

EL MIRALL

Núm. 137

500 PTA / 3,01 EUR

Dossier

*La nova cuina
a les Balears*

Entrevista

*Antoni Munar:
«El Pacte ha
convertit els
hotelers en
l'enemic públic
número 1»*

Reportatge

*Mallorca sense
Fronteres, una
ONG per integrar
els immigrants*



Seccions: itineraris • cinefàgia • art • llibres • la botiga

W Per mi llibertat és saber
que hi ha gent disposada
a escoltar-me i a apostar
pels meus projectes.



Si ets jove, tens llibertat perquè "SA NOSTRA" ha creat
BALEARS JOVE, un programa ple de serveis i d'avantatges
exclusius perquè comencis a moure't per tu mateix, perquè
puguis marcar el teu propi ritme de vida.

Compte JOVE
Préstec Habitatge JOVE
Crèdit MOU-TE
Pla d'Estalvi JOVE
Carnet JOVE Euro 6000 Maestro
Targeta UIB
Targeta Compra Fàcil
Fonosanostra i sanostra.net
Entrades de cinema per Internet
Activitats d'oci i educatives a l'estiu
Ajuts per a projectes de conservació
de la biodiversitat
Ajuts per a l'ampliació d'estudis a
l'estranger
Ajuts per a projectes culturals i
solidaris
Foment de l'esport base
Projecte natura

B L E A R S
jove

Ets jove, tens llibertat.

"SA NOSTRA" al teu ritme

"SA NOSTRA"
CAIXA DE BALEARS

EL MIRALL



REVISTA CULTURAL
Novembre de 2002 · Núm. 137

Edita:
OBRA CULTURAL BALEAR

Publica:
Associació EL MIRALL
C/ de la Impremta, 1, pral. 2a
07001 Palma
President: Ferran Gomila
Editor: Antoni Mir

Producció, administració i
publicitat:

C/ de la Impremta, 1, pral. 2a
Tel.: 971 72 59 37
Telefax: 971 71 93 85
Apartat de correus 179
07080 Palma

Delegació a Barcelona:

C/ de la Montcada, 20
(Palau Dalmaes)
08003 Barcelona

Delegació a València:

C/ de Moratín, 15
46001 València

Web i adreça de l'OCB
a Internet

<http://www.ocbweb.com>

Correu electrònic:
ocb@ocbweb.com

Director:
Jaume Lladó

Redactora en cap:
Joana Mas

Secretari de redacció:
Tomeu Martí

Consell de redacció/
col·laboradors

Gaspar Valero
Antoni Oliver
Biel Mesquida
Pere Rosselló Bover
Antoni Mir
Antoni Llompart
Joana Mas
Pep Minuesa

Publicitat: Santi Adrover

Els articles publicats en
aquesta revista expressen
únicament l'opinió dels autors.

Coberta:
Castan Mora

Fotos: Pep Pastor

Disseny: Marco Spinazzola

Maquetació i fotocomposició:
Ecogràfic

Impressió:

Xisco Arts Gràfiques
C/ del Baix Riera, 1-A, Palma
Tel.: 971 47 57 54

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS



5105844139

0-1987

EDITORIAL

PARTIDISME / EL REB, ATURAT

4

DOSSIER

LA NOVA CUINA DE LES BALEARS

5

NOTES LITERÀRIES

LLORENÇ VICH SANCHO. BOCCHORIS I LA SEVA CERÀMICA CLÀSSICA

20

MISCEL·LÀNIA

JAUME LLADÓ. RECURS DE NOTÍCIES D'ACTUALITAT

24

ENTREVISTA

PEP MINUESA. ANTONI MUNAR: «EL PACTE HA CONVERTIT ELS HOTELERS
EN L'ENEMIC PÚBLIC NÚMERO 1 DE LES BALEARS»

27

REPORTATGE

ANTONI OLIVER. MALLORCA SENSE FRONTERES, UNA ONG PER INTEGRAR
ELS IMMIGRANTS

34

SOCIETAT

PEP MINUESA. IINA SABATER: «LES PINTURES GÒTIQUES DELS CONVENTS
NECESSITEN UNA RESTAURACIÓ URGENT»

36

TENDÈNCIES

ITINERARIS: GASPAR VALERO

CINEFÀGIA: MATÍAS VALLÉS

ART: CRISTINA ROS

LLIBRES: BIEL MESQUIDA

LA BOTIGA: EL MIRALL

38



Partidisme

Qualsevol entitat civil té el dret a defensar els principis recollits en el seu estatut. Encara més, en té el deure. I per aquesta premissa mateixa, difícilment serà apolítica en el sentit que haurà de valorar les decisions polítiques en tant que afectin els seus interessos o els dels seus associats, i tractar d'influir davant el poder per assolir les seves fites. Per aquesta raó, sembla lloable l'esforç de l'entitat cultural de referència d'aplicar el criteri d'escollar totes les parts per fer-se un judici complet davant temes conflictius que són els que requereixen habitualment l'atenció i l'acció de les entitats representatives d'un sector social.

Ara bé, mai no s'ha de confondre la política amb el partidisme, és a dir, amb la promoció d'una determinada opció política o en l'atac sistemàtic a una altra per qüestions purament ideològiques. En cas de caure dins el partidisme, una associació pot perdre credibilitat per molt representativa que sigui, ja que arriba un punt que l'opinió pública ja pressuposa que el que demana o critica ho fa en clau externa, més que no en defensa dels seus associats. I es tanca portes, ja que posa pals a les rodes de la col·laboració amb les formacions polítiques que tracta com a no afins. Aquesta reflexió és vàlida per a tots els agents socials sense cap excepció, i requereix d'ells una atenció permanent per al bé de la salut democràtica.

Els representants d'associacions empresarials de sectors econòmics molt importants semblen temptats a caure dins una dinàmica més partidista que no de societat civil. Per exemple i sense voluntat de ser unilaterals ni que sigui l'únic cas, es tenia i es té tot el dret a oposar-se a l'aplicació de l'ecotaxa, però és absurd que es boicotegi sistemàticament la seva presència conjunta amb els membres del Govern legítim de les Illes Balears i que es renunciï a col·laborar-hi. Una posició crítica no hauria d'impedir el diàleg. I, alhora, recollint una crítica que pot tenir bona part de raó, els representants de les institucions públiques haurien de fugir de la mera imatge i cercar una autèntica interlocució social, necessària en tots els camps de l'acció de Govern.

EL REB, aturat

L'aprovació del règim especial de les Illes Balears (REB) va ser una fita important a pesar de les seves limitacions. Malgrat els nombrosos retalls que patí el text després del seu pas per les Corts espanyoles, a la fi es desenvolupava el precepte constitucional que reconeix la compensació dels costos derivats de la insularitat.

El REB, emperò, resta aturat, sense desenvolupar ni poc ni molt tot el seu potencial. Moltes de les comissions mixtes que preveu encara ni s'han creat i les que s'han constituït no s'han reunit més després de fer-ho. L'únic efecte que han notat els ciutadans ha estat l'augment del descompte en els bitllets d'avió, que va passar del 25 al 33 per cent. Però aquesta millora ben aviat es va veure neutralitzada per la pujada aplicada per les companyies aèries, que va deixar les coses més o manco com eren abans.

Ara, quan el Govern de les Illes Balears reclama que els descomptes arribin fins al 50 per cent, equiparant les Balears al descompte que ja tenen les Canàries, Ceuta i Melilla, comencen a sortir veus des del Govern central i, el que encara és més greu, des d'aquí mateix, que justifiquen amb pseudoarguments delirants la negativa a compensar els ciutadans de les Illes Balears pels sobre costos de la insularitat, que pot ser doble en el cas de Menorca i Eivissa, i triple en el cas de Formentera.

Han gosat a dir que a les Illes Balears no els cal cap tipus de compensació per la insularitat perquè són riques. Han gosat a dir que la compensació ja està inclosa dins el finançament autonòmic. Han gosat a dir que, si s'incrementa el descompte, aleshores les companyies aèries tornarien a pujar el preu del bitllet i en conseqüència es provocaria un augment del cost! Han gosat a dir que el descompte l'ha de subvencionar... el Govern de les Balears! Tot plegat és un escàndol. La mentida absurda, en aquest cas reiterada, és un insult a la intel·ligència dels ciutadans. Però per primera vegada sembla que hi comença a haver una sensibilització política i ciutadana que pot començar a frenar aquestes endemeses.



La nova cuina a les Balears

Dossier

La nova cuina de Mallorca

ANTONI CONTRERAS

Fa ja una partida d'anys, en alguns dels restaurants de la nostra illa, ens hi trobam presentacions distintes de les que estàvem acostumats a veure.

Els plats i menús d'aquests restaurants espesses vegades ens resulten sorprenents. Són presentacions molt diferents dels plats que la majoria de nosaltres consideram propis de la cuina més nostrada. Encara que moltes de les seves presentacions estiguin fonamentades en plats de la cuina mallorquina clàssica, allò cert és que ens trobam davant una manera de cuinar molt distinta a la tradicional.

Vera és que encara resten per definir els trets del que ha estat la nostra cuina antiga, però tots tenim més o manco clar què és el que hem menjat tota la vida. També advertim amb facilitat el que s'ha incorporat de fora en aquests plats tan familiars i entranyables per al nostre paladar. Raons semblants fan que trobem aquestes innovacions una mica, o un molt, desconcertants. Ara bé, també hem de dir que d'un temps cap aquí la cosa ha canviat notablement i els plats oferts a molts dels llocs que conserven la nostra cuina com a punt de partida han recobrat part de les senderes antigues.

Les modificacions comentades són conseqüència d'un important canvi que transformà la manera habitual d'entendre la cuina. Tot-hom admet que aquest punt de partida comença d'ençà que la *nouvelle cuisine française* modificà sensiblement els conceptes bàsics de la ciència culinària. És per això que la tendència culinària assenyalada es pot considerar com la nova cuina de Mallorca.

L'alba d'un canvi

El que no és tan clar és quan comença en realitat aquesta anome-

nada *nouvelle cuisine*. Exemples d'alguna de les tendències atribuïdes en aquesta corrent podem trobar-los des dels temps més antics. Alguns dels seus plantejaments, com seria el respecte pels gusts naturals i propis dels aliments, eren ja objecte de demanda dels gastrònoms romans, allà cap al segle I aC. El poeta Horaci (65 aC-8 aC) a la segona sàtira assenyalava que mesclar rostits amb bullits i mol·luscs amb tords converteix uns gusts agradables en un tumult per a l'estómac. Una opinió semblant era sustentada per un grup de cuiners romans del segle IV, citats pel metge Diocles de Carist (m. c. 380), que criticaven les mescles confuses de coses que reuneixen combinacions desbaratades.

Idees semblants, encara que es dubtós que conegués els antecedents clàssics que hem anomenat, les repetí el gran cuiner francès Massialot (1660-1733). Aquesta important figura de la cuina francesa expressà reiteradament la seva oposició a l'abús de les espècies que feien els seus contemporanis, ja que amagaven el gusts genuïns. Altres cuiners de la mateixa nacionalitat també tractaren d'anar per un camí semblant. Dos personatges tan decisius i emblemàtics de l'època de la *grand cuisine* d'aquest país, com Antonin Câreme (1783-1833) i Auguste Escoffier (1845-1935), en són exemples.

Encara que hi hagués aquestes pretensions en temps tan reculats, la nova orientació no comença a congriar amb una certa força, segons entenen alguns experts, fins al primer terç del segle XX. Un testimoni d'això el proporciona un periodista que viatjava per França

abans de 1933. Comentava ja que els plats eren cada vegada més lleugers i que s'evitaven els plats més elaborats i consistents de la tradició culinària francesa, com a reflex d'una major preocupació per la salut dels comensals. En aquells moments el Sr. Curnonsky, pseudònim de Maurice E. Saillant (1872-1956), considerat el príncep dels gastrònoms europeus de la seva època, demanava que els aliments conservassin el seu gust propi. Se situava així en la llarga llista de cuiners i gastrònoms de tots el temps que havien preconitzat el mateix. Aquesta tendència va ser confirmada el 1998 per Mary i Philip Hyman, investigadors de la història de l'alimentació i de la cuina. Després d'examinar una sèrie de textos culinàris d'aquest període, advertiren modificacions en aquest sentit ja en els anys anteriors a la Segona Guerra Mundial. Els seus estudis establiren que la minva de coccions s'adoptà inicialment, sobretot, en restaurants i establiments d'hosteleria, encara que de manera no gaire oficial ni plenament reconeguda.

Nouvelle cuisine française

Així i tot, no és fins al 1973 quan els apòstols de la *nouvelle cuisine française* comencen a predicar la bona nova dels deu manaments que determinen com ha d'ésser aquesta moderna manera d'entendre la cuina. El manifest veié la llum a la *Nouveau Guide Gault et Millau*, en un article firmat per Henri Gault, titulat «Vive la Nouvelle Cuisine Française». En aquest escrit admetia que el moviment existia d'abans i que les seves paraules estaven només encaminades a sintetitzar

els principis i valors que el regien.

En realitat, el decàleg és reductible a tres o quatre normes bàsiques. Una és la necessitat de moderar i ajustar els punts de cocció, tant de la carn com del peix, que els excessos convertien en una massa fibrosa i sense gust. Els contactes dels cuiners francesos amb les cuines del mon asiàtic de l'Extrem Orient havien fet concebre un nou respecte pels gusts de les carns i peixos crus. De llavors ençà, les coccions tractarien de conservar aquesta puresa i peculiaritat de les palatabilitats pròpies de cada aliment. El temps de cocció dis-

minuí sensiblement i es deixaven les carns i els peixos d'un color just rosat i encara sagnant, que denominaven *en rose*.

Els preceptes dits proscriuen també certes salses que es consideraven fortes de gust o de textura massa feixuga,

La nouvelle cuisine modificà els conceptes bàsics de la ciència culinària

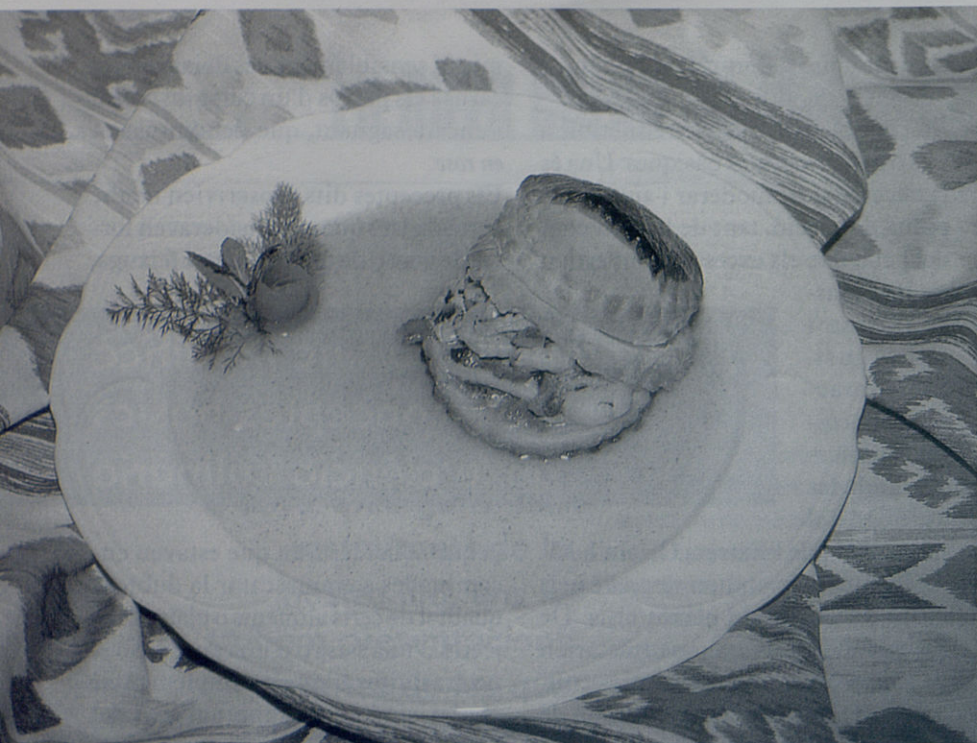
ja que consideraven que estaven encaminades a emmascarar la dubtosa qualitat de certs aliments o plats. L'objectiu d'una salsa o d'una guarnició ja no era uniformitzar o complementar el plat, sinó donar suport al gust del producte que acompanyaven. Les es-



Embat
Llibres

PEDAGOGIA - PSICOLOGIA - CIÈNCIES SOCIALS

Pge. Papa Joan XXIII, 5-E • Geranis Centre - Tel. 971 713 350 • Fax 971 215 641 • 07002 Palma de Mallorca



pècies utilitzades amb excessiva profusió, les marinades i els adobs prolongats i el *faisandage* (deixar que les peces de caça es marceixin abans de consumir-les) devien abandonar-se. Tot quedava orientat a utilitzar salses lleugeres i a aprofitar productes frescs i de temporada, amb preferència pels de conreus fets de la manera més tradicional i natural.

Paradoxalment, aquesta recuperació de la senzillesa, dels gusts simples i dels productes del temps estava associada a la introducció d'ingredients desconeguts i exòtics, duits de tot arreu, que s'incorporaven inexorablement als plats de nou encuny. A tot això s'hi afegia una incorporació de la més recent tecnologia contemporània. Els batedors elèctrics, els cúters, les trituradores, els bullidors de temperatura fixa, les olles per cuinar amb vapor, les fregidores, les geladores, els rostidors automàtics, els microones, els forns de convecció i un llarg seguit d'eines eren àmpliament acceptades i utilitzades per crear les noves formes alimentàries.

Totes aquestes incorporacions al món de la cuina justificaven que la invenció i la innovació se situassin en el primer pla de les virtuts culinàries. Els xefs que pretenguessin formar part d'aquest

moviment necessàriament havien d'investigar, experimentar i crear noves combinacions d'aliments. En aquestes composicions es parava un esment especial a la transgressió de les normatives habituals i s'ajuntaven productes fins aquí mai vinculats en un mateix plat.

L'herència

Com passa amb totes les exageracions, el temps va posar les coses en el seu lloc. La moda començà a decaure cap al 1982, quan Paul Bocusse mateix, encapçalador del moviment deu anys abans, denunciava les males interpretacions i equivocacions que l'havien desprestigiada. Un dels principals inconvenients que hi trobava era l'excessiva simplificació a què s'havia arribat, ja que s'esquematitzaven les elaboracions de manera impròpia. Per altra banda, admetia que l'oblit indegut dels ingredients, els productes i les salses tradicionals, que motivava la pèrdua del paladar particular de cada plat, comportava el risc que la cuina s'universalitzàs, cosa que ara han aconseguit la industrialització i el menjar ràpid, que garanteixen el mateix gust a Dinamarca, a Mallorca o a Johannesburg. Per altra banda, també és cert que

els nous usos introduïren algunes coses molt bones, la majoria de les quals sortosament han perdurat. La senzillesa dels plats n'és una. D'altres serien la conservació dels sabors de cada aliment en el seu punt original i natural, les coccións a un punt més precís i independent per a cada peça o l'alleujament dels plats.

