



Slow Food  
Illes Balears

## Recuperant el Pebre de Tap de Cortí, recuperant el Pebre Bord

FINCA AGROECOLÒGICA SON DURÍ (Vilafranca)

Agosto 09



## Slow Food Illes Balears

### Recuperant el Pebre Vermell de Tap de Cortí, recuperant el Pebre Bord

*“Perquè el nostre patrimoni agroalimentari torni al nostre paisatge, als nostres mercats i a la nostra taula.”*

Perquè el pebre de tap de cortí torni a créixer als nostres camps, on antigament era abundant; perquè els enfilalls tornin a tenyir de vermell les façanes dels nostres pobles; perquè disposem de nou d'un producte de primera qualitat per elaborar menjars tan nostres com la sobrassada i molts d'altres; i perquè se recuperi una manera de fer més ecològica i més sostenible. Per tot això, vos presentam aquesta campanya.

**Slow Food** és una associació eco-gastronòmica sense ànim de lucre que va néixer a Itàlia l'any 1989 per respondre als efectes del fast food i la conseqüent erosió i estandarització de la gastronomies locals. Present a 132 països i amb més de 100.000 associats i 1.000 grups de voluntariat local.

**Slow Food Illes Balears**, [www.slowfoodib.org](http://www.slowfoodib.org), amb la col·laboració d'un grup de pagesos de l'illa vàrem començar el passat mes de gener el projecte **“Recuperant el Pebre Vermell de Tap de Cortí, recuperant el Pebre Bord”**, una campanya integral (de la llavor al plat) **per retornar a la nostra terra el conreu del pebre vermell de tap de cortí i l'elaboració artesanal del pebre bord**, un ingredient fonamental de la sobrassada, una de les icones gastronòmiques de Balears. **Aquest projecte compta amb el suport i la col·laboració econòmica de la Conselleria de Medi Ambient del Govern de les Illes Balears.**

L'objectiu d'aquesta iniciativa és recobrar aquesta varietat autòctona -amb un alt risc d'erosió genètica-, fomentar-ne el conreu i evitar la total desaparició del procés artesanal d'elaboració del pebre bord –en aquests moments només s'hi dedica un artesà de Pòrtol en edat de jubilació-.

Els darrers mesos hem **distribuït la llavor -16.000 unitats de planter-** entre productors ecològics compromesos amb la conservació de les varietats vegetals locals. Un cop recollits els pebres, **s'han assecat al sol amb enfilalls i damunt canyissos.**

Aquests enfilalls ens han permès fer una acció de gran bellesa que consisteix en **entapissar al llarg del mes de setembre un antic casal** (Ca s'Apotecari) de la plaça de la Vila de Santa Maria del Camí, aportant-nos una imatge que reflecteix l'envergadura del projecte i que ens connecta amb les nostres tradicions.

Paral·lelament, agrònoms i científics de referència en l'estudi d'aquesta varietat estan redactant un **protocol per a l'elaboració artesanal del pebre bord**; s'impartirà a la tardor un **curs de formació** en la dessecació i manipulació manual del producte juntament amb Unió de Pagesos; i, evidentment, **es distribuirà el pebre bord artesanal** per a fomentar-ne l'ús en l'elaboració de la sobrassada i com a espècia essencial de la nostra cuina local i quotidiana, és a dir, la nostra paprika. També està prevista **l'adquisició d'un molí de pedra col·lectiu** entre els pagesos que han fet costat a aquesta iniciativa amb la intenció de què ells tinguin el control de tot el procés i així garantir la continuïtat del conreu i crear un producte excepcional: pebre bord de tap de cortí, ecològic i artesanal.

**Aquesta campanya tanca el cicle “De la terra a la taula”**, que té la finalitat de conservar la biodiversitat local, les tradicions agrícoles, artesanals i gastronòmiques, i la conservació d'un paisatge que ens defineix. Convidant a la reflexió i amb ànim de connectar productors amb consumidors. Tot això ha estat possible gràcies a la participació de diferents col·lectius: pagesos, elaboradors artesans, científics, creatius, administracions, organitzacions sense ànim de lucre i grups de voluntariat.



