniciativas que hay y de los puntos de venta que podrían estar interesados en estos productos.



«Necesitamos cooperar para poder sobrevivir»

Maria Magdalena Cortès, de la finca Es Millar, defiende que hay que sumar esfuerzos

► Si uno acude a los distintos actores que intervienen en el proceso de creación de la ecoregión, la unanimidad se encuentra en la necesidad de sumar esfuerzos. Así se postula Maria Magdalena Cortès, de la finca Es Millar, que admite que si el sector agrícola está en crisis, en la Serra lo padecen aún más, por ello, es clave tener un marco que nos pueda ayudar. «Necesitamos cooperar. Si no nos asociamos, es muy difícil sobrevivir», admite. En la misma línea va Rosa Fullana de Es Verger: «La unidad hace la fuerza, si nos juntamos será más sencillo ejecutarlo».

Y si se plantea el tema a comercios y restauración, Joana Maria Font del Hort de Cartoixa tiene claro que «lo más importante de impulsar la ecoregión es para conservar la payesía y para que la gente tenga la costumbre de comprar al pequeño comercio». Mary Lambourne del restaurante Barbaflorida admite que «debemos ir payés por payés para encontrar productos ecológicos y de proximidad. Si existiera una ecoregión que lo unificase sería más accesible y más gente se sumaría a la iniciativa. En la Serra, está muy disperso y si hubiera un organismo que lo unificara, nos facilitaría el acceso», defiende.



Dos jóvenes de la península han pasado una semana en la finca de Son Jover.

PERE JOAN OLIVER

Motivar a jóvenes con estancias formativas para garantizar el relevo generacional en el sector

Roldán Miguel Dones de Lorca y Melanie Cerdà de Castellón han pasado una semana en Son Jover

ROSA FERRIOL. INCA

■ Cooperatives Agro-alimentàries Illes Balears trabaja en garantizar el relevo generacional en el sector, por ello, fomenta la participación de jóvenes recién incorporados en la actividad agraria o ganadera facilitando la formación necesaria. Así, el programa Cultiva impulsa estancias formativas en explotaciones modelo. Roldán Miguel Dones, de Lorca, y Melanie Cerdà, de Castellón, han pasado toda la semana en la explotación *inquera* de Son Jover para poder conocer de primera mano el trabajo diario de una explotación mixta de almendros, algarrobos,

cereales y de ganadería de oveja roja mallorquina y cabras donde se producen quesos.

Entre otras funciones, los dos jóvenes han aprendido a controlar la ración de comida de las cabras, han conocido sus tratamientos y la gestión de la venta, además de otros trabajos propios de la explotación ganadera, además del uso de nuevas tecnologías en los procesos productivos.

«Las prácticas han ido muy bien. He aprendido muchas cosas que me van a valer para mi explotación», explica el joven de Lorca, que tiene una finca con 200 ovejas. «Ahora mismo no estoy ordeñando pero tengo intención de hacerlo y de hacer queso. Me han dado muchos consejos como, por ejemplo, que apueste por un producto que concuerde con la demanda de queso, además de consejos so-

bre el tema del ordeño. He aprendido mucho», relata Roldán Miguel Dones, de 31 años, que defiende que estas estancias «para lo que más valen es para conocer gente que luego te pueda ayudar y asesorar a la hora de impulsar tu propio proyecto». «Es importante tener a tu alrededor gente de confianza y que tengan experiencia para ayudarte a la hora de resolver los problemas que puedan surgir a la hora de emprender el proyecto. También te da perspectiva ver otros métodos de trabajo diferentes de los que tienes en tu territorio. Coger ideas que no habías valorado. Son muy valiosos los consejos de personas que ya han andado un camino que tu todavía estás por transitar porque tal vez tu idea ya se le ocurrió a esa persona y tropezó. Así es una manera de no volver a caer en el mismo error», argumenta.