Algunes conseqüències, no tan favorables, continuen persistint. Per mor d'aquesta moda, encara patim una espantosa minva de les racions adduint raons dietètiques. Les mateixes que es poden invocar per criticar les noves salses, lligades amb excessiva i indiscriminada utilització de greixos lactis, molt més hipercalòrics que la farina de les salses antigues. És cert que les salses clàssiques lligades amb farina eren més feixugues al paladar, mentre que les modernes, emulsionades amb mantega de vaca o crema de llet, semblen més lleugeres. Ara bé, això no passa de ser una impressió gustativa, desmentida pel balanç calòric. També és filla d'aquella tendència la incorporació d'ingredients cars en plats en què, encara que hi aportin un nou sabor —per altra banda gens necessari—, no fan altra cosa que apujar-ne els preus.

El temps i els bons criteris dels cuiners i comensals milloraran encara molts dels inconvenients apuntats. L'aventura de menjar els plats que mantenen els gusts de la cuina en què estam educats es tradueix sempre en un plaer pel paladar. Afegir-hi i descobrir noves textures i distintes maneres de preparar-los suposa una contribució notable. Els plats clàssics i preparats de la manera més tradicional continuen vigents i mantenen els seus valors inamovibles, però les innovacions introduïdes per la *nouvelle cuisine* han deixat una ginya ben fonda i han modificat per sempre les maneres de cuinar.

***Antoni Contreras és escriptor especialitzat en gastronomia i membre de l'Acadèmia de la Cuina i del Vi de Mallorca.**

Mestre Tomeu Esteva

«Cada època té els seus fogons»

ANTONI OLIVER

Però que aquestes innovacions sempre han estat a les cuines i estan molt esteses a totes les cultures culinàries. Mestre Tomeu indica que «la nostra cuina és mediterrània, alguns plats es tenen en comú amb la cuina dels Països Catalans sobretot amb el Nord de Catalunya. La cuina mallorquina és la de tota la ribera nostra dels països de parla catalana-valenciana-balear. Això és així amb la cuina valenciana; també hi tenim en comú, per exemple, els arrossos i l'aguisat d'anguiles, etc. Trobam també un all i pebre molt semblant al nostre».

La cuina mediterrània es caracteritza per l'ús de l'oli d'oliva, que és el greix majoritàriament utilitzat, encara que antigament —destaca mestre Tomeu Esteva— el saïm «s'emprava a balquena, sobretot a Mallorca, on fins i tot s'utilitzava per guisar. Era molt apreciat el saïm vermell, el de la caldera de la cuita dels botifarrons i la varia negra. Ara s'ha comprovat que té un percentatge alt de colesterol i el greix millor és l'oli».

Respecte d'altres característiques de la cuina mallorquina, destaca que «la sobrassada mateixa és un ingredient que també la caracteritza, s'està promocionant pertot i és apreciada i s'utilitza en alguns plats. El que passa —afegeix— és que hi ha tanta gent que ens supera, als mallorquins, i la gent que ve de fora no oblida la seva cuina. La cuina va agermanada a les regions».

En el seu llibre de receptes no creu que hi introduís gaires elements nous. Sobre això destaca que «en la cuina està ja tot inventat, les recep-

tes que he publicat estan guardades dins calaixos de canterano i les tenen molt geloses. Avui en dia passa que tenim diverses cuines, la de l'àvia, la d'autor, la nova cuina, la de les aromes, etc. La comtessa Pardo Bazán ja va escriure allò que «cada època modifica el fogón». Ara pens que alguna cuina d'avui en dia es diu mallorquina i en té poc, de mallorquina. Aquesta cuina de filigrana a vegades no es pot fer, com per exemple en un hotel. La veritat és que avui es fa una cuina molt estàndard, per exemple, no es fa un trinxat davant el client. La cuina d'avui no és així. Però la veritat és que hi ha cuiners que tenen una capacitat d'inventiva grossa», assenyala.

La cuina de les àvies, la de tota la vida, és la que se sol fer. Troba que el que es denomina nova cuina mallorquina és la cuina de temporada, amb productes de qualitat, amb alguns elements innovadors. «Hi ha una sèrie de cuiners joves i alguns propietaris de restaurants que fan una cuina interessant. Uns quants han estat alumnes meus i estan preparats. Però aquest és un moviment comparable al d'altres èpoques, com per exemple el gran moment de la cuina francesa. Ara aquest moviment de la nova cuina també es dona a altres països i és un tipus de cuina acceptada per la gent. Els bascos mateixos, que han tingut sempre una cuina clàssica cent per cent, sobre aquesta cuina fan la nova».

Paul Bocuse, el fundador de la nova cuina, diu que «hi ha cuina bona o dolenta, basada en la cuina de temporada i amb bons ingredients. La característica de fer una cuina de les

Mestre Tomeu Esteva considera que la nova cuina mallorquina no és realment nova sinó fruit del temps. Recorda aquella frase que «cada època té els seus fogons» i assenyala que hi ha, sobre la base de la cuina tradicional, moltes innovacions.





estacions no és nova, més aviat diria que és tradicional».

Dóna com a exemple d'aquesta tradició innovada els bolets. «La cuina del bolets –destaca– ha existit sempre, el que passa és que ara s'importen bolets d'altres llocs i es fa una cuina més creativa, amb més sabors. Igual passa amb la caça. Hi ha perdius, cegues i llebres, però també duen porc senglar o cérvol. Avui no existeixen les distàncies. Mallorca està englobada dins el moviment gastronòmic de tota la nació. A la nova cuina el que es fa és aprofitar aquestes mateixes matèries primeres i es fa una cuina de degustació. S'adapten a una cuina, no més sofisticada, sinó que s'hi afegeixen elements com el paté, cosa que no té res a veure amb la cuina tradicional. És una cuina nova, creativa, amb elements no tradicionals, és una cuina de nova creació. A la base, que són els productes d'aquí, s'in-

país».

Una altra de les característiques del moviment de la nova cuina són les novetats en les postres. «Avui en dia fan gelat de julivert o de gambes, com que crec això que cada època té la seva cuina, consider que és bo si el client ho accepta», assenyala.

Mestre Tomeu Esteva té una llarga trajectòria com a cuiner. Ha estat un dels introductors de la cuina mallorquina a l'hoteleria i la restauració. Recorda que molts de restaurants feien «una cuina casolana cent per cent» i que també es feia aquesta cuina als hotels.

«Avui –continua– hi ha una cuina que també té una base casolana, però a la vegada innovadora. A Son Vida hi ha Jaume Duran, que va ser deixeble meu, que fa uns plats ben mallorquins. Juan Carlos Ardanza, per exemple, fa una cuina actual i té una bona acceptació, igual que Margalida Alemany de Can Tàpara, que

fa una cuina molt interessant i acceptada».

D'altra banda cita Joan Vicens, que «fa una cuina més clàssica, un peix al forn, una llampuga,

un arròs de peix, una bullabessa o una llagosta amb ceba, i també agra-da a la gent».

Tomeu Esteva va fer feina molts d'anys al Mediterráneo i a l'Alhambra, i recorda que encara que s'anunciava cuina francesa, perquè en aquella època la influència de la cuina francesa era molt vasta, es pot considerar que era cuina universal. També s'hi feien plats clàssics de cuina mallorquina. És a dir, que en tots els temps els plats de la

cuina tradicional han tingut una bona acceptació. Destaca que la cuina tradicional «implicava més elaboració» que no l'actual.

Una part de la labor que ha dut a terme mestre Tomeu ha estat la de divulgar la cuina tradicional mallorquina. Ha publicat diversos llibres i destaca que també l'Acadèmia de la Cuina i el Vi «ha tret dos o tres llibres extraordinaris sobre cuina mallorquina i mai no els podrem pagar el que han fet per recollir les receptes antigues. La veritat, aquest senyors han fet una labor meravellosa». Mestre Tomeu fa una puntualització i diu que «encara que es parla de cuina mallorquina, jo crec que s'ha de parlar de cuina balear, perquè ens oblidam sempre de Menorca i Eivissa. Menorca té una cuina meravellosa i té un plat que pot anar a qualsevol taula com és la caldereta de llagosta, i a Eivissa tenen la caldereta de peix, que és extraordinària. Vull dir que a vegades ens pensam, els mallorquins, que som el germà major i dominam, però estam agermanats en igualtat de condicions amb Menorca i Eivissa».

Ha mort la cuina tradicional? A aquesta pregunta contesta que «no ha mort ni morirà mai la cuina tradicional, però ara hi ha altres tendències. Estic segur que els llibres que jo he fet i d'altres que he publicat en col·laboració amb Toni Pinya es tornaran a editar, perquè tenen acceptació. Els estrangers s'interessen per la cuina tradicional mallorquina, perquè pensen que s'han aclimatat i pensen que s'ha de fer la cuina del país. Hi ha molta gent, sobretot jubilat estrangers, a qui els agrada la bona cuina tradicional, la pastisseria d'aquí, etc.».

«La cuina mediterrània es caracteritza per l'ús de l'oli d'oliva»

trodueixen elements com la nata, mantega, etc. que no són tradicionals d'aquí», puntualitza mestre Tomeu. Aquesta cuina està basada en elements que, segons la seva opinió, són cada vegada més apreciats, com l'oli d'oliva, el xot, l'aviram estil pagès, alguns peixos com els raors, que són productes tradicionals utilitzats a la nova cuina. Al seu parer, «molts d'estrangers que avui en dia elaboren nova cuina tenen molta preferència per emprar coses del

Convocatòria per al curs 2002 - 2003 Dotació total: 100.600 euros



XXV Premis BALDIRI REIXAC

Aquests premis, destinats a l'estímul i al reconeixement de l'escola catalana, són dotats per la Fundació Jaume I amb les aportacions voluntàries dels receptors del llibre-nadala que la

Fundació trameta cada any a persones interessades per la nostra cultura.

L'àmbit d'actuació és el dels Països Catalans. L'organització dels premis

compta amb l'assessorament de la DEC, Delegació d'Ensenyament Català d'Omnium Cultural.

Els Premis Baldiri Reixac són convocats en tres modalitats:

PREMIS A LES ESCOLES

14 premis de 3.300 Euros cadascun

Serà premiada la qualitat global, en llengua i continguts, de les escoles i els instituts quant a la catalanitat: lloc que ocupen la llengua i la cultura catalanes en el conjunt de les seves activitats, ús del català com a llengua de relació entre els alumnes, activitats culturals d'arrelament al país i aplicació coherent del Projecte Lingüístic de Centre.

Per a participar-hi cal omplir i trametre el qüestionari que facilita la Fundació Jaume I, així com la documentació que s'hi demana.

Les escoles unitàries integrades dins d'una ZER s'han de presentar conjuntament.

Les escoles i els instituts ja presentats als Premis en anys anteriors i no premiats que desitgin optar a aquesta convocatòria, només caldrà que presentin el qüestionari actualitzat, sense que calgui aportar documentació nova.

No hi poden optar els centres educatius ja guardonats en convocatòries anteriors.

PREMI A MESTRES I PROFESSORS

Dotat amb 9.000 Euros:

6.000 euros a l'autor del treball guardonat

3.000 euros de subvenció per contribuir a la seva edició

Serà atorgat a un treball inèdit de temàtica pedagògica que contribueixi a l'ensenyament en català a qualsevol nivell i matèria.

Cal acompanyar els treballs -presentats anònimament i en dues còpies- amb la fitxa d'inscripció complimentada, dins un sobre tancat. A l'exterior no hi ha de constar el nom de l'autor sinó només el títol del treball.

El Jurat podrà dividir el premi o deixar-lo sense adjudicar. A l'edició del treball premiat hi ha de constar el premi amb el qual ha estat guardonat.

Els treballs hauran de ser fets en català i podran tractar de qualsevol de les àrees de coneixements dels diversos cicles escolars, així com ésser resultat d'activitats del centre (dels murals, les maquetes i les manualitats més grans de 60 x 60 cm, només se n'admetran fotografies). Quant als treballs de recerca de segon de batxillerat, només se n'admetrà un per centre.

El Jurat valorarà especialment els treballs que suposin un aprofundiment en la realitat nacional catalana i en la nostra tradició cultural.

Acompanyarà els treballs una memòria breu, no més llarga de dos fulls, on cal especificar les motivacions, les circumstàncies, la manera com s'ha fet el treball, etc.

Per optar al premi, cal acompanyar cada treball amb la fitxa d'inscripció, segons el model que en facilita la Fundació Jaume I.

No seran admesos els treballs que no vagin acompanyats de l'esmentada fitxa d'inscripció complimentada.

PREMIS ALS ALUMNES

74 premis de 600 euros cadascun

1 premi extraordinari de 1.000 euros al millor treball sobre Jacint Verdaguer amb motiu del Centenari del poeta nacional de Catalunya

Seràn atorgats a treballs escolars fets, preferentment en equip, per alumnes d'ensenyament no universitari. L'import del premi es destinarà a llibres o materials didàctics en català escollits pels alumnes guardonats.

ASPECTES GENERALS

Els treballs i la documentació s'han d'adreçar a

FUNDACIÓ JAUME I
Aribau, 185, 3r. - 08021. BARCELONA
Telèfon: 93 200 53 47
Fax: 93 200 56 33
Correu electrònic:
info @fundaciojaumeprimer.org

El termini de presentació s'acabarà el dia 17 de febrer de 2003. Els treballs tramesos per correu que arribin després d'aquesta data, només seran admesos si al mata-segells consta que la tramesa és anterior al 9 de febrer.

Els treballs no premiats podran ésser recollits des del 25 de juny fins al 17 d'octubre, prèvia presentació de la fitxa d'inscripció.

La Fundació Jaume I podrà disposar dels treballs premiats durant un any per tal d'exposar-los i promoure'n la difusió.

Premis Baldiri Reixac

Amb el patrocini honorífic de la

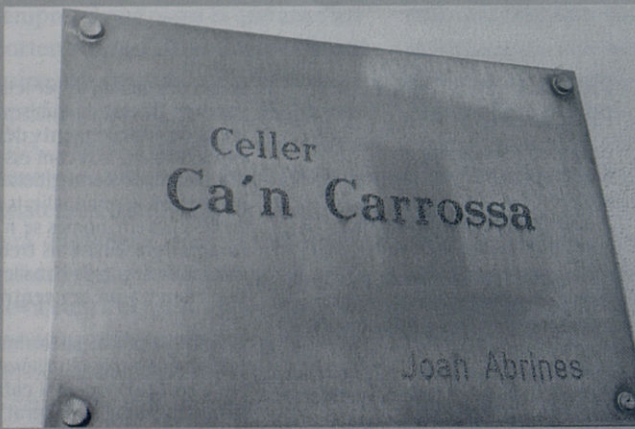
 Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament

La nova cuina als restaurants illencs

JOAN FABREGUES

Aquestes pàgines no volen ser una guia exhaustiva de la nova cuina que s'està fent a les Balears. Són només una petita mostra de la gastronomia que es pot trobar a diferents indrets. Als propietaris dels restaurants que apareixen en el reportatge se'ls ha demanat si creuen que es pot parlar del concepte de nova cuina i si aquesta es pot assaborir als establiments de la nostra terra.

Aquestes són les respostes.



Celler Ca'n Carrossa

Joan Abrines: «La cuina mallorquina requereix un canvi d'estructures de format, necessita una plena transformació de conceptes ambigus, que normalment són poc recomanables en el món de la restauració. El que és important és evolucionar, no mirar cap enrere, cercar els nous ingredients que ens ofereix el mercat, transformar-los en els gusts mediterranis, sense oblidar les formes quotidianes de cuinar-los. En aquest sentit s'ha d'anar alerta ja que la interpretació del que és satisficacat d'alguns cuiners pot donar lloc a una mala interpretació de la recepta. Realment necessitam una transformació de la cuina sense perdre els mètodes de cuinar tradicionals. Hem de porgar els receptaris i cercar noves formes i noves presentacions. Això no és prostituir la nostra cultura gastronòmica. En aquest sentit, la cuina mallorquina, per la seva diversitat de cultures ofereix realment un receptari ampli de possibilitats. Per tant, amb una base de coneixement d'estructures de la recepta, es pot arribar a un resultat molt satisfactori per crear una nova cuina mallorquina.»

Celler Ca'n Carrossa

Carrer de Guillem Santandreu, 38. Lloseta
 Propietari i cuiner: Joan Abrines
 Tel.: 971 514 023

Pa cuit amb ametles torrades

Ingredients

4 tomàtiques de ramellet peltades i sense llavor
 3 galetes d'Inca
 2 grells d'all picats
 1 culleradeta de pebre vermell dolç
 50 g d'ametles mallorquines pelades torrades i triturades
 5 dl de brou d'au
 3 ous
 sal, orenga i oli d'oliva

Elaboració

En una cassola de fang, ofegau els alls dins l'oli. Afegiu-hi la tomàtiga picada i el pebre vermell, i deixau-ho bullir. Afegiu-hi el brou d'au i deixau-lo bullir uns minuts. Afegiu-hi les galetes d'inca i deixau-les bullir. Una cop que tot hagi bullit, deixau-ho refredar. Afegiu-hi les ametles torrades triturades i els ous lleugerament batuts. Després triturau-ho amb el túrmix.

Per acabar la recepta

Untau un motlo de flam amb oli d'oliva, empolvorau-lo de galleta picada i introduïu-hi el pa cuit. Bulliu-ho a bany maria a 170 graus durant 2 minuts, aproximadament. Deixau-ho refredar en el motlo mateix. Serviu el plat amb una vinagreta de tàperes.

Es Molí d'en Bou

Tomeu Caldentey: «A Mallorca no hi ha una tradició suficientment forta per revolucionar la cuina. Hi manca una cultura gastronòmica que ens permeti voler arribar més enllà i hi manca gent jove que ho intenti. Ens trobam, a més, un món global que podria fer que es desvirtués el concepte de cuina mallorquina. A més, la majoria de restaurants de qualitat que hi ha a Mallorca els regenten gent de fora de l'illa, tot i que són tan capaços de fer cuina mallorquina com els

d'aquí. I això és un símptoma que falta un impuls dels mallorquins de voler implantar una cultura gastronòmica mallorquina i fer-la reviscolar. Aquí es fa molta cuina internacional. Hi falten, per tant, iniciatives de la gent de la terra i coneixements. S'ha de cercar més de l'essència de la terra. Per exemple, cal recuperar gusts agre-dolços de la cuina mallorquina que s'estan perdent. Cal posar-los al dia i adaptar-los als gusts actuals. Avui en dia no té sentit fer un plat amb moltes calories, com es feia antigament, per-

què la majoria de la gent treballava al camp i necessitava més greix per cremar. Per tant, s'han de recuperar plats, per exemple, agre-dolços i adaptar-los als gusts i a les necessitats calòriques actuals.»

Es Molí d'en Bou

Carrer del Sol, 13. 07530

Sant Llorenç des Cardassar
Mallorca

Propietaris: Bartomeu Caldentey
i Margalida Riera

Director i cap de cuina:

Bartomeu Caldentey

Cap de sala: Andreu Gil Rigo

Tel./Fax 971 569 663

A/e: molidenbou@spansurf.com

Guàtleres amb sobrassada de Mallorca i mel

Ingredients (per a 4 persones)

8 guàtleres

100 g de sobrassada de Mallorca

25 g de mel

½ manat d'espínacs

100 g de picornells

½ dl de suc de carn

una cullerada de vinagre de vi

oli d'oliva

oli de gira-sol per fregir

sal i pebre negre

Elaboració

Ofegau la sobrassada. Incorporau-hi

el vinagre i deixau-ho reduir. Afegiu-hi la mel i deixau-ho coure tot uns cinc minuts. Retirau-ho del foc i reservau-ho. Desossau els pits de les guàtleres i reservau-los. Desossau les cuixetes i deixau-hi un sol os. Reservau-ho. Saltejau els picornells amb un poc d'oli d'oliva. Incorporau-hi les fulles de col i ofegau-ho tot. Condimentau-ho.