PLANTER DE PEBRE VERMELL DE TAP DE CORTI, Proyecto ERGON, Palma



LLAVORS DE PEBRE VERMELL DE TAP DE CORTI / Foto: Oliver Brenneisen 2009



PLANTER DE PEBRE VERMELL DE TAP DE CORTI, Planter Ecològic Morey, Manacor

## Recuperant la llavor

L'origen del projecte és la recuperació de la varietat autòctona del pebre vermell de tap de cortí, que es troba en perill d'erosió genètica i que té unes característiques òptimes per a la conservació d'aliments com la sobrassada. **L'ús per a la seva elaboració garantiria la superfície mínima de conreu necessària per a la supervivència de la varietat.** Actualment es fa servir un pebre bord de la varietat nyora procedent de Múrcia, Marroc i Brasil.

El mes de gener de 2009, Slow Food Illes Balears encarrega 16.000 unitats de planter a Planter Morey (Manacor) i al Projecte Ergon, que treballa amb discapacitats, a la finca can Quintana (l'Institut Mallorquí de Serveis Socials del Consell de Mallorca). L'abril de 2009, es distribueixen gratuïtament entre un grup de productors compromesos amb el conreu i la conservació de les varietats locals, molts d'ells integrants de l'Ecomercat de Santa Maria del Camí:

- Toni Feliu (president de l'Associació de Varietats Vegetals), Sa Casa Pagesa (Son Espanyol).
- Es Vinyol (Manacor, Ecomercat)
- Sa Plana (Pollença, Ecomercat)
- Eco Son Homar (Petra, Ecomercat)

- S'Era (Petra)
- Son Ravanell (Manacor, Colònia de Sant Pere)
- Son Durí (Vilafranca)
- Binifela (Cala Rajada)

Prop de 1.500 unitats es venen durant la primavera a fires ecològiques de Santa Maria, Porreres i Puigpunyent, iniciant una campanya de sensibilització.

El **pebre vermell de tap de cortí**, *Caprsicum Annum*, pertany a la família solanàcia i és una planta anual herbàcia, amb un fruit curt (entre quatre i set centímetres), forma triangular i acabat en punta (pareguda al tap d'una botella, segons el diccionari d'Antoni Maria Alcover). La recol·lecció es fa esglaonada en tres collites i singularment es caracteritza perquè els seus fruits són erectes, mirant cap al cel.

Va arribar a Mallorca el segle XVI procedent d'Amèrica i ja **l'arxiduc Lluís Salvador constata que el pebre bord que arribava de l'exterior era de pitjor qualitat que el produït a l'illa.**



FINCA AGROECOLÒGICA SA TEULERA (Manacor)

## Recuperant el conreu

Slow Food Illes Balears, el mes de maig de 2009, encarrega la plantació de 6.000 unitats a la finca agroecològica de Sa Teulera de Manacor. Diversos pagesos s'han afegit també a la campanya de forma desinteressada:

- Biel Torrens (Can Caló / Sencelles). 2.000 unitats
- Joana Rotger (Can Morey / Pollença). 2.000 unitats



- Catalina Sureda (Can Vives / Manacor). 150 unitats
- Gori Lladó (Projecte ERGON, IMASS). 1.500 unitats

**Fins als anys 70 el conreu era abundant. De les 62 hectàrees de 1973 hem passat a una xifra testimonial l'any 2008 d'1,2 hectàrees.**



PROJECTE DE SECAT TRADICIONAL EN CANYISSOS, Finca agroecològica SON DURÍ (Vilafranca)  
Foto: Mónica Fuster 2009



PROJECTE DE SECAT TRADICIONAL EN CANYISSOS, Finca agroecològica SON DURÍ (Vilafranca)  
Foto: Mónica Fuster 2009

## Recuperant el sol

La dessecació o deshidratació d'aliments és un procés de conservació basat en la disminució del contingut d'humitat. És una tècnica que s'ha emprat des de l'antiguitat per diversos pobles (egipcis, romans...) La dessecació al sol permet que no es perdin els antioxidants naturals presents en aquest fruit, garantint així un pebre bord de qualitat amb un alt poder conservant.