Muntatge i presentació

Salpebrau els pits de guàtlera i marcau-los en una paella amb un poc

d'oli d'oliva. Fregiu en abundant oli les cuixetes una vegada salpebrades. Empastifau els pits i les cuixetes amb la preparació de sobrassada i mel. Introduïu-ho en el forn fort uns tres minuts. Escalfau i posau en el centre del plat el saltejat de col i picornells. Sobre aquest saltejat, posau-hi una cullerada de sobrassada i mel. Traieu els pits del forn i col·locau-los sobre el saltejat de col. Acabau el plat salsant-lo amb un poc de suc de carn i unes cullerades de sobrassada i mel.

Es Baluart

Joan Torrens: «En la cuina tot està més que inventat. El que és important, però, és tenir imaginació, i els mallorquins procedents d'una cultura mediterrània en tenim. Crec que és important per als cuiners escoltar el que et diuen els clients. Els gusts canvien i es poden continuar fent els plats mallorquins amb l'ajuda de les noves tecnologies i

les noves demandes sense perdre les arrels de la cuina mallorquina. És a dir, en l'actualitat hi ha una nova influència en l'elaboració, però no ni en la forma ni en el contingut, que es mantenen intactes. Tot està una miqueta redecorat. Darrerament veiem com determinats cuiners, especialment d'Alemanya, ens volen donar lliçons de cuina. Jo només re-

cordaria que la cultura va néixer en el Mediterrani i els mallorquins tenim prou imaginació per fer els nostres propis plats.»

Es Baluard

Plaça de la Porta de Santa

Catalina, 9. Palma

Tel.: 971 719 609

Propietari: Joan Torrens

Potatge de porrat amb llagosta

Ingredients

½ litre de brou d'au

la part blanca de 4 porros mitjans

50 g de carn magra de porc

100 g d'ametles crues pelades

1 coa de llagosta (opcional)

Elaboració

Tallau la carn a trossets (en forma de dau) molt petits i sofregiu-la en una cassola de fons gruixat amb un poc d'oli d'oliva. Quan estigui ben daurada, afegiu-hi el porro que heu tallat en juliana molt fina i, a foc molt lent,

deixau-ho coure fins que el porro estigui tendre. En una altra olla, posau-hi a coure el brou juntament amb les ametles, triturau-les bé afegiu-les al porro. Coeu-ho uns instants, afegiu-hi els anells de llagosta i serviu-ho.



Cas Xorc

Jaume Vaquer: «Tot això del concepte de nova cuina mallorquina és molt relatiu. Cadascú té un concepte a l'hora de fer cuina i fa el que vol i allò que li agrada. Crec, no obstant això, que la nova cuina mallorquina no té per què copiar un plat antic sinó adaptar-lo als nos-

tres temps. En tot cas la cuina mallorquina ha evolucionat molt poc. No és una cuina gastronòmicament rica si la comparem amb la cuina basca o catalana. Per exemple, a Catalunya hi ha molts més embotits per jugar amb els plats. A Mallorca, en canvi, no sortim dels botifarrons i la sobrassada i,

per tant, no pots fer gaire cosa. Tampoc no s'ha fet l'esforç d'intentar recuperar receptes antigues i adaptar-les a les noves tendències. A més, a Mallorca et trobes pressionat. No s'accepta segons què dins un plat, i això és un error. Crec que Mallorca és un poc inculta gastronòmicament parlant. En tot cas hi ha un públic, molt minoritari encara, que demanda una cuina més nova, però avança molt lentament.»

Cas Xorc

Carretera de Deià-Sòller, km 56,1
Propietari: Brita Ploenzke
Cuiner: Jaume Vaquer
Tel.: 971 638 280

Canelons de capipota amb guisat de cigrons i llobregant

Pasta fresca

125 g de semolina
125 g de farina
2 ous
1 vermell d'ou
sal
oli
250 g de cigrons
50 g de ceba
100 g de tomàtiga
30 g de pernil senglar
all
orenga

Ingredients per a la terrina de capipota

peus de porc (4 unitats)
careta de porc (1 peça)
100 g d'api bolla
pastanaga
100 g de carabassó

Elaboració

Posau a coure els peus de porc i la careta en aigua i unes verdures com si es tractàs d'un brou. Coeu-ho durant 1 hora i mitja o 2 hores, colau el brou i reservau-lo. Desossau els peus i la careta amb les mans sense deixar ossets i picau-los un poc amb el ganivet. Tallau l'api, la pastanaga i el carabassó a la brunesa, blanquejau-lo i afegiu-lo als peus i a la careta. Assaonau-ho i ficau-ho en un motlo de púding. Posau-ho a premsar a la cambra fins que estigui fred.

Pasta

Ajunteu els ingredients en un bol i formau la pasta. Deixau-la reposar a la cambra mitja hora. Estirau-la a la màquina fins al número 6. Tallau-la a quadrats i posau-la a coure. Tallau la terrina en rectangles i embolicau-la amb la pasta.

Cigrons

Posau en remull els cigrons la nit anterior i coeu-los l'endemà. Pelau-los una vegada cuits. Feu un sofregit de ceba, all i tomàtiga, i afegiu-hi els cigrons i el brou de coure els peus. Deixau-ho que bulli i retirau-ho del foc.

Llobregant

Bulliu-los en abundant aigua durant 3 minuts. Traieu-los i submergeu-los en aigua freda. Obriu-ne les pines i pelau-ne les coes.

Muntatge

Posau un poc del cigrons cuinats en el plat. En un costat, posau-hi un caneló, a la salamandra es començarà a fondre el farcit. Al l'altre costat, posau-hi mitja coa de llobregant i mitja pinça saltada amb un poc d'oli. Acabau el plat amb un manadet d'ensalades i un poc de julivert picat.

"Encara queden botigues"

Casa Pomar Flores



PAPERS PINTATS I PINTURES · ARTICLES PER A ARTISTES · VASES I MOTLLURES

SANT MIQUEL, 77 - Telefon 971 72 14 83 - Fax 971 71 93 12 - 07002 - PALMA (MALLORCA)

Xoriguer

Oskar Martínez i Bartolomé Plaza:

«La societat cada dia dona més importància a la imatge, a l'ambient, a un bon servei, a una bona presentació i a un tracte cordial. En fi, cada dia ens exigim més a nosaltres mateixos. En aquests temps la cuina ha sofert uns canvis molt grans. Han sorgit noves tècniques, nova maquinària, nous productes, i tot això influeix de manera molt directa en els plats de qualsevol cuina regional.

També cal dir que avui en dia el comensal dona molta d'importància a la presentació i la decoració dels plats, així com a la originalitat de la vaixel·la i dels complements



amb els quals es presenta el menjar. Nova cuina mallorquina, sempre n'hi ha haguda, ja que cada dia, des de fa diversos anys, hi ha cuiners que s'en-

testen a oferir als seus clients plats diferents, saborosos i originals, amb productes i tècniques de la nostra gastronomia adaptats a aquests temps. Cada dia des dels fogons d'aquesta illa s'està oferint una nova cuina mallorquina amb diferents criteris i maneres d'interpretació, però insistim que això es duu a terme així des de fa uns quants anys i hi ha molts cuiners implicats en aquesta tasca.»

Restaurant Xoriguer

Carrer de la Fàbrica, núm. 60
07013 Palma

Propietaris i caps de cuina: Oskar Martínez i Bartolomé Trias
Tel.: 971 288 332

Sopes escaldades de matances amb esclata-sangs

Ingredients (per a 4 persones)

Per a les sopes

½ ceba picada
1 pebre vermell picat
1 grell d'all
½ manat de bledes
½ col
1 botifarró
1 cullerada de pebre dolç
100 g de sopes de pa pagès
1 pebre verd picat
1 manat de cebes tendres
unes fulles de julivert picat
½ manat d'espinacs
½ l de brou de bolets
100 g de saïm vermell de matances
6 o 7 esclata-sangs
un tros de sobrassada
4 tomàtigs de ramellet tallades a trossos

Elaboració

Rentau bé tota la verdura i feu-la a trossos. En una greixonera de fang, foneu-hi el saïm vermell i sofregiu-hi l'all. Afegiu-hi la ceba i un poc de sal, i ofega-ho. Posau-hi les cebes tendres i seguidament els pebres, ofegau-ho una estona. Netejau i trossejau els esclata-sangs, i afegiu-los al sofregit. Pica el botifarró i la sobrassada i afegiu-ho al sofregit. Posau-hi una cullerada de pebre dolç i la tomàtiga trossejada. Afegiu-hi el brou de bolets i

deixau que bulli més o menys 15 minuts. Colau el brou i reservau per separat el brou i el sofregit.

Per a la xulla confitada

½ kg de xulla de porc virada
1 kg de saïm vermell de matances
alls i farigola fresca
sal i pebre bo

Elaboració

Adobau la carn amb sal, pebre, alls i farigola. En una font de forn, posau-hi la xulla juntament amb el saïm vermell fins que la cobreix. Encalenti el forn a 100° i introduïu-hi la xulla més o menys 6 hores. Traieu la xulla del greix i separau-ne la pell de la carn. Rostiu la pell fins que quedi cruixent. Tallau la xulla en filets fins i rectangulars

Per a la salsa de tomàtiga de ramellet i oli de gingebre

2 dl d'oli de gingebre
250 g de tomàtigs de ramellet
1 all
½ ceba
pebre dolç
1 fulla de llorer
sucre i sal

Elaboració

Rentau i trossejau les tomàtigs de

ramellet. Tallau l'all i daurau-lo en una part de l'oli de gingebre. Pica la ceba i afegiu-la-hi. Posau-hi el pebre vermell i les tomàtigs i deixau-ho coure uns minuts. Afegiu-hi sucre, sal i pebre. Triturau-ho, colau-ho i afegiu-hi l'oli restant.

Per als esclata-sangs en el propi suc

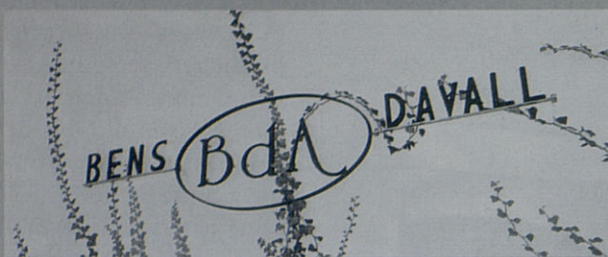
8 esclata-sangs
2 alls picats
unes fulles de julivert picades
2 dl de brou de bolets
oli d'oliva verge extra de Sòller

Elaboració

Netejau bé els esclata-sangs. Posau una paella al foc i afegiu-hi els bolets fins que agafin un poc de color. Després afegiu-hi l'all picat i daurat. Deixau-los estofar uns minuts. Afegiu-hi el julivert picat i rectifiqueu-los de sal

Muntatge del plat

Bulli el brou de les sopes i escaldau-hi els espinacs, les bledes i la col, tot per separat. Muntau el plat per capes amb el pa, el sofregit de les sopes, la xulla, les bledes, els espinacs i la col. Posau-ho en el plat i decorau-ho amb les tomàtigs, els esclata-sangs i crossets de xulla cruixents. En una gerra se serveix el brou, amb el qual escaldam les sopes.



Bens d'Avall

Benet Vicens: «Nosaltres, particularment, estam intentant renovar la cuina mallorquina. De fet, ja ens han abanderat amb l'etiqueta de nova cuina mallorquina. Tot parteix, però, de la tradició, la cuina mallorquina mateixa. Cal recuperar-la tenint un base i uns coneixements profunds del

que és cuina mallorquina. A partir d'aquí, les noves tècniques possibiliten donar una nova opció davant un plat. Es poden cercar noves formes de presentació en un plat, fins i tot formes d'animals, d'objectes. La nova cuina és també construir les coses, arraconar gusts que no agraden i recuperar-ne d'al-

tres. Fer cuina moderna és fàcil si un estima Mallorca. La cuina d'aquí no tan sols és fer el *fríu*, la porcella, l'arròs brut i el tumbet amb la mateixa presentació. Falta donar una estètica als nostres plats, i estic parlant de plats autèntics. Jo, per exemple, he fet deu versions de la porcella i de totes n'he tret coses positives.»

Bens d'Avall

Urbanització Bens d'Avall, s/n
Sóller

Propietari: Benito Vicens Oliver
Cap de cuina: Benito Vicens Mayol
Cap de menjador: Catalina Cifre
Lladó
Tel.: 971 632 381

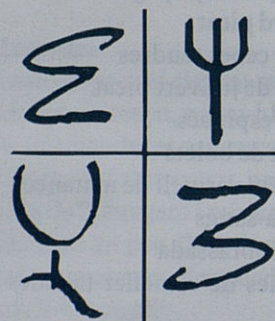
Terrina de ceps i carabassa amb un xai de muntanya rostit

Per a la terrina

Agafau una carabassa d'uns tres quilos i tallau-ne làmines per folrar el motlo i fer les capes del centre. Blanquejau aquestes làmines i reservau-les. Coeu els retalls amb ceba i feu-ne un puré fi. Per a 500 grams de puré afegiu-hi 500 grams de nata líquida i 11 ous sencers amb sal. Netejau-ho, tallau-ho a làmi-

nes i saltejau els ceps un segon en una paella de Tefal. Folrau el motlo amb plàstic transparent i damunt posau-hi làmines de carabassa. Partint des del centre, superposau-hi capes de ceps-carabassa fins a omplir el motlo. Abocau-hi la crema de carabassa fins a cobrir-ho. Tancau-ho amb plàstic transparent i posau-ho al forn de vapor o al

bany maria en forn tradicional. Coeu-ho a temperatura suau fins que qualli (uns 50 minuts). Rosti el xai sobre les brases fins que quedi rosat. Elaborau una salsa amb els ossos i les verdures del xai. Perfumau-la un poc amb mel de romaní. Per acabar, saltejau una peça de cep tallada per la meitat.



Restaurant
Es Baluard



Plaça Porta Santa Catalina, 9
Tel. 971 71 96 09
07012 Palma

Can Aguedet

sense que perdi les seves arrels.»

Àgueda Vadella: «No crec gaire en les coses modernes. Nosaltres feim cuina tradicional mallorquina utilitzant productes frescs i naturals. Nosaltres alimentam els nostres porcs amb productes naturals i després fem els embotits. Fem arròs de

la terra, un plat menorquí molt antic que es fa amb blat. El nostre peix és sempre fresc, no utilitzam peix congelat. Per nosaltres, el concepte de nova cuina no és canviar els plats sinó en tot cas refinar-los, llevar-ne el greix o algun altre element calorífic

Can Aguedet

Carrer de Lepant, núm. 30
 Es Mercadal. Menorca
 Propietària: Àgueda Vadella Pou
 Cuiner: Miquel Mariano Vadell
 Tel.: 971 375 467

Barquetes d'albergínia

Ingredients (per a quatre persones)

8 albergínies
 1 ceba
 mig pebre verd
 2 alls
 5 o 6 tomàtiques de penjar
 6 cullerades de pa ratllat
 1 cullerada de pebre vermell
 oli d'oliva
 un poc de julivert picat

Elaboració

Xapau les albergínies de pèl llarg i, sense pelar-les, les bulliu a foc ben viu amb aigua calenta amb un poquet de sal. Una vegada bullides, les deixau refredar a dintre d'una escorredora, millor si estan amb la pell cap amunt, perquè així perden una miqueta el suc.

Quan estiguin ben fredes, les buidau amb una cullera. La part exterior ha de formar un recipient en forma de barca, amb les parets de devers mig centímetre de gruix. Pica la ceba en juliana, i els alls i el pebre verd tot ben petit, i ho sofregiu un poc dintre d'una cassola amb 5 cullerades d'oli. Quan la ceba sigui ben transparent, hi afegiu el julivert picat, les tomàtiques pelats i ratllades i la popa de les albergínies. Ho salpebrau al gust (teniu present, però, que les albergínies les heu bullides en aigua salada) i les anau remenant regularment amb una cullera de llenya perquè no s'aferrí. Quan la popa de l'albergínia s'hagi desfet, hi afegiu dues cullerades de pa ratllat. Ho remenau i ho feu sofregir

Posau les barquetes ben juntes dintre d'un perol o una palangana, les espolsau amb el pa ratllat sobrant i el pebre vermell, i les regau amb un rajolí d'oli.

Escalfau el forn a 180° i coeu les albergínies durant un quart d'hora. Llavors, davallau la temperatura fins a 140° i deixau que les albergínies couguin un quart d'hora més, us les recomanem bastant rostidetes, cruixents, amb el voraviu de la pell una miqueta cremat.

Les albergínies així fetes es mengen a la temperatura ambient, hi ha qui acostuma a afegir-hi un poc de carn capolada de vedella i de porc a la farça, mitat i mitat, però no us ho aconsellam.

Ca n'Alfredo

Servim aquests plats perquè eren els que feia abans ma mare i són els que ara fa la meva dona.»

Joan Riera: «No hi ha nova cuina eivissenca, simplement és una recuperació. Nosaltres duim 60 anys fent el mateix, a través també d'un col·lectiu i un parell més de restaurants que feim cuina eivissenca. Som uns enamorats de la cuina. Hem de pensar, però, que parlem d'una cuina indubtablement pobre. Eivissa no era rica i la seva cuina

està basada en els productes recollits de la terra i de la mar. Plats típics són el guisat de peix, la burrida de rajada i el *sofrit* pagès, que antigament era el plat del dia de festa dels eivissencs. Amb això de la innovació crec que tot està inventat, l'única diferència és que abans els plats es feien amb més greix i amb més oli. La cuina que ara feim no és més que una continuació.

Ca n'Alfredo

Passeig de Vara de Rei, núm. 16
 Eivissa
 Propietari: Joan Riera Ripoll
 Cap de cuina: Catalina Riera Mari
 Tel.: 971 311 274

Sofrit pagès

Ingredients

1 pollastre i 1 xot trossejat
 sobrassada
 botifarró
 un trosset de xulla de porc magre
 alls amb pell
 patatí

Elaboració:

Bullim la carn. Després sofregim la carn amb la sobrassada, el botifarró, el trosset de xulla de porc, els alls sense pelar i unes fulles de llorer. Agafam el brou. Esperam que el brou s'hagi reduït. Després el servim.
 Temps d'elaboració: mitja hora.

Tendències de futur: cap a un mestissatge culinari

Antoni Pinya

No hi ha cap dubte que la cuina està de moda en les societats desenvolupades.

Aquest fenomen social arranca quan els mestres cuines francesos com Raymond Oliver, Paul Bocousse, Fredy Girardet i d'altres, a mitjan segle passat, començaren a modificar les cuines clàssiques tradicionals i els donaren un nou aire, sobretot al tractament dels productes durant els processos culinaris i a la presentació dels menjars, per la qual els comensals podien degustar el menjar sense trobar cap obstacle, com peix sense espines i carn en general sense ossos.

La presentació dels menjars apareix individualitzada amb matisos artístics, més tard arriba la innovació en noves textures, la incorporació de nous productes alimen-

taris peribles gràcies a la rapidesa dels trasllats d'un continent a l'altre, la incorporació en la indústria alimentària de noves tecnologies, i darrerament la preocupació de l'home per la dieta, la presència constant en els mitjans de comunicació dels grans xefs, cuiners i cuineres, així com l'arribada de nous productes alimentaris i de noves tecnologies.

Si avui els mestres dogmàtics de fa vuitanta anys aixecassin el cap, possiblement no suportarien l'impacte d'aquesta revolució culinària. Sembla que l'actual societat accepta tot això, emperò hi ha una sèrie de dubtes que tenen a veure amb el futur de les cuines autòctones, com poden ser les cuines il·lenques. De fet, en aquests darrers cinquanta anys ha desaparegut una part molt important del patrimoni culinari de les illes amb l'arribada turística, l'arribada de gent d'altres regions, la pèrdua de les tradicions, la desaparició d'una part de terrenys destinats al conreu i cultiu. I si a això hi afegim que les escoles destinades a formar cuiners no preveuen en els seus programes les cuines de les Illes Balears i que durant els darrers quinze anys han arribat cuiners peninsulars i estrangers amb les seves cuines, hi ha el perill que les nostres cuines acabin per desaparèixer, així com altres cuines regionals del context mediterrani.

Emperò els dubtes no van per aquests camins esmentats sinó que pareix que les noves tendències van cap a una cuina de qualche manera globalitzada, en què els productes són dignes però no tenen a veure amb la teva regió, és a dir: oli espanyol, mantega holan-



desa, xots irlandesos, vedells francesos, plats cuinats amb aromes exòtiques, salses orientals..., i tot presentat en plats de disseny japonesos, etc. Més que una cuina globalitzada crec que hi diu més: mestissatge culinari.

Dit tot això pareix que estic en contra de les actuals cuines que es desenvolupen i que hi ha poques esperances de fer ressorgir la cuina balear... Crec que és tot el contrari, ja que ha arribat el moment de donar pas a un grup de gent jove que fa una feina digna en les millors cuines avantguardistes, que té les idees clares i que necessita d'aquesta societat embadalida amb altres cuines. Però no basta tenir els cuiners i els comensals, ens falta el més important: el rebost ple dels nostres productes autònoms reciclats i depurats de qualque manera i que siguin productes competitiu amb els que ja hi ha en els mercats.

Gràcies a Déu hem recuperat dignament l'oli, el vi, la sobrassada, l'ametla, el xot, i, si recuperem el colom de casta grossa, el gall mallorquí, les tomàtiques seques, els albercocs de Porreres, les tàperes de Llubí, el pebre bord de Santa Maria, entre d'altres, i seguim mi-

llorant la producció dels productes agrícoles en general, a més dels productes que puguem treure de la ma, tindrem tots el pigments necessaris per fer una autèntica cuina regional purament mediterrània i que els joves cuiners i cuineres troben a faltar.

Fins ara la majoria de les cuines exòtiques i estrangeres estan triomfant a tot el món, moltes d'aquestes cuines no tenen ni la meitat del bagatge històric de la nostra; tampoc no tenen la nostra varietat de productes, alguns amb destacats aspectes organolèptics, i sobretot no tenen la nostra situació geogràfica, en el cor de la Mediterrània. Tot plegat és suficient aval per triomfar, per tant les nostres cuines podrien tenir un dels millors futurs culinaris, només falta la voluntat de tots el habitants de la nostra comunitat de donar-hi una bona empenta individual i col·lectiva i de respectar els criteris del joves cuiners.

Emperò jo em deman: la cuina de cada dia, l'anomenada cuina casolana, es menja amb els mateixos

perfils que fa només quinze anys, per no dir com la cuina de la padrina? La cuina casolana actual també té la mateixa responsabilitat ètica de fer un nombre important de plats amb un estil mallorquí, menorquí o eivissenc, i per

En els darrers 50 anys ha desaparegut una part del patrimoni culinari

això és molt important recuperar totes aquelles tradicions i aquells costums relacionats amb el menjar, de fet molts van agafant força emperò no hi són tots.

El perill més gran que es presenta en aquesta cuina casolana són els canvis socials, un dels quals és la feina en què estan abocats la majoria de les parelles, consegüentment hi ha una manca de temps per cuinar o per fer la compra dels productes alimentaris i als treballadors no els queda més remei que menjar plats preparats o precuinats, els quals estan més a prop d'una cuina estàndard i lluny dels estils illencs.

En l'actualitat proliferen les botigues de menjars preparats on només hi ha frit, qualque vegada sopes bullides i una mica de porcella rostida i poca cosa més; hi manquen plats autòctons. Estic ben segur que una botiga de menjars mallorquins de veritat faria net cada dia, sobretot els plats de peix i els plats de temporada.

Per tant, tot canvi social o tecnològic entorn de la cuina ha de ser benvingut sempre que no es perdin les arrels de la nostra culinària. A la nostra cuina li queda un llarg camí ple d'admiradors i de consumidors sempre que la nostra societat agafi la responsabilitat de defensar-la i divulgar-la com una part important del patrimoni cultural de les nostres illes.

**Antoni Pinya és cuiner (sollerí).*



Bocchoris i la seva ceràmica clàssica

LLORENC VICH SANCHO

Acaba d'aparèixer dins el mercat editorial una exhaustiva monografia sobre l'antiga ciutat marítima de Bocchoris, escrita pel prestigiós arqueòleg mallorquí Damià Cerdà Juan. Aquesta nova publicació tracta sobre les excavacions que es realitzaren al port de Pollença a partir de l'any 1966.

Amb el faraònic nom de *Bocchoris* s'acaba d'editar un nou estudi arqueològic, redactat pel conegut ceramòleg mallorquí Damià Cerdà Juan. Als seus vuitanta-quatre anys, aquest pollencí mai no deixa de sorprendre'ns amb la seva inafatigable tasca divulgativa a favor de la història arqueològica. Seguir investigant tossudament en la que ha estat, sens dubte, la seva passió més fervent, el manté molt despert i mai no deixa de treballar intensament en els usatges i costums de les nostres civilitzacions més antigues.

És autor d'innumerables articles i d'imprescindibles llibres i treballs per conèixer exhaustivament la nostra història com són, entre d'al-

tres, *El Barco de El Sec* (1987), *El Vi en l'ager pollentinus i en el seu entorn* (1999) i *Les àmfores salseres a les Illes Balears* (2000),

el senyor Cerdà ens sorprèn un altre cop amb la seva més recent creació. Amb el suggestiu títol de *Bocchoris* retorna a la seva Pollença natal i descriu molt acuradament tots els resultats de les excavacions que foren realitzades a partir de 1966 en el port de Pollença, en les quals va tenir una participació molt activa.

Bocchoris

El nom de Bocchoris podria fer referència a

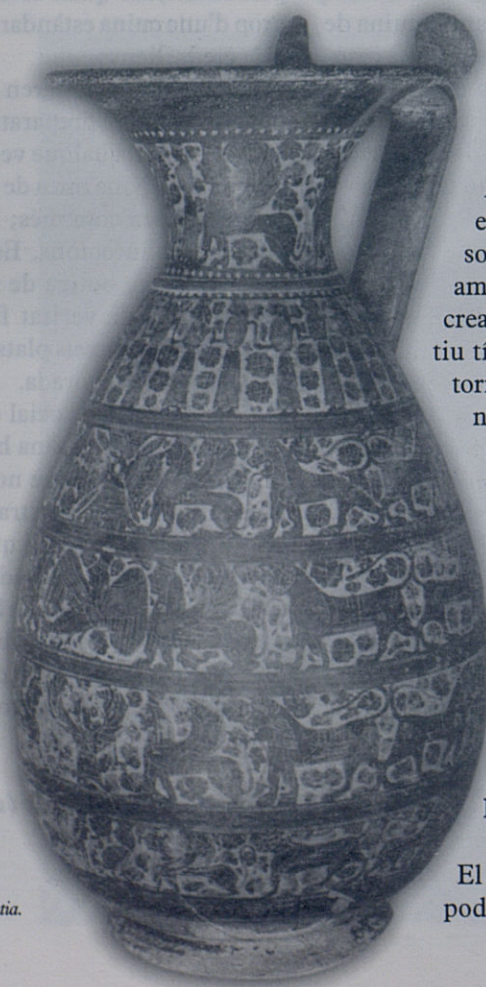
un rei d'Egipte, segon faraó de la XXIV dinastia Saïta (720-715 aC), cèlebre per les seves lleis justes. Fou derrotat pel rei Sabacó d'Etiòpia, que el féu cremar viu.

Malgrat això, a la balear major, segons les famoses cròniques de Plini el Vell, estaven ubicades cinc importants ciutats i entre elles n'apareixia una amb el nom de Bocchoris. Gràcies a aquesta *pliniana* cita es tenia constància que existia, però se n'ignorava per complet l'emplaçament.

No fou fins a l'any 1765 quan, en una finca pollencina coneguda com es Pedret de Bóquer, es trobà casualment una placa de bronze rectangular amb una inscripció llatina. Es tractava d'una *tabula patronatus* que parlava, entre altres coses, del *Senatus Populusque Bocchoritanus*. Aleshores els erudits de l'època, mitjançant la concordança etimològica, començaren a fer les seves cavil·lacions sobre el possible emplaçament de l'antiga població. Pensem que dins la tradició popular pollencina es denominava Bóquer a tot el seu port. Fou aquest un tema molt discutit durant els segles següents.

I hagueren de passar quasi dos-cents anys, exactament fins al 1951, perquè a poca distància del poblat talaiòtic de Llenaire, ubicat a la badia del port de Pollença, es trobàs una segona *tabula patronatus* després d'una forta tempesta. Aleshores s'iniciaren els estudis seriosos a la zona. L'antiga teoria començava a tenir ferma consistència i mitjançant estudis epigràfics ja es parlava d'una important ciutat marítima que assolí un notable desenvolupament gràcies a la seva intensa activitat comercial.

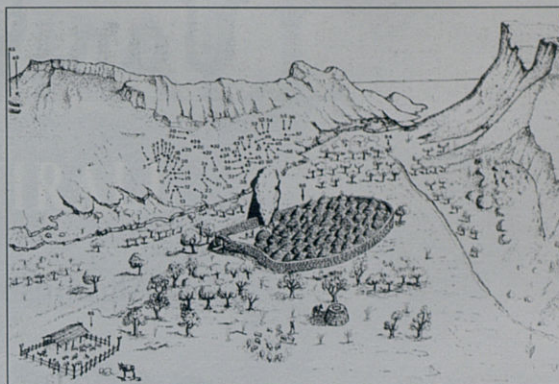
Aquestes deduccions foren confir-



Gran olla coríntia.



«Tabula patronatus».



Dibuix de Bocchoris.

mades pels estudis ceramològics després de les excavacions corresponents. S'hi trobaren infinitat d'objectes, inscripcions llatines, restes de ceràmica fina grega del segle VI aC i també etrusca del V aC.

Es Pedret de Bóquer

Nombrosos són els monuments existents a Bocchoris que es poden datar anteriors al 1200 aC. Aquests es troben situats a les escarpes del Cavall Bernat. El 1966 s'hi iniciaren les excavacions sota la direcció de Guillem Rosselló Bordoy.

Poden trobar-s'hi 59 cambres de planta absidal construïdes amb grans blocs, de forma desordenada. Cada una devia ser el refugi d'un clan familiar. I en un lloc molt proper a la vall de Sant Vicenç, aquests moradors pollencins de l'edat de bronze hi devien enterrar els seus morts, ja que hi ha tombes funeràries de gran capacitat. As Pedret de Bóquer existia un poblat emmurallat que es pot datar entre 1000 i 800 aC. Aquest poblat, junt amb els de Gotmar i Llenaire, formaven presumiblement la Bocchoris del món clàssic.

Gotmar

El poblat de Llenaire encara està

sense estudiar. No passa el mateix amb el de Gotmar ja que l'any 1967 s'hi va obrir una trinxera de dos metres de profunditat per passar-hi uns cables elèctrics destinats a la urbanització. Aleshores fou trobat el jaciment arqueològic. Se'n recolliren multitud de fragments de ceràmica grega dels segles V, IV i III aC, ceràmica ebusitana i empuritana, bronzes, i llàgrimes de collars que daten del segle VI aC. Els romans també hi deixaren la seva traça. Bona part del nou estudi arqueològic està dedicat als resultats de l'excavació de Gotmar.

L'avenc de la Punta

D'igual manera, el llibre està àmpliament documentat sobre l'avenc de la Punta. Aquest jaciment fou descobert per José Antonio Encinas. S'hi trobaren uns vasos de *bucchero nero* etruscos del segle VI, datats aproximadament entre els anys 520-510 aC. Són aquests, juntament amb una gran olpa coríntia, les peces més antigues de ceràmica clàssica que s'han trobat a Mallorca. Procedien de la península italiana, de l'antic país anomenat Etrúria, desaparegut després de les guerres contra grecs i romans.

A la cova de la Punta està ubicat també un santuari sepulcral. S'hi trobaren innumerables tassons de

ceràmica grega acumulats dins un pou, a l'estil usualment trobat a Sicília. I sens dubte el més sorprenent de tot foren unes curioses estàtues esculpides en fusta que representaven diferents parts del cos d'un toro. L'any 1970, feta ja la prova del Carboni 14, es pogueren datar el 320 aC.

Gran olpa coríntia antiga

Sens dubte és aquesta peça d'estil corinti antic la troballa arqueològica més antiga de les realitzades a l'illa mallorquina. Fou trobada en el segle XIX i actualment es troba ubicada en el Museo Arqueológico Nacional de Madrid. Està datada en el 625-600 aC. Els corintis exportaven petits tassons per a perfums i olis, però també ho feien amb tassons de grans dimensions com la gran olpa i la *krátera*. És digne de ressaltar l'intens color i les formes dibuixades en aquests grans tassons. Finalment, cal dir, que la ceramologia clàssica és una sistematitzada ciència mitjançant la qual es poden classificar adequadament tots els antics objectes dels quals no tenim documentació escrita. A partir d'un diminut tros de ceràmica es pot saber amb exactitud la peça completa a la qual pertanyia. Existeix una cronologia com si se tractàs d'un extens arbre genealògic. L'arqueòleg Damià Cerdà és un expert en aquesta matèria. Així ho demostra aquesta nova publicació editada per la Comissió de Cultura i Patrimoni del Consell de Mallorca.

Van Gogh

Algunes de les

matisse

millors firmes en el

Cézanne

tractament de la llum.



FECSA



enher

Grupo Endesa

EL MIRALL



EL MIRALL BUTLLETA DE SUBSCRIPCIÓ

Sr./Sra. _____

DNI _____

Adreça _____ Núm. _____ Pis _____

Codi postal _____ Població _____

Telèfon _____

Em subscric a la revista EL MIRALL, al preu de 25 euros de quota anual. Podeu presentar els rebuts a l'entitat bancària/d'estalvi que indic a continuació i a la qual deman que els accepti i els carregui al meu compte:

Banc/Caixa _____

Signatura

Agència/Oficina _____

DC _____ Cte./Lta. núm. _____

El correllengua es tancà a Perpinyà

Sota el lema «El català llengua d'Europa. Esborrem el tractat dels Pirineus», hi hagué una manifestació en la qual participaren més de tres mil persones el passat dia 9 de novembre i que tancà les activitats del Correllengua 2002. A la manifestació hi acudiren autobusos des del Principat, organitzats per la Coordinadora d'Associacions per la Llengua Catalana (CAL), i també des del País Valencià, organitzats per Acció Cultural del País Valencià, així com alguns ciutadans balears. La manifestació, a més de cloure el Correllengua, també com-

memorà la signatura del tractat dels Pirineus, el 7 de novembre de 1659, pel qual l'Estat francès es va annexionar el Rosselló, el Vallespir, el Conflent, el Capcir i part de la Cerdanya. La jornada finalitzà a la sala Satèl·lit amb l'actuació de la Companyia Elèctrica Dharma, Mesclat i Pascal Comelade i Gerard Jacquet.

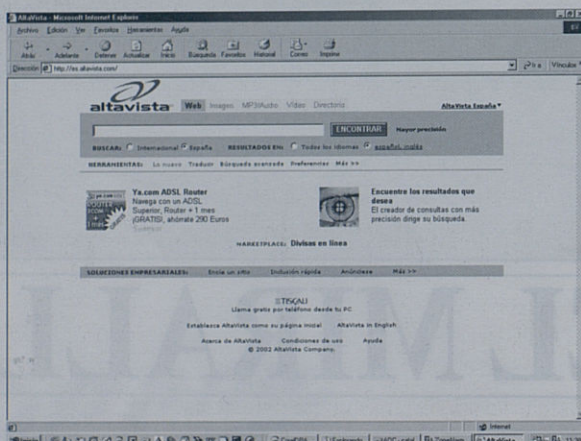
Els assistents reclamaren l'oficialitat del català, que es pugui aprendre a les escoles i que compti amb més presència en tots els àmbits.

AltaVista suprimeix el català de la seva interfície

El cercador d'Internet AltaVista, un dels més utilitzats del món, ha canviat completament de façana. Les modificacions introduïdes a AltaVista semblen encaminades a no perdre més terreny en benefici de Google, el principal cercador d'Internet actualment quant a nombre d'usuaris, per la qual cosa ha acostat el seu disseny gràfic al de Google.

La renovació, emperò, també s'ha fet servir per retallar les seves prestacions lingüístiques pel que fa als usuaris de l'Estat espanyol, ja que amb el canvi sembla que han caigut les interfícies catalana, gallega i basca del cercador, que eren operatives des del març de 2001. Aquesta decisió contrasta amb el manteniment de les versions multilingües de Bèlgica (francès i flamenc), el Canadà (anglès i francès) i Suïssa (alemany, francès i italià).

Google, per la seva part, continua mantenint la seva versió catalana.



Jordi Porta, president d'Òmnium Cultural

El candidat renovador Jordi Porta és el nou president de l'Òmnium Cultural, després de guanyar per uns pocs centenars de vots el seu principal rival, Josep Espar, a les eleccions parcials amb les quals es renovava la meitat de la junta directiva. Jordi Porta ha manifestat durant la campanya electoral la seva intenció d'estrener llaços amb les entitats germanes del País Valencià, Acció Cultural del País Valencià, i de les Illes Balears, Obra Cultural Balear, que es podria traduir en un nou impuls de la Federació Lluïll que conformen les tres associacions, la qual cosa podria fer augmentar l'eficàcia de moltes accions que ara es duen a terme per separat.

La Biblioteca Nacional, en contra de la unitat del català

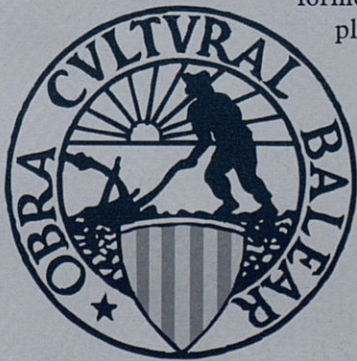
La Biblioteca Nacional, contradient la normativa internacional, registra amb tres codis distints els llibres escrits en català. Utilitza el codi «cat» pels llibres editats al Principat; els que han estat editats al País Valencià són codificats generalment amb el prefix «val», però no sempre, i els que provenen de les Illes Balears, alguns amb el codi «bal» i d'altres amb el codi «cat». El mateix procediment segueix el registre de l'ISBN.

Aquesta divisió, a més de suposar una presa de posició política en un context que s'hauria de regir només per criteris científics, suposa un autèntic entrebanc per als investigadors que cerquen obres d'una determinada temàtica en català, ja que a priori és difícil endevinar per quin dels tres codis han de començar la recerca.