Hem realitzat dos tipus de dessecació :

- **Dessecació en canyissos:** A la finca Son Durí de Vilafranca hem dessecat 4.000 quilograms de forma experimental, gràcies a la col·laboració de Damià Bover i la seva família.

- **Dessecació amb enfilalls:** hem penjat 3.000 quilograms a una façana que se secan al sol durant vint dies. Es tracta d'un procés laboriós, però d'òptim resultat. Tot el producte obtingut servirà per a la posterior elaboració.

L'ús d'assecadors que emprin l'energia solar podria ser una bona alternativa en el futur. El clima de l'illa afavoreix aquesta opció des dels vessants ambiental i energètic, oferint un producte lliure d'emissions de CO2 tant en el procés d'elaboració com en la seva conservació.



GRUP DE VOLUNTARIS DEL CASAL JONQUET, ENFILANT



GRUP DE VEÏNS DE SANTA MARIA DEL CAMI ENFILANT



PROJECTE HOME, COMUNITAT TERAPEUTICA "SES SITJOLES", CAMPOS



ANA AMB EL SEU ENFILALL, CENTRE PENITENCIARI DE MALLORCA

## Recuperant una tradició

Els pebres després de la seva collita s'enfilaven, per dessecar-los al sol. Malgrat esser una tasca laboriosa, era una manera d'economitzar espai i facilitar la correcta dessecació, **una tradició en desús en l'actualitat.**

Hem ensenyat la tradició popular d'enfilat pebres a diverses organitzacions:

- Projecte Home. Comunitats terapèutiques de Ses Sitjoles, a Campos, i Casa Oberta, a Binissalem. Entitat dedicada a la prevenció, tractament i rehabilitació de les drogodependències.

- Projecte Ergon, Institut Mallorquí de Seveis Socials del Consell de Mallorca. Treball que han fet un grup d'al·lots amb discapacitats i que prèviament sembraren i cuidaren 1.500 plantes.
- Interns del Centre Penitenciari de Palma
- Grup de voluntaris de Santa Maria del Camí. L'Ajuntament ha dinamitzat vetllades a la fresca a la plaça de la Vila, on els veïns han après i recuperat, molts d'ells, la destresa d'enfilat pebres.
- Agència de Voluntariat de l'Ajuntament de Palma.

**Gràcies a la seva participació hem aconseguit enfilat mes de 3.000 quilograms de pebre creant 950 enfilalls.**



VOLUNTARIA AMB ENFILALL, SANTA MARIA DEL CAMÍ  
Foto: Oliver Brenneisen 2009



VOLUNTARIA AMB ENFILALL, SANTA MARIA DEL CAMÍ

## Recuperant una imatge

Tradicionalment, els pebres s'assecaven enfilats a les façanes de nombrosos pobles de l'illa com Pòrtol, Santa Maria del Camí, Sant Jordi i temps enrere a Lluçmajor, Campos, Muro, Sant Joan, Manacor... Les cases plenes d'enfilalls oferien una imatge que és part de la nostra memòria visual i paisatgística, però que algunes generacions ja no han pogut gaudir i que paradoxalment apareix a algunes postals en circulació.

Aquesta és la imatge que escenificarà aquest projecte mitjançant un **muntatge de gran impacte visual amb centenars d'enfilalls de pebres a un antic casal** (ca s'Apotecari) de la plaça de l'Ajuntament de Santa Maria del Camí. Durant setmanes romandran penjats asseccant-se al sol a poc a poc per a la seva posterior transformació en pebre bord.