L'OCB, per la integració dels alemanys

L'Obra Cultural Balear va aprofitar la visita del president de la República Federal d'Alemanya, Johannes Rau, per demanar-li que fes una crida institucional i formal a tots els súbdits alemanys residents o turistes a les Illes Balears perquè s'integrin dins la nostra societat i estiguin oberts a conèixer la història, els usos i costums, la llengua catalana i la cultura pròpies de les Illes Balears. Rau hi estigué conforme i féu una referència explícita durant el seu discurs institucional pronunciat a la Seu a la necessitat que els seus compatriotes s'integrin.



La normalització lingüística en l'ensenyament i en l'àmbit sindical

Amb aquest títol varen tenir lloc els dies tres i quatre d'octubre unes jornades organitzades per l'STEI i a l'edifici Anselm Turmeda de la UIB.

Les conferències i taules rodones s'alternaren al llarg dels dos dies amb una notable assistència de públic. El doctor de la Universitat del País Basc Adolfo Bornaetxea parlà sobre «Identitat i Escola. Els canvis de l'educació del segle XXI» i el doctor i professor de la Universitat Autònoma de Barcelona Arcadi Oliveres intervingué parlant sobre «Globalització, identitat i ensenyament als Països Catalans». Les taules rodones versaren sobre «Llengua i marc legal: legislació o voluntariat?», «Els sindicats i l'assoliment de la normalització lingüística i cultural», «Reconstrucció nacional i polítiques educatives» i «L'ensenyament, peça clau de la normalització lingüística».

Entrevista



Antoni Munar

«El Pacte ha convertit els hotelers
en enemic públic número 1 de les Balears
per mantenir-se en el poder,
igual que Castro amb els EUA»

PEP MINUESA

Antoni Munar Cardell (Llubí, 1945) és un dels gurus del sector turístic balear, especialista en gestió i planificació estratègica del mercat turístic, fruit d'una àmplia experiència assolida a l'empresa privada, a la política i al sector públic, i també a l'associacionisme empresarial. Atresorar aquest cabal de coneixement i d'informació sobre turisme l'ha convertit en un dels professionals amb més influència dins i fora de les fronteres de l'arxipèlag balear. A més a més, l'exgerent de la Federació Empresarial Hotelera de Mallorca (FEHM) ens aclarirà la seva polèmica sortida d'aquesta poderosa associació empresarial el passat setembre, després d'un enfrontament públic a crits amb el president de la FEHM, Pere Cañellas, i també les claus de la ruptura total de relacions entre els hotelers i l'Executiu Antich.

Cal subratllar que la saviesa turística d'Antoni Munar Cardell és producte de l'erudició autodidacta. «La meua universitat ha estat aprendre de l'experiència, ja que malauradament vaig haver de posar-me a fer feina massa jove, la qual cosa impedié que cursàs

assolir tots els coneixements possibles sobre aquesta matèria a través de l'experiència. He tingut la sort de ser alumne i de treballar durant la dècada dels seixantes i dels setantes amb el barceloní Josep Serra Roca, propietari de l'empresa Hispano América de Turismo, i amb els prohoms que han marcat el desenvolupament del sector turístic mundial,

dent del Foment i m'oferí formar part del seu equip de treball com a director general de Turisme. Tant Jaume com jo i altres persones entràrem en el primer Executiu Cañellas com a independents. Hi havien àrees del primer Govern balear autònom que necessitaven tècnics i no polítics per posar-les en funcionament. Per aquesta raó recorregueren a professionals amb dilatada experiència del sector privat.

«Mai no m'he deixat influenciar per les circumstàncies que m'envolten»

estudis superiors». Tot i això, té «tres grans frustracions, [rialles] però que no m'han produït cap tipus de seqüela ni en l'entorn personal ni en l'àmbit professional. M'hauria agradat tenir l'oportunitat d'anar a la universitat, ser misser i ser actor». Aquesta darrera inquietud neix durant la infantesa. El seu padrí patern tenia tres sales de cinema, dues a Llubí i una a sa Pobla. «Record que vaig créixer entre cintes de cel·luloide i pasquins de cinema».

—Com us iniciàreu en el món del turisme?

—Vaig ser blauet al monestir de Lluc fins als 15 anys. A continuació, a principi dels anys seixanta, vaig començar a fer feina en un hostel d'uns familiars, situat a la barriada de Palma El Amanecer.

—Quins foren els vostres mestres?

—Com que no podia anar a un centre docent a aprendre de manera teòrica i fil per randa el funcionament del sector turístic, vaig seguir un guió per

és a dir, les famílies mallorquines Barceló, Escarrer, Fluxà i Riu.

—Què us ensenyaren?

—Amb Josep Serra Roca vaig aprendre els fonaments de les agències de viatges i l'organització i la recepció de turisme de grans congressos i convencions, com també de viatges d'increment. Amb els Barceló, vaig aprendre la gestió de la recepció de turistes. Amb els Fluxà, vaig aprofundir en el mercat emissor i en el gran turisme. Amb els Riu i els Escarrer, em vaig especialitzar en el vessant hotelier. També vaig aprofundir en el mercat emissor i en el gran turisme.

—De treballador alumne a director general de Turisme, com ho aconseguí?

—El 1982 ocupava el càrrec de gerent del Foment de Turisme de Mallorca. L'any següent tingueren lloc les primeres eleccions autonòmiques a les Illes Balears. Jaume Cladera fou nomenat conseller de Turisme. Just en aquell moment, Jaume era vicepresi-

—Per què abandonàreu la política i el sector públic?

—Vaig desenvolupar la meua tasca com a director general de Turisme durant tres anys, entre els anys 1983 i 1985. Un cop finalitzat aquest període, vaig tornar al sector privat com a consultor i assessor en matèria turística, una ocupació més d'acord amb el meu tarannà, ja que no identifico el sector públic com el meu espai de feina.

—Entre la sortida del Govern Cañellas i l'entrada a la FEHM, sempre ha estat professional liberal?

—Sí, menys un interval de tres anys, entre el 1993 i el 1995. La família Riu contactà amb mi per desenvolupar l'expansió internacional de l'empresa hotelera Riu. La meua relació contractual amb Riu finalitzà a mitjan any 1995, producte de la fusió entre Riu i Iberotel, com a conseqüència d'una decisió presa pel majorista de viatges alemany TUI. En aquell moment, l'expansió internacional de Riu s'alenteix per reorganitzar la societat després del procés de fusió amb Iberotel. Un cop finalitzada aquesta tasca, vaig tornar a la meua feina com a consultor i assessor turístic fins a

Ses Piules
Estudi
de
Perruqueria

Carrer de la Riera, núm. 3, 1r - 07003 - Palma - Tel. 971 71 80 37



Plaça Rosselló, 4A, 3r
Tel. 971 72 33 56
Fax 971 71 89 01
07002 Palma (Mallorca)

- Plànols Topogràfics
 - Medicions
 - Replanteigs
- Fotografies Aèries
 - Verticals
 - Panoràmiques
- Publicitat Aèria
- Peritatges
- Valoracions
- Projectes Agrícoles
- Estudis Mediambient

l'any 1998, moment en què vaig passar a ocupar el càrrec de gerent de la Federació fins a enguany.

—Podeu aclarir la vostra cridanera sortida com a gerent de la FEHM?

—Abans de res, vull deixar ben clar que amb Pere Cañellas, president dels hotelers de Mallorca, m'unien i m'uneixen uns llaços d'afecte profund i de respecte. D'aquesta manera, vull acabar amb qualsevol malentès sobre la meva fidelitat com a professional i com a persona a la figura de Pere Cañellas al llarg dels cinc anys que hem treballat de manera conjunta a la Federació, com ara que ja no form part d'aquesta associació empresarial. Pere i jo sempre férem feina braç a braç, però cada un de nosaltres té un caràcter ben diferent. Jo som molt temperamental i tenc un verb vehement. Això provoca que en qualque moment el meu tarannà em duigui a tenir qualche exabrupte. En canvi, el caràcter de Pere és el pol oposat al meu. Aquesta contraposició de tarannàs és allò que ens ha permès dur-nos bé aquests cinc anys. Tot allò que s'hagi inventat sobre la meva sortida de la FEHM a causa d'un enfrontament amb Pere és fals, atès que no es correspon amb la realitat.

—És mal de creure. Tinguéreu una discussió pública i presentàreu la dimissió.

—La meva sortida de la Federació respon a un fet que és consubstancial a la meva personalitat. Quan vaig entrar a la FEHM, ja sabia que en complir cinc anys d'estada me n'aniria; independentment de quines fossin les



circumstàncies. Això va amb la meva manera de ser i de pensar. Les persones que tenen responsabilitats allò que no han fet en cinc anys ja no ho tiraran endavant. Es vulgui o no, hi ha una tendència cap al cansament i cap a l'acomodament. Som una persona vitalista i als cinc anys, estigui on estigui, necessit fer un tall. Vull tornar a tenir la gran il·lusió de començar a fer coses noves.

—Però Pere Cañellas i el seu equip es presentaren a la reelecció i la política d'oposició a l'Executiu havia de seguir.

—Mai no hi haurà cap circumstància que marqui una decisió personal. Jo escric el llibre de la meua vida. Som l'encarregat de posar punt i final a un capítol, i la primera lletra al pròxim episodi. Mai no m'he deixat influenciar per les circumstàncies que m'envolten. Pere, juntament amb el

seu equip de gestió, en un exercici de responsabilitat que està a l'alçada de la seva persona, tot i que havia expressat el seu cansament i havia anunciat que no es tornaria a presentar com a candidat a la presidència dels hotelers de Mallorca, acceptà la reelecció, ja que dins la FEHM era molt més difícil substituir un president, que ha de ser fruit del consens de tothom. Aquest decisió de cap de les maneres es pot comparar amb la substitució del gerent, que cal remarcar que tan sols és una feina tècnica.

—Desmentiu la manca d'enteniment i la retirada de suport de la Junta Directiva de la Federació (JD) en el darrer any?

—Sí. La JD, que recull l'acord democràtic i majoritari de l'Assemblea de socis de la FEHM, sempre ha estat la que ha marcat la línia d'actuació de la Federació, que després el gerent ha

Roldan

Cream espais per conuiu

Eusebi Estada, 66 · 68 · 07004 Palma

Tlf.: 971 763 666 · Fax: 971 763 667

Internet: <http://www.roldan.es>

E-mail: roldanib@roldan.es

CULTE AL COS

- Disseny
- Ergonomia
- Durabilitat



Orell i Calmarí · Tel. 971 290 922



d'executar. Mai no ha estat el gerent de la FEHM qui ha dissenyat la política i l'estratègia a seguir. Aquest ha estat un dels altres malentesos que s'han llançat i que volia aclarir.

–Antoni Munar té la porta oberta de la Federació com a col·laborador o per tornar-hi?

–Les relacions amb tota la JD i amb tot el personal és extraordinària. Si hi tornaria? A la meua vida mai no he repetit. És molt improbable. Tampoc no hi col·laboraré. No m'ho han proposat. Tenen al seu abast professionals

molt ben preparats. I seria molt difícil de justificar-hi la meua tasca com a assessor i consultor turístic. Tot i això, esper assistir i compartir taula amb tots ells el divendres, dia 20 de desembre, al sopar nadalenc de la FEHM, sempre que m'hi convidin [rialles].

–Pere Cañellas té poder de decisió o és un titella en mans de les grans famílies hoteleres mallorquines?

–Com a amic i excol·laborador braç a braç durant un lustre amb el president de la Federació, he de dir que té tota la capacitat de decisió que hi ha sota el seu càrrec. Dins la Federació, l'òrgan rector és l'Assemblea. Això ha de quedar clar d'una vegada per totes, tot i que hi hagi molta gent que no ho vulgui entendre. Aquesta resposta no és la sortida fàcil. No hi ha cap altra contesta possible, tot i que no sigui morbosa. La JD tan sols desenvolupa i executa la política, i també les actuacions que s'han de tirar endavant. És totalment fals allò que es proclama que la FEHM està sota el domini de tres o quatre persones. El sector de l'allotjament turístic és un ram productiu molt dinàmic. Seria difícil que dins l'associacionisme empresarial hi hagués dictats externs que se'n volguessin aprofitar. Tal vegada, aquest funcionament serà possible dins organitzacions petites, formades per pocs membres.

–Hi ha qualche via de trobada per recuperar el diàleg entre ho-

telers i Govern?

–El sector hotelier illenc donà una benvinguda calorosa al Pacte de Progrés (Pacte). Prova d'això són les reunions entre ambdues parts a la Conselleria de Turisme i al Consolat de Mar. Inicialment no pot ser d'una altra manera. Hi ha hagut 16 anys d'una determinada actuació política en matèria turística i l'any 1999 en començà una altra que sobre el paper es presentava com a il·lusionant. El sector hotelier, sense cap tipus de perjudici, s'hi bolca per col·laborar.

–On rau el problema i per què es rompen les relacions?

–El problema és al Pacte. Té prejudicis contra els hotelers. Hi ha una certa animadversió contra l'empresariat en general i, en especial, amb l'hotelier. La col·laboració i les relacions entre ambdues parts es rompen quan una sèrie d'actuacions de l'Executiu feren perdre la confiança dels hotelers. El Govern deixà de consensuar les línies de treball. El discurs de l'Executiu respecte de l'empresariat especialista en vacances canvià sense donar cap tipus d'explicació i amb l'ús de les mentides per confondre l'opinió pública. Quan dues parts han de treballar plegades per construir un sistema de col·laboració, però una, el Govern Antich, a través dels insults, instaura la desconfiança en l'altra, la Federació, és molt difícil que es pugui solucionar aquest problema d'enteniment. El Govern de les Illes Balears no ha estat lleial amb el sector turístic. La desconfi-



Viajes
MARTELS.A.

**VOLS DIRECTES DES DE PALMA
TAXES NO INCLOSES**

PONT CONSTITUCIÓ 2002 DESEMBRE

SEVILLA	05 AL 09 382,00
ALACANT	05 AL 08 208,00
SANTIAGO	05 AL 08 311,00
MADRID	05 AL 08 292,00
BERLIN	05 AL 08 432,00
TUNIS	05 AL 08 392,00
MALTA	05 AL 08 372,00
TENERIFE	05 AL 09 394,00
ISTAMBUL	04 AL 08 349,00
PORT AVENTURA	04 AL 08 225,00

Informes i reserves: OMS, 50 B. Box 696 · 07003 Palma (Mallorca)
Tel. 971 72 38 42 · Fax 971 72 69 42 · <http://www.viajesmartel.com>

ança del ram de vacances en absolut prové del seu color polític, sinó de la seva actuació deslleial.

—Quins són els prejudicis del Pacte respecte dels hotelers?

—Els prejudicis són molts i es fan patibles constantment. En faré cinc cèntims com a exemple: quan un conseller davant un cas desgraciat d'un accident laboral, sense saber ni haver analitzat les causes que han provocat tal sinistre, la seva expressió instintiva és «tenc ganes de menjar-me un empresari». Aquest comentari demostra molts de prejudicis. El darrer cas: com és possible que el món sindical, supòs que encoratjat per qualcú, pot platejar que el sector ha creat la crisi turística a posta per tomar el Govern? Aquesta acusació deixa a la vista un desconeixement total de la realitat, com també l'adjudicació a l'empresariat d'un tarannà presumptuós, inexistent i inadmissible. L'empresari l'únic que vol és crear riquesa.

—El Pacte utilitza aquest enfrontament per aconseguir credibilitat pública?

—Un dels problemes del Pacte és que mai no ha estat convençut de la seva supervivència. Aquest fet l'ha duit a cometre una sèrie d'actuacions per convèncer la ciutadania i els partits polítics mateixos que el conformen que són forts. El Pacte, com a conseqüència d'aquesta falta de convicció de durabilitat i governabilitat, ha convertit els hotelers i el turisme en enemic públic número u, i també en el dimoni de tots els mals i les mancances, de Illes Balears per mantenir-se en el poder. Igual que ha fet Fidel Castro amb els Estats Units d'Amèrica a Cuba. A partir d'aquí es comença a escoltar i llegir als mitjans de comunicació tota la quantitat de disbarats que han amollat contra el motor de l'economia de l'arxipèlag balear, el turisme. A més a més, l'Executiu Antich explota la via de l'enfrontament públic amb el sector hotelier i turístic. Pensa que li aportarà un rendiment po-

lític i reforçarà la seva vàlua davant la societat. Descobreix aquest suposat pastís i diu aquesta és la meua. Emperò, sobre aquesta base és impossible edificar res positiu. S'ha fracturat la societat. En aquest joc, també hi ha un altre factor sociològic i

«L'Executiu perd la confiança dels hotelers per la seva actuació deslleial»

psicològic com és l'enveja, una de les desvirtuts de la nostra societat.

—Quines mentides ha dit l'Executiu Antich a la FEHM?

—La mentida més greu no és una altra que la manca de compliment del text programàtic consensuat que signaren totes les forces polítiques que formen el Pacte perquè aquesta unió fos una realitat. Pel que fa a l'apartat de finançament autonòmic, aquest text fixà l'obertura d'un debat per crear un impost que gravàs l'activitat turística [l'ecotaxa]. El sector turístic, un pic

PRODUCTES DEL SUD FETS AMB DIGNITAT



Palma. C/ de l'Oli, 6 baixos
Inca. Finestra del Sud Pl. de l'Orgue, 5
Manacor. Casal de la Pau C/ del Pou fondo, 1
Maó. C/ de la Concepció, 15
Ciutadella. C/ de Josepa Rossinyol,
Alaior. C/ de Menor, 21
Ferrerries. Ca na Clara C/ de Ciutadella



Carrer d'en Rubí, 5
Tel. 71 38 21
07002 Palma (Mallorca)

LLIBRES DE TOTS
ELS PAÏSOS
CATALANS



LLIBRES INFANTILS
I JUGUETES



LLIBRES DE TEXT



DISCOS I CASSETTES



SERVEI
DE LLIBRES
ESTRANGERS



tingué coneixement d'aquest contingut, demanà al Govern de les Illes Balears quina era la interpretació d'aquest epígraf. Contestaren que aquest significava la recerca de noves fonts de finançament autonòmic. Aquesta es duria a la pràctica d'una manera consensuada, i, especialment, amb el sector afectat, l'hoteler. Tot això, després d'un debat públic entre totes les activitats econòmiques implicades. Aquest procés s'acceptà. De cop i volta, un dia l'Executiu anuncia la

creació i l'aplicació del nou impost sense complir la seva paraula amb l'empresari ni l'acord escrit del Pacte. A partir d'aquí s'inicià el procés de divorci entre els hotelers i el Govern. Davant la negativa de l'empresariat hotelier a negociar, l'Executiu Antich és tan pervers que presenta la Federació davant l'opinió pública com si fos un instrument al dictat del Partit Popular. Puc assegurar que durant els cinc anys que he treballat a la FEHM això no ha passat mai.

—Quin canvi s'ha de donar a l'Executiu perquè els hotelers hi tornin a confiar?

—El Pacte de Progrés xerra molt de nacionalisme. Per això hi ha una actitud que no entenc. La nostra comunitat té un subsector productiu com l'hoteler que ha col·locat quatre cadenes dins les 50 empreses d'allotjament més importants del món i, dins les 20 primeres de l'Estat espanyol, suposen el 50 per cent. Qualsevol autonomia que

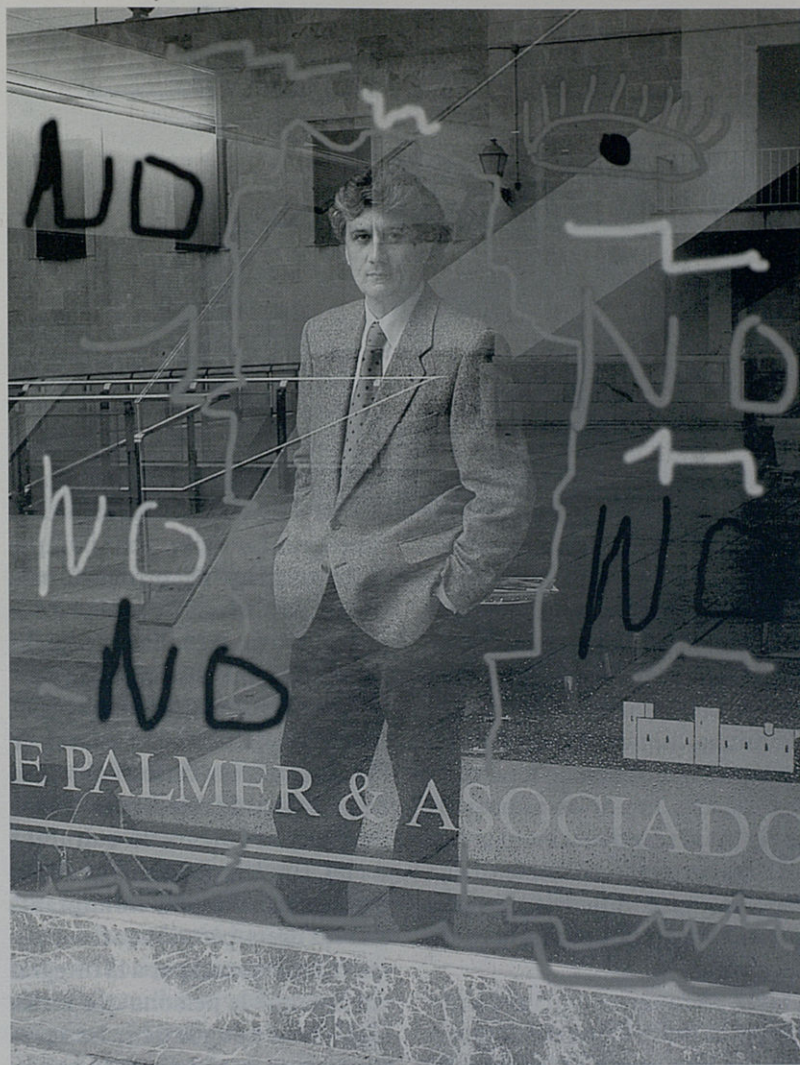
EL MIRALL amb el suport de



GOVERN DE LES ILLES BALEARS



Consell de Mallorca



tingués aquest actiu en presumiria, i més encara quan presidents, ministres i personalitats de tot el món els admiren i els consulten perquè els assessorin pel que fa al desenvolupament turístic en el seu territori. Com es pot entendre que aquí a l'empresari relacionat amb vacances se'l demonitzi i se'l presenti com a espoliador de recursos i de beneficis? Per què no s'utilit-

za el reconeixement internacional de l'hoteler com a emprenedor per reforçar el sentiment nacionalista d'aquest país? El Pacte ha de canviar d'estratègia i de filosofia.

—Les necessitats turístiques externes són semblants als canvis reclamats a les Illes Balears?

—És evident que no. Els hotelers

tenen ben clar que s'ha arribat a un punt d'èxit en què s'han de posar les bases per perpetuar l'activitat turística a l'arxipèlag balear. Amb l'arribada del nou Govern, es parla al voltant d'aquest tema. En concret, sobre el reposicionament del producte turístic Illes Balears en un altre segment més elevat. Per dur a terme aquesta actuació es necessita disposar d'un pla estratègic. Sobre tot això es volia parlar amb l'Executiu. Com he explicat anteriorment, no ha estat possible la comunicació amb el Pacte.

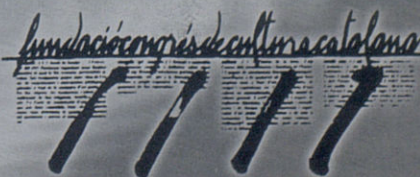
—L'ecotaxa i la guerra entre Govern i hotelers són les causes de la pèrdua de quota en el mercat alemany?

—En primer lloc, allò que ha creat la mala imatge del producte turístic Illes Balears a Alemanya ha estat el rebuig d'una part de la societat illenca cap als alemanys. Aquesta actitud ha calat dins la societat germana. En segon lloc, cal destacar la justificació de la imposició del tribut. S'ha culpats els turistes dels nostres mals mediambientals, entre d'altres. En poques paraules, els hem dit que no els volem més. Enguany, a la fira turística més important del món, la ITB de Berlín, el director general de TUI, Ralf Corsten, féu publica la política estratègica que s'hauria de seguir a l'arxipèlag balear per continuar captant turisme alemany: «perdonin, només basta que diguin que volen turistes».

EL MIRALL amb el suport de



**Generalitat
de Catalunya**



Mallorca sense Fronteres, una ONG per la integració dels immigrants

Antoni Oliver

Mallorca sense Fronteres és una organització no governamental dedicada a l'atenció als immigrants i que en els seus més de dos anys d'existència ha atès més de dues mil persones facilitant informació, tramitant permisos i procurant la integració laboral i cultural.

Mallorca sense Fronteres és una organització no governamental dedicada a l'atenció als immigrants i que en els seus més de dos anys d'existència ha atès més de dues mil persones facilitant informació, tramitant permisos i procurant la integració laboral i cultural. En definitiva, lluitant pels drets de les persones que vénen de fora, moltes vegades fugint de situacions horribles, de conflictes molts greus, guerres o misèria econòmica, i que esperen trobar fora dels seus països una esperança per millorar la seva vida.

Daviu Sánchez, portaveu de Mallorca sense Fronteres, destaca que aquesta organització bàsica-

ment es dedica a fer una «tasca d'orientació i d'integració dels immigrants» i per això compta amb un grup de professionals interdisciplinars, format per dos pedagogs, un treballador social i vuit mediadors culturals.

La tasca que duen a terme se centra en la regulació de l'estatus de l'immigrant, és a dir, en l'obtenció de permisos de residència, de papers, i en la integració cultural i social. Un dels objectius també és donar a conèixer als immigrants els seus drets, perquè aquest objectiu és fonamental per a la integració i perquè la persona que arribi sigui atesa i pugui tenir les seves necessitats, sanitàries, educatives i socials, cobertes.

Daviu Sánchez destaca que «és important també que l'immigrant conegui la realitat d'aquí, sempre sense perdre la seva identitat i els seus trets diferencials característics». Daviu Sánchez creu que s'ha d'apostar d'una manera clara per la multiculturalitat i la potenciació i el coneixement de la cultura dels immigrants, que ha de ser *fusionada* amb la nostra per fer realitat aquesta multiculturalitat.

Per conèixer millor aquesta realitat de la immigració, és bàsic, segons la seva opinió, dur a terme programes de cooperació internacional. En aquest sentit, destaca que Mallorca sense Fronteres planteja la necessitat de conèixer la realitat dels immigrants i això fa que aquesta organització participi en un programa per estudiar la comunitat indígena de Jatunamba a la cordillera andina d'Equador. En aquest sentit destaca que





«fa una setmana que els cooperants d'Equador han vingut aquí».

Una de les tasques que du a terme l'ONG és la mediació cultural, que és bàsica per integrar els immigrants que vénen a les illes. La figura del mediador intercultural és molt important i Daviu Sánchez opina que, sempre que sigui possible, aquestes persones que es dediquen a la mediació han de ser dels països d'origen, perquè comprenen molt millor la realitat dels immigrants. «Sempre hi ha una diferència entre la nostra cultura i la dels immigrants que a vegades és difícil de comprendre per la gent d'aquí, per la qual cosa és molt més preferible –subratlla– que els mediadors siguin de la comunitat d'origen. Es tracta de formar, en aquest aspecte, immigrants que es vulguin dedicar a aquesta tasca de mediació».

Mallorca sense fronteres ha col·laborat en aquesta tasca d'integració dels immigrants amb la Conselleria de Benestar Social, que fa un any que va posar en marxa el Pla d'immigració. Endemés, mantenen una col·laboració amb la Direcció General de Joventut i amb la de Política Lingüística. Així mateix també han col·laborat amb el sindicat CGT, en l'organització de cursos de català, amb l'Obra Cultural Balear i han participat en el programa Vivim Plegats, que duen a terme les conselleries d'Educació i Benestar Social a les escoles per afavorir la integració

cultural dels nens immigrants. Es tracta d'un programa en el qual els immigrants donen a conèixer les seves músiques, danses, en definitiva, la seva cultura, als nins d'aquí. Mallorca sense Fronteres també participa activament en la Coordinadora d'Organitzacions no Governamentals per al Desenvolupament i en la Plataforma Antiglobalització. En l'actualitat aquesta organització té vuitanta socis, indica Daviu Sánchez, repartits en una bona part dels països del món. Assenyala que n'hi ha d'equatorians, argentins, veneçolans, bolivians, xilens, colombians... També s'hi han afegit persones procedents d'Estat Units i de Canadà i així mateix es compta amb uns socis romanesos i també amb bastants dels països de l'est. El continent africà també està representat a l'organització amb so-



cis magrebins, senegalesos i de Moçambic; a part de persones mallorquines i d'altres indrets de l'Estat espanyol, com el País Basc i Andalusia, entre altres comunitats. Una de les activitats que ha dut a terme l'organització ha estat partici-

«És important que l'immigrant conegui la realitat d'aquí»

par en el Congrés d'Eivissa i estan representats a la comissió de seguiment del congrés que va impulsar el Govern de les Illes Balears. Destaca que l'organització manté bones relacions amb el Govern i que sense el seu ajut s'haurien pogut fer més poques coses. Una altra de les línies d'actuació que du a terme Mallorca sense fronteres és implicar-se amb l'antiglobalització, però per «la via de la cooperació».

Tina Sabater

«Les pintures gòtiques dels convents necessiten una restauració urgent»

PEP MINUESA

Tina Sabater Rebassa (Palma, 1956), professora d'Art Medieval de les Illes Balears i d'Art Medieval de la península Ibèrica a la Universitat de les Illes Balears des de l'any 1990, publicà el passat octubre el llibre *La pintura mallorquina del segle XV* (Edicions UIB, Col·lecció d'Art Affar).

Un volum de 509 pàgines que tanca anys d'investigació historicoartística sobre la pintura gòtica de Mallorca i «quasi un divorci amb el meu home i les renyades de la meva filla», com ens puntualitza entre rialles.

Tot i aquests problemes, aquesta doctora en Història de l'Art des de l'any 2000 es declara en rebel·lió i anuncia que ja ha iniciat la prospecció d'una nova investigació al voltant de certes manifestacions arquitectòniques illenques. Tan sols ens avança aquests cinc cèntims: «el zel professional no em permet dir res més».

A continuació, Tina Sabater Rebassa ens descobreix *La pintura mallorquina del segle XV*, una eina bibliogràfica imprescindible per entendre l'evolució d'aquest estil pictòric a l'illa i les connexions amb el Continent.

—Aquest estudi és localista o local?

—Vull aclarir que hi ha dues maneres d'estudiar les obres locals. Una, només circumscriuint-te en aquella àrea en concret i sense sortir-ne. És a dir, localista. Dos, la que he utilitzat, fent un comprensió dins un marc ampli de referència com és la història de l'art d'Europa. És a dir, local i a la vegada universal, perquè s'ha posat la producció pictòrica mallorquina entre els anys 1385 i 1518 en correlació amb el context artístic global de la seva època.

—Quins foren els trets propis de la pintura gòtica mallorquina?

—L'eclecticisme i l'heterogeneïtat.

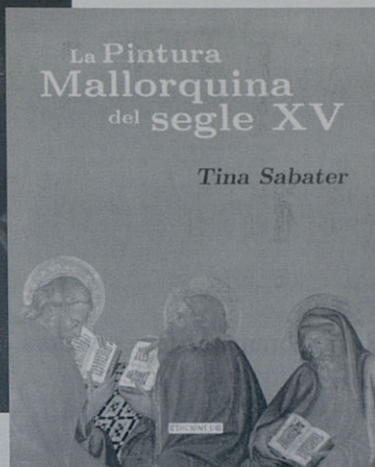
—Aquests trets creen una escola?

—La pintura gòtica mallorquina mai no es conformà com a escola en aquest interval cronològic. A Mallorca no es crearen models ni variants pròpies respecte dels corrents europeus. Tot i això, la seva originalitat rau en la combinació de la diversa procedència de les fonts d'inspiració dins una mateixa obra o dins la producció d'un mateix pintor. A més a més, s'hi ha d'afegir la manca de literalitat en l'adopció de les pautes foranes.

—D'on provenien les influències artístiques?

—Entre final del segle XIV i mitjan segle XV, l'estil internacional arriba a Mallorca per via marítima, directament des dels principals nuclis artístics estrangers, com són Avinyó, Pisa i Venècia (miniatura). Pel que fa a entre mitjan segle XV i principi del segle XVI, les influències del corrent gòtic provenen de Catalunya, del món flamenc, de València, de Castella i de Niça, però mai no és perd la referència italiana.

—Per què Mallorca mantingué un rumb propi dins la corona d'Aragó?



—Mallorca connectava de manera directa amb els focus de la modernització artística de l'època, atesa la importància de l'activitat portuària i la varietat de direccions empreses pel comerç marítim autòcton. Per aquest motiu, la introducció de la pintura gòtica a les Illes Balears no és producte de les relacions amb Catalunya i València, tal com s'havia defensat fins ara. Aquest avanç deixa palès el grau d'independència respecte del seu context immediat i, paral·lelament, constata que durant l'època gòtica es trencà una tònica general de l'art mallorquí, la introducció de llenguatges i corrents estilístics amb significatiu retard respecte de la península Ibèrica.

—Quin fou el moment de major innovació pictòrica?

—A les acaballes del segle XIV. La pintura mallorquina fou pionera i innovadora en l'interès per la naturalesa i

en l'atenció pel moviment. Aquests trets s'havien perdut. Això ho havien fet els grans pintors sienesos com Simone Martine. Aquesta manera de pintar es recuperà a Mallorca, tal com es pot observar en obres datades l'any 1395. Dins aquest context, cal remarcar l'obra de Pere Marçol. El seu ressò exterior fou tal que influí Lluís Borrassa de Barcelona i sobre un sector de la pintura catalana, ja que el pintor mallorquí anticipà solucions pictòriques que després es donaren a Catalunya.

—Quan canvià aquest tarannà pioner?

—A partir de l'any 1430. Entre les dècades dels seixanta i dels setanta es feren propostes innovadores, però aquestes tingueren un caràcter puntual i no involucraren eficaçment els tallers de l'illa fins a la data indicada. Tot i això, la dependència respecte dels models forans

sembla absoluta, tot i que, com era la tònica habitual, els esquemes de diversa procedència s'integraren en un tot.

—Per què perdurà la pintura gòtica a Mallorca al llarg de tres segles?

—El substrat ideològic inherent a la pintura gòtica s'adaptava perfectament, sense excessius mimetismes i amb tots els seus continguts, als requisits de devoció que aquí guanyaven en la consideració de la imatge. Aquest ancoratge dels mallorquins en les premisses conceptuals i estètiques del gòtic tingué un efecte negatiu: repercutí en l'assimilació de les cultures artístiques posteriors.

—Quins foren els pintors mallorquins més rellevants?

—No sempre els pintors més innovadors han de ser els més influents. En aquest vessant, cal destacar Pere Marçol i Pere Niçard. En canvi, un dels pintors que tingué més deixebles fou el mestre de Mont-Sion. Per posar-ne un parell d'exemples.

—L'estat de conservació d'aquestes obres és l'adequat?

—De manera genèrica, podem dir que les pintures gòtiques dels convents són les que presenten un pitjor estat de conservació. Necessiten una restauració urgent. El problema que pateix l'Església és la gran quantitat de patrimoni que posseeix i l'alt cost dels processos de restauració. Tot i això, cal destacar que de vegades ens trobam amb certes reticències a l'hora de restaurar algunes obres propietat de l'Església, tot i tenir-ne solucionat el finançament.

erco
leta

Gianni Rodari

Infants de 0 a 4 anys
Ensenyament en català
Pedagogia activa
Grups reduïts
Servei de cuina

ARQUITECE BENNÀSSAR, 46
07004 PALMA - Tel. 971 29 90 86

erco
leta

Gianni Rodari

Miramar, un paisatge arxiducal

Gaspar Valero

L'antic monestir de Miramar, fundació lul·liana i paisatge arxiducal, es troba vora la carretera de Valldemossa a Deià (C-710), a l'altura del km 67,500. L'indret, obert als visitants, permet assolir una autèntica sobrecàrrega de cultura i de natura, gaudir d'un encisador paisatge amarat d'història i d'espiritualitat. Aquest fou el marc emblemàtic que acollí la celebració del 40è aniversari de la fundació de l'OCB, el propassat 26 d'octubre, acte que comptà amb nombrosíssima participació i amb l'amable acollida dels propietaris, la Sra. Sílvia Ribas i el seu marit, el Dr. Sevilla.

Notes històriques

El 1240 apareix documentada la possessió com a rafal Alcorayola. Després de la conquesta i del Repartiment de 1229-31, el comte Nunó Sanç la donà al monestir cistercenc de la Real. L'any 1276, el rei Jaume II de Mallorca, a instàncies de Ramon Llull, fundà a Miramar un col·legi de llengua àrab, en el qual tretze frares franciscans es preparaven per predicar l'evangeli i l'*Ars* lul·liana als musulmans; per això, a finals de 1275, l'aleshores encara infant Jaume, ja que el seu pare Jaume I no morí fins al 27 de juliol del 1276, permutà als monjos de la Real l'alqueria de Miramar per l'alqueria na Matona, de Deià. Al *Blanquerna*, datat cap al 1283, Ramon Llull esmenta explícitament Miramar amb aquests versos:

Remembrant han frares menors
lo Salvador, qui volc vestir
ab si lo sant religiós,
e han fait Miramar bastir
al rei de Mallorca amorós.

Una estrofa que es refereix a Miramar del *Cant de Ramon*, composició escrita per Llull cap al 1299, diu així:

Lo monestir de Miramar
fiu a frares menors donar
per sarrains a preïcar.
Entre la vinya e el fenollar
amor me pres, fé'm Déus amar
e entre sospirs e plors estar.

El col·legi desaparegué en pocs anys, ja que el 1295 no existia, segon el vers de *Lo Desconhort*, que dóna compte del seu final i alhora retreu al culpable la seva responsabilitat: «E consciència n'haja qui ho ha afolat».