TREBALLANT SOBRE LA FAÇANA DE CA SA APOTECARI, PLAÇA DE LA VILA, SANTA MARIA DEL CAMÍ  
Foto: Oliver Brenneisen 2009

## Recuperant l'elaboració artesanal

En aquests moments s'està redactant un **protocol d'elaboració tradicional del pebre bord** per part d'agrònoms i científics de referència en l'estudi d'aquesta varietat, que a més a més han recollit el coneixement i saber popular dels pagesos i elaboradors artesans. Es podrà disposar d'aquesta informació a la web d'Slow Food Illes Balears ([www.slowfoodib.org](http://www.slowfoodib.org)) i ha estat possible gràcies a la feina de :

- Tomeu Mayol (FOGAIBA)

- Toni Martorell, cap de servei de l'IRFAP, Institut per a la Recerca Agrària i Pesquera. Conselleria d'Agricultura
- Carme Rosselló Matas, del departament de Química de la UIB i autora de l'estudi "Deshidratació solar del pebre vermell de la varietat tap de cortí" (Quaderns d'Investigació. Conselleria d'Agricultura i Pesca).
- Carme Garau Taberner
- Diego Omo Garcia
- Joan March Mascaró



MOLÍ DE PEDRA, C'AN SION (SON MESQUIDA, FELANITX)



JOAN DE C'AN SION, PAGÈS I ELABORADOR ARTESÀ DE PEBRE BORD, (SON MESQUIDA, FELANITX)

## Recuperant l'ofici

Slow Food Illes Balears i Unió de Pagesos organitzaran el mes d'octubre un **curs de formació sobre l'elaboració tradicional i artesanal del pebre bord**: dessecació artesanal, dessecació al forn (eliminació total de la humitat), manipulació manual i mòlta a la pedra. L'impartirà l'amo en Joan de can Sion, de Son Mesquida (Felanitx), pagès expert en el conreu d'aquesta varietat de pebre i reconegut elaborador artesà de pebre bord.



PEBRE BORD

Tenim en projecte l'adquisició d'un moltí de pedra que s'ubicaria a una cooperativa o finca agrícola per facilitar l'accés a la mòlta dels pagesos involucrats en aquest projecte.

Creiem en el potencial que tenen els col·lectius d'exclusió social o organitzacions sense ànim de lucre que, mitjançant tallers ocupacionals, podrien oferir una mà d'obra disposada i sensibilitzada.

## Recuperant la gastronomia

Amb l'objectiu **d'escampar l'ús del pebre bord a la gastronomia balear** se donarà a conèixer a cuiners i consumidors.

Amb la col·laboració de l'empresa local Flor de Sal des Trenc s'elaborarà Flor de Sal i Pebre Bord en una edició limitada.

# Agraïm la col·laboració de:



## Crèdits:

### *Producció agrícola*

- GORI LLADÓ. Projecte ERGON, IMASS, Consell de Mallorca.  
\*planters, conreu i elaboració d'enfilalls
- JOAN ADROVER SITGES. Finca agroecològica SA TEULERA, Manacor.  
\*conreu
- DAMIÀ BOVER i FAMÍLIA. Finca agroecològica SON DURÍ, Vilafranca.  
\* assecat amb canyís
- BIEL TORRENS. Finca agroecològica C'AN CALO, Sencelles.  
\*conreu

### *Assessorament i seguiment*

- GORI LLADO. Projecte ERGON, IMASS
- ANTONI MARTORELL NICOLAU. Cap de Servei IRFAP, Institut per a la Recerca Agrària i Pesquera, Conselleria d'Agricultura
- TOMEU COLOM MAYOL. Fogaiba
- TONI FELIU. Productor, President Associació de Varietats Locals
- JOAN DE C'AN SION. Pagès i elaborador artesà. Son Mesquida, Felanitx
- MARGALIDA PIZA DURAN. Pageda, comerciant productes locals i ecològics

### *Elaboració d'enfilalls*

- GRUP DE VOLUNTARIAT DE VEÏNS de Santa Maria del Camí
- PROJECTE HOME
- Comunitats Terapèutiques de Casa Oberta (Binissalem) i Ses Sitjoles (Campos)
- CENTRE PENITENCIARI de Palma
- AGÈNCIA DEL VOLUNTARIAT, Ajuntament de Palma

### *Muntatge casal Ca S'Apotecari*

- RAFEL MORANTA, Arquitecte
- MARGA NICOLAU, MN Disseny Muntatge
- Equip de Brigada de l'Ajuntament de Santa Maria del Camí