El 1300 Jaume II concedí Miramar als seus antics propietaris, els monjos de la Real. Els 1337 l'abat de la Real cedí a l'infant Ferran, germà de Jaume III, les cases, la capella, el verger i l'hort de Miramar, amb la condició que l'infant havia de mantenir-hi dos preveres que havien de dir missa diàriament. El 1395 habitaven Miramar els canonges Joan Sanç i Nicolau Cuc, els quals reviscolen el culte a la Santíssima Trinitat, nom amb què es coneixerà a partir d'ara Miramar; en aquesta època, hi arrelà l'esperit eremita. La primera meitat del segle XV Miramar és conduït per una comunitat de monjos jerò-





Itineraris

nims, fins al 1443, data en què foren substituïts per monjos dominicans, que hi romangueren poc temps, fins al 1477. En aquesta darrera data, el procurador reial atorgà la possessió de «lo monestir de Casa de Trinitat» a Arnau Genovard. L'any 1485 actua a Miramar la primera impremta de Mallorca, regentada per Nicolau Calafat i Bartomeu Caldentei; d'aquí sortiren els primers llibres impresos a Mallorca: un tractat de Joan Gerson, en llatí, titulat *De regulis mandatorum*, i la *Devota Contemplació*, de Francesc Prats, imprès el 1487.

El 26 de juliol de 1493 Bartomeu Caldentei i Francesc Prats, preveres i administradors del monestir, establiren a Jaume Gallard una bona part de l'antiga alqueria de Miramar, territori que adoptà el nom de Son Gallard. Al llarg del segle XVI habiten Miramar els clergues Nicolau Montanyans i Antoni Castañeda, que hi dugueren vida ermitana. El 1685 la finca passà a mans del bisbe d'Oropí, Ramon Sureda, que el llegà a la seva neboda, Magdalena Sureda, i aquesta al seu fill, Marc Antoni Cotoner i Sureda, marquès d'Ariany, que posseïa Miramar el 1745, si bé continuava essent propietat reial. Per decret de les Corts de Cadis, el 1811 la possessió fou subhastada i la comprà Gabriel Amengual, el qual traspassà la propietat al metge Marià Morell. Aquest, cap al 1836, derruï en bona part l'edifici del Col·legi i l'església medievals, que es trobaven en ruïnes. Després la finca passà a Joan Serra, de sa Pobla. Posteriorment, el 1872, l'arxiduc Lluís Salvador d'Habsburg-Lorena adquirí la finca i la reformà, i recuperà també la memòria de Ramon Llull i el missatge de respecte i gaudi de la

natura construint nombrosos camins i miradors. Amb motiu de la col·locació de la primera pedra de l'oratori de Ramon Llull, el 21 de gener de 1877, es féu a Miramar una gran celebració religiosa; el 25 de gener, tingué lloc una gran festa literària, en record del sisè centenari de la fundació de Miramar, amb participació de 24 escriptors o intel·lectuals, la majoria dels quals llegiren les seves poesies a

llaor de Ramon Llull i de Miramar. Enamorat d'aquests indrets, l'Arxiduc convidà rellevants personalitats de l'època a visitar-los, entre les quals la llegendària emperadriu Sissi d'Àustria, que visità Miramar els anys 1892 i 1893; en restà tan admirada que batejà amb el nom de Miramar el seu iot. A la mort de l'Arxiduc, el 1915, l'hereu en fou el seu secretari, Antoni Vives Colom, de qui passà a la seva



**ESPECIALISTES
EN ARTICLES
DE MUNTANYA,
CÀMPING, ESQUÍ
I ESCALADA**

T'equipam per a l'aventura

**ES
REFUGI**

Via Sindicat, 21 (pati interior)
Palma

Tel. 971 71 67 31

Fax 971 71 85 97

refugi@detallsport.es



filla Lluïsa Vives Veneze, casada amb el pintor Antoni Ribas Prats; actualment és propietat de la filla dels anteriors, Sílvia Ribas Vives, esposa del Dr. Sevilla Marcos.

Descripció

La visita al recinte, amb les cases i jardins, convertit actualment en museu, comença a l'àrea de recepció, configurada per la sala de mapes de l'Arxiduc, vora la qual hi ha la tafona, modernitzada, ja que data de l'any 1934, com consta al rutló del trull. La tafona ocupa una estança quadrangular, amb coberta a dos aiguavessos; compta amb un trull amb rutló de pedra, i tremuja i perxa de fusta, amb la fornal amb la caldera d'aram i amb una premsa mecànica. De la sala de mapes, remarcam el llibre enrotllable dedicat a Alexandrette, penjat a la part superior de la sala. Continua el recorregut pel jardí i el claustre gòtic,

Relojería Española S.L.
Fundada en 1885

Concessionari Oficial

Ω
OMEGA

LONGINES
SWISS WATCHES

⌚
TISSOT
Swiss Quality Time

RADO
Switzerland

OFFICIAL COSMONAUTS CHRONOMETER
FORTIS
swiss watches

SWISS ARMY

EMPORIO ARMANI

HAMILTON
AMERICAN • SINCE 1892

Plaça de Cort, 14

Tel. 971 721 563 • 971 724 344

Fax 971 714 369

procedent del convent de Santa Margalida de Palma (segle XIII). L'Arxiduc ens parla, al *Die Balearen*, d'aquest claustre: «Esplèndid era l'antic claustre del convent, que fou enderrocat durant la primera meitat de l'any 1866; tres parts d'aquest pati provenien de

l'interior, hi ha el vestíbul, amb coberta de bigues sobre permòdols. Dos arquets rodons s'obren en el mur que separa els dos aiguavessos. La sala de la dreta del primer aiguavés acull el cenotafi o monument funerari dedicat a Wratislau Vyborny, primer secretari de l'Arxiduc, obrat a Milà l'any 1879 per l'escultor Antonio Tantardini; el mur de

l'estança mostra rajoles de Manises. La sala de l'esquerra, denominada sala del beat Ramon Llull, fundador de Miramar, configura una aula amb elements lul·lians, com les composicions amb copinyes, amb la data de 1872, que representen el Doctor Il·luminat inspirat per l'Esperit Sant, situades damunt una antiga pica d'aigua o rentador; la sala mostra també diverses figures representatives de la seva tra-

jectòria humana i científica.

La visita continua pels antics estables, amb fotografies, objectes i llibres que recorden Ramon Llull; en destaquem una còpia de la imatge de Nostra Senyora de Rocamadour i una representació de dona Sança de Mallorca, reina de Nàpols. Un portal de llinda ens permet sortir a la carrera de la façana principal.

La façana sud-oest, la més antiga de les cases, mostra un esplèndid esgrafi amb decoració geomètrica, ornamentació inspirada a l'Arxiduc per les cases d'Establiments. L'alçat és de tres plantes; la planta baixa mostra un alçat lleugerament atalussat, amb peu de murada, i conté el portal forà, d'arc rodó. La torre de defensa s'aixeca a l'esquerra, i és de secció quadrada. Dues làpides recorden dos fets importants esdevinguts a Miramar: l'existència de la primera impremta a Mallorca, i l'arribada de l'Arxiduc a Mallorca, el 1867, col·locada en la celebració del primer centenari. A la

El 1872 l'Arxiduc adquirí la finca, la reformà, i recuperà la memòria de Ramon Llull

segles posteriors al XIII; una part antiga, del segle XIII, fou conservada per don Pere d'Alcàntara Penya i ara està col·locada a Miramar».

Entre la columnata i la façana de gregal s'estén el jardí, que mostra diversitat de plantes, com un antic teix. La façana de gregal té tres plantes d'alçat, amb un portal de mig punt flanquejat per les columnes medievals, de l'època de Ramon Llull (1276). Ja a



torre, una altra làpida recorda els versos de Joan Alcover:

Sempre visquí vora del mar,
Mes fins avui no el coneixia.
Sobtadament, a Miramar,
M'ha revelat sa fesomia.

A l'esquerra del portal, hi ha una àncora provinent del *Nixe*. L'entrada des del portal forà a la sala de rebre del primer aiguavés mostra obres de Bugia, i un dibuix del projecte de la nova capella. Una petita estança situada a l'esquerra acull fragments autèntics del vaixell de l'Arxiduc, el *Nixe II*, i una maqueta del mateix vaixell, obra de Fernando Valdés.

A la sortida de la casa, ens dirigim pel passeig fins al mirador, denominat precisament mirador de Miramar, una senzilla miranda alterosa, de secció quadrangular, tancada amb paretetes desornamentades, però amb belles vistes sobre la mar. El caminet continua fins al jardí de la Torre del Moro, amb el safareig italià de l'Arxiduc (1872), de planta triangular, amb murs laterals escalonats ornamentats amb sis hídries de marbre de Carrara, i l'antiga finestra procedent de Can Burgués, de Palma, casa on pernoctà

l'emperador Carles V el 1541, per on brolla l'aigua. El jardí de la Torre del Moro, entre alts pins, mostra dues pasteres circulars, cadascuna de les quals conté una estrella de nou puntes i el perímetre amb el mur emmerletat, amb un total de 30 merlets; hi destaquem també alguns cedres. Novament vora les cases, al lateral nord observarem el jardí dels Xiprers, solar antigament ocupat per la capella lul·liana, on hi ha actualment uns pedrissos en forma de creu amb els braços arrodonits.

La capella

L'actual capella de Miramar ocupa el lloc d'una de les capelles laterals, concretament de l'Evangeli, de l'antiga església del col·legi lul·lià. Fou completament reconstruïda per Bartomeu Ferrà al llarg de l'any 1872 i part de 1873, ja que fou beneïda el 29 de juny d'aquest any. Presenta un atri que cobreix l'entrada i forma un terradet, amb el relleu d'un cap d'un dimoni a l'angle de l'esquerra; remata la façana una espadanya. L'interior té coberta d'un tram de volta de creuer, amb una clau amb l'escut dels Habsburg, i decoració estrellada. Conté, entre altres

objectes sacres, el retaule, en forma de tríptic pictòric, presidit per la Santíssima Trinitat, entre Ramon Llull, a l'esquerra, i santa Catalina Tomàs, a la dreta, i amb un coronament amb tres pinacles neogòtics; la pintura central és antiga, del segle XVI, mentre que les laterals són obra decimonònica de l'alemany Steille. El frontal de l'altar, de llautó daurat, mostra els relleus de l'Anyell Eucarístic i els símbols dels quatre evangelistes. Destaca també la imatge de la Mare de Déu denominada *Notre Dame de la Garde*, obsequi de l'emperadriu Sissi d'Àustria a l'Arxiduc, del 1893, còpia de la imatge de Marsella. Conté diversos elements dissenyats per Friedrich Wachsmann, de Praga, com la creu processional i el tabernacle neogòtic en forma de pinacle obrat en pedra de Felanitx per Antoni Vaquer, que conté la imatge d'una Immaculada, regal del papa Pius IX a l'Arxiduc quan aquest era nin. El reliquiari en forma d'arca, decorat amb pintures de Maixner, fou regal de la mare de l'Arxiduc al seu fill; segons tradició, conté, entre d'altres, una relíquia de la Vera Creu. També s'hi conserven les relíquies del pare Castanyeda, confessor de la Beata, i un viacrucis obrat a París per Poussielgue Rusand.

Miramar segons l'Arxiduc

«Veritablement, cap altre lloc no podria portar amb igual justícia en nom de Miramar, car l'avassalladora presència de les aigües sens fi fa nímia tota la resta, amb els detalls dels paisatge com a meres referències en el marc de la gegantesca imatge dominadora. [...] A Miramar la vista és tan prodigiosa que per més que hom hagi gaudit d'ella repetidament no hi ha vegada que no exerceixi l'encís de la seva bellesa com si fos la vegada primera. Una fronda de polls negres envolta de suau negre el lloc on brolla la cabalosa font coberta, la més important de Miramar, que imparteix vida i frescor a l'entorn i que a l'hivern es transforma en un vertader torrent d'aigües vives que avança incontenible en direcció al mar per un jaç que salva 21 ponts sobre altres tants arcs.» (*Die Balearen*, VIII, 106-107).



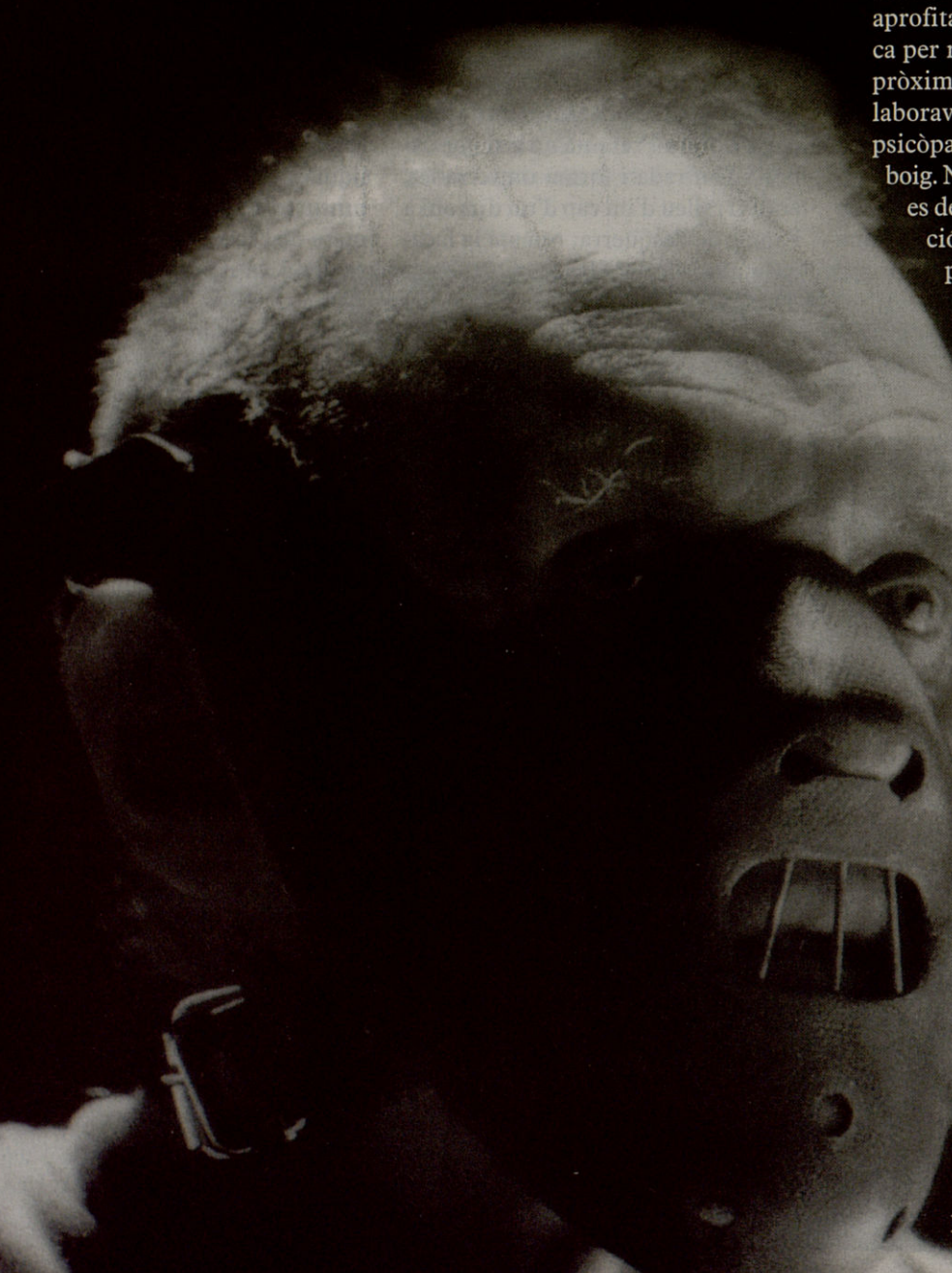
Tendències

cinefàgia

Hannibal, canibalisme

per a tots els paladars

MATÍAS VALLÉS



Si algú hagués previst que un dels mites més tendres del canvi de mil·lenni seria un caníbal il·lustrat que aprofitava la seva passió operística per rastrejar a la platea la seva pròxima víctima i que a més col·laborava amb l'FBI en la caça de psicòpates, hauria estat acusat de boig. Ni tan sols la civilització que es debat entre l'odi i la fascinació cap a Ben Laden o que permet que Jatami el compari amb el Quixot seria capaç d'embadalir-se amb un personatge així. Ni tan sols una visió irònica de l'actualitat permet convertir en revista les aventures d'un metge que es delecta després d'haver servit als seus convidats les vísceres de la seva darrera víctima a la molt selecta ciutat nord-americana de Baltimore. Tanmateix, en aquest munt de possibilitats es creuen la ficció cinematogràfica, un actor carismàtic com Anthony Hopkins i un director hàbil anomenat Jonathan Demme. El resultat es va dir *El silenci dels anyells*, un títol que va servir per titular les seccions més esbojarrades d'un diari. Però, per a bona part de la huma-

nitat, allò important era el naixement d'Hannibal el Caníbal, l'amic dels infants.

El productor espavilat Dino de Laurentiis ja ha ofert tres edicions de les aventures del personatge de Thomas Harris. Cada una està marcada per una estètica diferent, fins al punt que podem parlar d'un canibalisme a la carta, gustós per a tots els paladars. Malauradament, al final de cada entrega no s'ofereix un receptari de plats perquè els gastrònoms es llueixin a ca seva, però no cal desesperar-se perquè encara queden moltes aventures d'Hannibal per recontar mentre es podreix a la seva cel·la. Quant als sabors de què hem gaudit fins ara, la primitiva *El silenci dels anyells* era el típic menú elaborat per un xef europeu. És una combinació irresistible perquè ofereix nombrosos senyals a l'audiència culta: la gàbia en què tanquen Anthony Hopkins està concebuda i il·luminada com la gàbia en què Francis Bacon va col·locar els papes copiats de Velázquez, mentre gaudeixen d'allò més els qui romanen aliens a aquestes bajanades amb pretensions culturals.

De manera astuta, Demme obligava a conuiu el barroquisme expressiu de Hopkins amb la textura de gerdons del psicòpata de segona divisió en la senda del qual guia Jodie Foster. Els mèrits d'*El silenci dels anyells* són evidents, però és una de les pel·lícules més sobrevalorades dels darrers temps. En concret, atemptava contra el principi fonamental de la narrativa cinematogràfica. Carrière, el guionista fetitxe de Buñuel, ha comentat reiteradament el nostre ensinistrament intuïtiu en la cultura de la imatge, de manera que si un mà agafa el pom d'un porta i després veiem l'interior d'una habitació en què s'obre una porta suposam que hi ha una continuïtat entre totes dues accions a través d'un pacte tàcit però inviolable. El director europeu violava tramposament l'aliança de manera que l'exterior i l'interior no es corresponien i generava una tensió truculenta però enganyosa, la qual no es pot per-

metre un contador d'històries.

Ridley Scott havia de competir amb l'èxit d'*El silenci dels anyells*, i ho va fer emfasitzant el seu tradicional abocament cap a l'esteticisme. No filtra la llum, la teixeix. La ubicació d'Hannibal a Itàlia era un indicatiu suficient del devessal visual a què es veuria sotmès l'espectador. Per a un director americanitzat, per més britànica que sigui la seva matriu, no hi ha cap diferència entre un caníbal i *Gladiator*, el seu segon projecte simultani ambientat al país transalpí. Curiosament, la màgia de Hopkins li era robada en aquella ocasió per Giancarlo Giannini, un actor que maneja com ningú les seves magnífiques ulleres. La seva mort inevitable de policia corrupte es destacava com una injustícia. Ha estat l'única vegada en què el decantament clar a favor d'Hannibal es veia equilibrat per un corrent de simpatia envers el funcionari que no menyspreava el sobresou, obligat com estava a mantenir-se a l'altura de la seva prodigiosa dona. A aquestes alçades, la saga antropòfaga estava tan assentada que la crítica es va mostrar indulgent amb la seqüela. No sabien cert i segur si la pel·lícula els havia agradat, però no tenien cap dubte que desitjaven que ho hagués fet. Els defensors que els actors repulsius paguin la seva falta de química encara que sigui en la ficció mai no agraiem prou al director el descervellament de Ray Liotta. No tan sols rima amb un adjectiu tan immediat que no el repetirem sinó que es mereix la reedició de l'escena dels cervells de moneia de què ja vàrem poder gaudir en *Indiana Jones i el temple maleït*.