### *Seguiment gràfic*

- MÒNICA FUSTER, fotografia i vídeo
- OLIVER BRENNEISEN, fotografia
- ELI ORTUÑO, vídeo

### *Disseny gràfic i maquetació*

FUNDICIÓ

### *Idea, creació, direcció i producció*

LAURA BUADAS, Slow Food Illes Balears  
MARIA SOLIVELLAS, Slow Food Illes Balears

### *Finançament*

- Direcció General de Qualitat Ambiental, Conselleria de Medi Ambient
- Ajuntament de Santa Maria del Camí

## Slow Food Illes Balears vol agrair:

L'entusiasme, acollida i aposta del poble de Santa Maria del Camí; a na Rosa Vich, per la seva empenta i humanitat; a en Gori Negre per esser l'enfilador major i fer la millor llet d'ametlla, per trajinar i estar sempre; a en Josep, el brigada "invencible", impecable i incansable; a tots el veïnats de Santa Maria que ens han demostrat l'amor per al seu poble; a en Gori Lladó per la seva infinita col·laboració i entrega "des de la llavor al plat"; a en Joan de Sa Teulera per apostar, assumir i compartir sempre amb amor, a en Biel Torrens per ser el nostre faro i marcar el temps sosegat i eficaç "anam fent"; a ells i a tots els que han sembrat, per tenir cura i treure saníssims fruits d'aquets pebrers, i fer que el nostre paisatge sigui viu i part de la nostra essència; a en Damià Bover, a na Maria, en Rafel i en Joan per oferir-nos ca seva i acollir i tenir cura de 4.000 kg de pebres i per assecar-los damunt canyissos al sol d'agost, que era ben calent; a l'amo en Joan de Can Sion, que ens transmet la seva infinita saviesa; a na Margalida Pizá per fer el primer enfilall; a na Catalina Sureda per oferir-mos el seu camp de pebres i alfabaguera; a na Coloma Crespi i en Joan per el seus consells veterans; a Katja, per ser la sal de vida; a la conselleria de comerç per alimentar les enfilades a en Toni Feliu per guardar la llavor i pel seu compromís amb les raçes i varietats locals i per fer una de les millor sobrassades de Mallorca; a en Toni Martorell, en Tomeu Colom i en Pep Moscardó, per compartir els seus coneixements científics-agraris i per netejar la llavor; a en Xavier Nadal per la seva curiositat i interès; a n'Aina Calafat, per fer-mos costat; a en Tomeu Catalá, que sense dubtes i amb generositat ens obrí les portes dels centres de Projecte Home; a Idoia, Albert, Willy, Pepa, Sergi, Guillem i Tomeu, a tots el al·lots i al·lotes de Casa Oberta de Binissalem i Ses Sitjoles de Campos, que enfilaren amb devoció i compromís quilos i quilos de pebres; a Manuel Avilés, a Ramon Martín i a Feli que fan menys dura la vida a la presó, i ens varen permetre conèixer i sentir la calidesa del interns; a ells, que entengueren millor que ningú el motiu d'aquest treball; a n'Antònia Abraham i Jaume, que han dinamitzat amb entusiasme els grups de voluntaris del Casal Jonquet; a en Rafel Moranta, per la seva visió i donar solucions a Marga Nicolau per enfilarse i penjar cents i cents d'enfilalls; a en Bibi i en Joan, que, com sempre, han transmès amb elegància el projecte sobre el paper; a na Victòria Campins per donar-mos lletra; a Barbareta Barceló i Mandy per la seva llealtat, fer-mos costat i ajudar-mos sempre; a na Bianca i en Tomeu pel nostre pa de cada dia; a en Pere Calafell per regar de vi aquesta celebració; a Damià Nicolau per les seves emergents sobrassades i els seus magnífics pebres; a na Mònica Fuster, Oliver Brenneisen i Eli Ortuño per ser el nostre tercer ull i immortalitzar el projecte; a en Fausto, en Pere Miralles i en Sebastià Pasqual per intentar ajudar-mos; a en Pep Lliteres perquè amb fermesa i decisió va creure en nosaltres.