Així arribam a la nostra darrera etapa. *El dragón rojo* no és necessàriament el producte més fluix de les aventures del caníbal, però tal vegada ens sorprèn en braços d'un cert cansament existencial. Es tracta, sens dubte, del millor repartiment que mai s'hagi reunit al llarg d'aquest segle incipient. Tal vegada porta el llast de la seva condició de *prequel*, que obliga l'espectador cinematogràfic mai excessivament

procliu a reflexionar sobre l'experiència que se li serveix a suturar la història amb les que ja havia contemplat, i a fer-ho a més a contrapeu. La rendició no afecta tan sols l'audiència sinó que és especialment visible en el director. La degeneració de les disciplines artístiques i artesanes permet que una superproducció sigui rodada com una telesèrie. Aquesta deriva es fa encara més sagnant en *Deuda de sangre*, sense que es pugui decidir si Clint Eastwood ha oblidat com dirigir una pel·lícula o si Hollywood vol deshabituat els teleaddictes. Es tracta d'una iniciativa tan plausible com estèril, segons ha pogut comprovar qualsevol que hagi intentat aquesta tasca en el seu àmbit privat.

A l'hora d'excusar d'alguna manera la fascinació que exerceix el caníbal, els seus promotors es refugien en la justificació que només assassina la gent que s'ho mereix. Tenen sens dubte en compte la famosa escena dels porcs en la segona entrega, però es tracta d'un enunciat molt perillós des del punt de vista moral. Lliurar a aquest depravat el barem sobre les accions humanes és un luxe que tan sols la indústria cinematogràfica es pot permetre. Els amants del tòpic ens saturen d'elucubracions, segons les quals el poder d'Hannibal rau en la temptació irresistible que exerceix el mal sobre l'espectador. Ximpleries. Anthony Hopkins emprèn per lliure una *deconstrucció* del bé. Quan realment l'encerta és en reptar els funcionaris sobre els seus vertaders propòsits, sovint allunyats de la convencional persecució del crim i més lligats a un ascens en l'escalafó. El joc malèvol amb les ambicions del seu interlocutor era visible davant Jodie Foster, però resultava especialment efectiu en adreçar-se cap al complex de culpabilitat d'Edward Norton. Sense necessitat d'aprofundir en l'aspecte psicològic, el nostre caníbal preferit ha ennoblit el desprestigiatiat gènere de terror, de la mateixa manera que el sacaroide Spielberg ha edulcorat la ciència-ficció.

Antoni Gelabert, a entrada de fosca

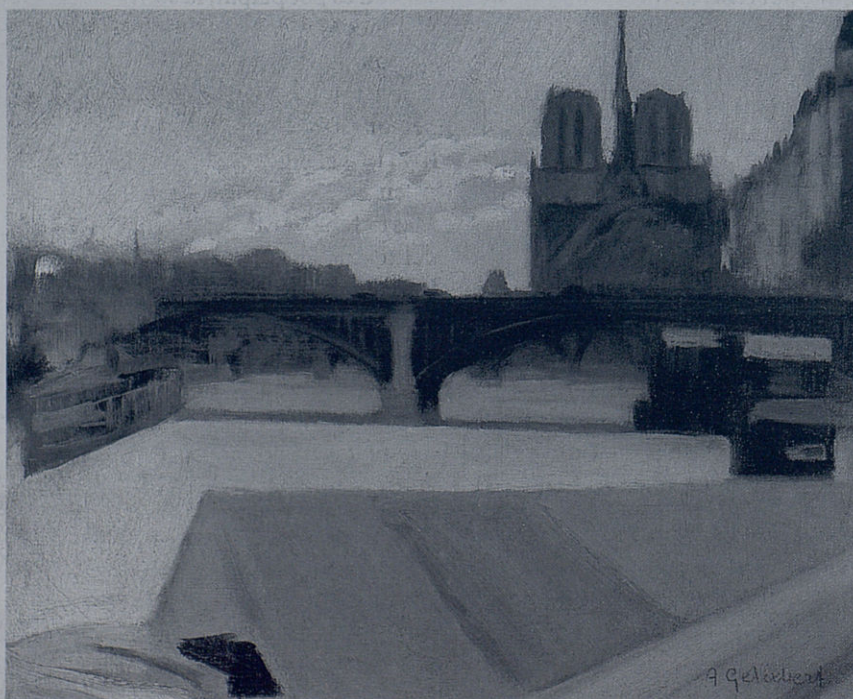
CRISTINA ROS



El pintor Antoni Gelabert (Palma 1877-Deià 1932) quasi mai no va datar les seves obres, raó per la qual fins ara s'havia evitat, per la dificultat i la confusió, fer una lectura cronològica i sistemàtica de la seva evolució. La principal aportació de l'exposició antològica que des del 19 de desembre i fins al 8 de febrer es podrà contemplar al Centre de Cultura Sa Nostra de Palma serà, precisament, el relat cronològic de la trajectòria de qui, sens dubte, és el principal exponent de la pintura en l'època moderna a Mallorca i el gran artífex local de la renovació artística que es va donar a l'illa a principi del segle XX. D'aquesta mostra en quedarà la primera lectura cronològica i, per a la posteritat, el catàleg raonat del total de l'obra d'Antoni Gelabert, unes tres-centes cinquanta pintures catalogades i analitzades per José María Pardo, restaurador, es-

tudiós de l'obra de Gelabert i també comissari d'aquesta exposició, en la qual s'exhibiran una vuitantena d'obres.

Antoni Gelabert sempre ha estat un pintor de minories. José María Pardo encara fila un poc més prim i, en aquest sentit, el defineix com a «pintor de pintors», ja que foren pintors, pràcticament els únics, que li feren costat en el seu temps i són essencialment pintors, també, els qui més l'entenien i l'aprecien encara ara. Els seus paisatges, urbans o de la costa, i els seus retrats, generalment de format petit, són mostres exquisides del seu gust pel modernisme, de la lluita per conquistar un llenguatge personal i original, i sobretot, són testimonis d'una intuïció i una sensibilitat naturals, perquè les oportunitats de prendre el pols als nous corrents europeus i ampliar les perspectives dels seus coneixements pictò-



rics foren per a aquest artista molt minses. Si es tenen en compte els corrents academicistes imperants aleshores i l'estretor d'una societat força aïllada de la resta del món, s'explica que Antoni Gelabert rebés, sobretot, incomprensió cap a la seva obra.

Sigui per aquest fet sigui per la dependència de la professió de barber, allò cert és que el pintor mai no va abandonar la seva barberia. No ho féu ni tan sols quan, el 1922, enderrocaren la illeta que hi havia al centre del que ara és la plaça de Cort, on precisament es trobava la barberia de can Millan. Però se'l descobreix poc després, de bell nou fent de barber, en un primer pis de la plaça d'Antoni Maura. En tot cas, no es pot dir que Gelabert mai no sortís d'aquest petit entorn, ni tan sols que no tingués algunes, encara que poques, oportunitats de conèixer la pintura que es desenvolupava als principals centres artístics europeus. Havia estat quatre vegades a París, havia passat algunes èpoques breus a Barcelona i havia visitat Madrid. A més, i com a fet determinant, havia mantingut relacions estretes amb Santiago Rusiñol, Joaquim Mir, Anglada Camarassa, Sargent o Meifrén. Havia conegut Picasso i Ramon Casas als Quatre Gats barcelonins i la seva barberia es va convertir al llarg del temps en centre de tertúlia per a Rusiñol, Unamuno, Gabriel Alomar o Josep Tous i Ferrer, entre altres artistes i intel·lectuals de l'època.

Així i tot, la modernitat i la personalitat del seu llenguatge transcendeixen en molt aquests encontres més o manco esporàdics, la pràctica totalitat dels quals es troben als inicis de la seva trajectòria. Però el fet és que Antoni Gelabert deixà una visió original de la façana de



Palma: les murades, la Seu, la porta des Camp, la badia i edificis singulars de la ciutat es tenyien d'un cromatisme nou, especialment sensible als horabaixes, a les hores d'entrada de fosca en què tot s'envolta d'una atmosfera blavosa i violeta, amb alguns punts d'il·luminació groga que surt de l'interior dels edificis. Són aquests punts, si es vol, l'única mostra de vida d'unes obres en les quals la solitud es pot palpar, la solitud i la malenconia, dos sentiments que, segons els estudiosos de Gelabert, tenen molt a veure amb la seva personalitat complexa i introvertida, i que l'haurien de portar a dos intents de suïcidi i a la mort.

Més enllà, la costa de cala Fornells, del torrent de Pareis, la platja de Peguera, Sóller i d'altres indrets de la costa nord mallorquina mai no foren interpretats per aquest artista de la manera que era habitual

aleshores. Retallava les formes naturals enfrontant-les a un cel de darrera hora del dia, i feia de les formes depurades i del color tractat de manera molt expressiva els grans trets del seu llenguatge. I més enllà també, desenes d'emparrats que fou temàtica a la qual va recórrer, una vegada i una altra, al llarg de les darreres èpoques. Els emparrats de Gelabert són delicadesa i voluntat sintetitzadora i modernitzadora alhora. Amb pinzellades curtes, rectilínies i gruixudes, el pintor es lliura a un esclat cromàtic, de verds, violetes, ocre, vermellorsos. El pintor posa tot l'accent en el color i en la reducció de les formes. Entre aquests fragments de la natura més propera a l'home i a les perspectives acusades de la ciutat a entrada de fosca trobem el millor Gelabert. Un pintor gran en un context petit i quasi sempre enfosquit.

Tendències art

Tendències llibres

BIFI MESQUIDA

La poesia antiga: la vida

L'ordre en què apareixen no vol dir res, és l'atzar que em fa trobar-ne uns primer que els altres. *Clavats a la carn del món* («Óssa Menor», Enciclopèdia Catalana) és una antologia poètica d'Iehuda Amikhai, un poeta hebreu que Octavio Paz qualificà de mestre i Ted Hugues afirmà que rellegia sempre seguit. L'ha traduït magníficament el poeta i semitista (i amic) Manuel Forcano [del qual vull recomanar dos poemaris: *Corint* (Proa) i *Com un persa* (Tàndem)] que em contà que l'any 2000, just abans de morir Iehuda li va llegir moltes d'aquestes traduccions catalanes i ell li'n donà el vistiplau. Una antologia emocionant i que fa molta de companyia. Dos llibres que reviu la mediocritat, l'oi, la pressió i la repressió, sobretot sexual, de l'època del franquisme des de perspectives i llenguatges ben diversos però estimulants m'han entretingut i m'han il·luminat zones confuses o desconegudes: *El cant dels adéus* (Columna) de Lluís M. Todó i *El trànsit de les fades* (Quaderns Crema) de Julià de Jódar. Dues joves novel·listes que fan una feina experimental admirable dins una narrativitat ben bastida i molt original són la veterana Imma Monsó amb *Tot un caràcter* (La magrana) i la novella Núria Perpinyà amb *Una casa per compondre* (Empúries). L'*Obra poètica completa* (Edicions 62) de Joan Vinyoli és un prodigi editorial que ens permet tenir a l'abast un corpus poètic dels més essencials del segle XX d'una forma acuradíssima gràcies als treballs del bon poeta Jordi Cornudella. Una joia que acompanya aquesta obra és l'aparició casual d'un disc *Cants d'Abelone*, en què Rafael Subirachs ha musicat aquests rilqueans poemes de Vinyoli que canta esplèndidament Maria del Mar Bonet. Tres antologies poètiques catalanes m'han interessat per motius molt diversos: *Sense contemplacions* (Empúries) de Manuel Guerrero és una mostra curta i intensa, nou poetes, de la poesia més viva, més

recercadora, més engrescadora, més radical. 21 poetes del XX (Proa) d'Ernest Farrés és un llargmetratge ampli en què veus desconegudes apareixen per primera vegada. *Sol i de sal* (DVD) de Jordi Villaronga té l'interès de presentar les traduccions dels poemes al castellà, la qual cosa és una excel·lent forma de divulgar els nostres poetes. M'han agradat per motius diferents poemaris com l'original i sorprenent *Inventari parcial d'excuses per viure* (Quaderns Crema) de Martí Rosselló, el poeta dels setanta recupera *Natura morta amb nens* (Quaderns Crema) de Francesc Parcerisas i el ja clàssic i vivíssim Jordi Sarsanedes amb *Lenlluernament, al cap del carrer* (Proa). Una mort no anunciada aquest any passat fou la de W. G. Sebald, un baverès que estudià a Suïssa i que vivia i feia costura a Norwich d'Anglaterra. Recoman apassionadament els seus quatre llibres: *Els emigrants* (Edicions 62), quatre jueus anònims obligats a deixar els

seus països per mor del nazisme; *Los anillos de Saturno* (Debate), una passejada pel comtat de Suffolk en què l'autobiografia i la ficció s'entrecruen; *Vértigo* (Debate), un mosaic d'emocions d'un viatjador que recorre Milà, Viena i Venècia i ens dóna una meditació sobre la identitat europea, i *Austerlitz* (que sortirà a Anagrama), que va ser la seva darrera obra. De Claudio Magris, aquest triestí que amb *El*



Danubio (Anagrama) ens va donar tot un trip magnífic d'històries al voltant d'aquest simbòlic i històric riu; vull destacar els asstjos que es reuneixen a *Utopia i Desencanto* (Anagrama), en què, Lector bo, podràs trobar temes tant d'ara com les circumstàncies del canvi de segle, el paper de les fronteres i de les identitats, la situació de l'intel·lectual, i comentaris i judicis sobre escriptors tan diversos com Dostoievski, Mann, Borges, Tagore, Primo Levi i Jünger amb la literatura com a fil conductor.

Una joia sobre la Guerra Incivil

Josep Massot i Muntaner acaba de treure Aspectes de la guerra civil de les Illes Balears (Publicacions de l'Abadia de Montserrat), en què ha recollit un conjunt de textos que són un prodigi d'informacions que amb la seva exacta literalitat ens expliquen uns personatges i uns fets que ens tornen la memòria històrica d'un temps sobre el qual cauen massa amnèsies. «Els informes del cònsol Hillgarth sobre les Illes Balears», «El bisbe Josep Miralles i la guerra civil» i «Georges Bernanos i la repressió a

Mallorca» són tres frescs, tres retrats personals que ens il·luminen el clarobscur d'uns temps incompportables. És un llibre que amb materials durs i dolorosos, amb històries explicades amb tota la complexitat de no dir res sense tenir una font real, de no inventar res i de no col·locar el verí de la ideologia, aconsegueix ensenyar i entretenir, malgrat que el sentit de l'entreteniment és sobretot moral. Una obra que hauria de ser coneguda per capes socials àmplies i sobretot pel jovent que, encara que no va viure ni la guerra ni el franquisme, en sofreix certes conse-

qüències opacades per una por terrible de mostrar la veritat d'un fets que encara ens afecten. Aquí hi ha el valor de la tasca de recerca apassionada, noble i rigorosa del professor Massot, que sap indagar amb tota classe de fonts fins a obrir-nos les portes d'un món abscondit que ens ha fet part del que som. La seva recerca sempre és estimulante i gens tendenciosa: t'ho explica tot: quan i com ho ha trobat, o et diu on són les fonts. Un llibre esclariador.

Aparador de llibres acaramullats i bons

He pensat molt en una frase que vaig caçar al vol: «Estar viu és ser feliç.» No ho trobes engrescador? I en les *Versions de poesia antiga* (Edicions 62/Empúries) de l'amic Segimon Serrallonga, que va morir just entregar aquestes joies verbals acabades el novembre de 2001. El subtítol del llibre ho diu tot: «Mesopotàmia, Egipte, Israel, Grècia, Roma del segle XXX al segle I aC». He espipellat des de fa dies molts de poemes que trob impressionants perquè em vénen d'una distància d'anys que em fa vertígens. Mira quin gust aquest cant d'uns poetes egipcis, que feien poesia amorosa en neoegipci i escriptura jeroglífica en l'època de l'imperi Nou (de la dinastia XVII, 1570-1319, a la fi de la dinastia XX, 1090 aC), i que la cantaven amb l'acompanyament d'un o més instruments musicals. Escolta: «La beso, / els seus llavis s'obren. / Resto begut, / sense haver begut.» (*La beso*: al jeroglífic que representa l'acció de besar hi figura un nas; el verb significa tant 'olorar' com 'besar'.) «Qui fos la seva esclava negra, / la que no se li mou dels

peus. / Com jo contemplaria revelada / la pell de cada membre seu!» «Qui en fos el bugader, / mal fos només una mesada. / Com m'em briagaria jo / escorrent l'oli de Moringa / que amara els seus teixits diàfans.» «Qui fos el seu segell, / la guarda dels seus dits. / Com llavors jo mateix...» (*Al Càntic dels càntics* hebreu (8,6) llegirem segles més tard: «Posa'm com un segell sobre el teu cor, / com un segell sobre el teu braç, / perquè l'amor és fort com la mort.») I el darrer d'aquests epigrames exultants, mutilats i escuats, diu: «Qui fos el vell vestit de l'estimada...» Quin gust entrar en aquests mots d'uns humans que escriviren fa mils d'anys i que ens deixaren escrites en l'argila, en la pintura, en el paper les seves convulsions, els seus amors, els seus rituals, els seus sentirs! Crec que això és una de les meravelles de la literatura, de l'escriptura que em recorda una frase de Pascal Quignard: «La literatura és una resurrecció del que ha desaparegut!», no ho trobes lleuger, volador i magníficament cert? Com l'amic Segimon Serrallonga,

altíssim poeta de la Plana de Vic, un dels creadors de la revista *Reduccions*, que en el pròleg d'aquest llibre, que, com veus, m'ha penjat molt, diu: «Tota bona poesia, tota poesia suficient, té la virtut de transmetre, amb els elements artístics més o menys variables –no gaire– els fonaments vitals de l'individu i de la col·lectivitat, de manera que el pas dels segles i dels mil·lennis és, en aquest sentit, imperceptible. Només cal ser-ne conscient i les relíquies brillen com miralls assolellats, i esperden, en qui sent i es commou davant el poder de la paraula i la bellesa del cant, més que la curiositat, la passió per tanta vida humana colgada. Aquí veiem una noia que es pentina i que parla del pentinat, allà un escriptor que escriu i que parla de l'escriptura, més enllà una parella enamorada que frisa i que parla d'amor.» Quins plers dóna la lletra serrallonguiana! Fins i tot les seves nombroses notes informatives esdevenen poemes en prosa, poemes del sentit, del sentir.



Una espadenyeria de les d'abans

Jerònia Carme Fernández és la propietària de l'espadenyeria La Concepción, una botiga de les d'abans. Fou fundada l'any 1952 i des de llavors es dedica a la venda d'espadenyes, senalles i paners. Mai no ha substituït aquests productes per altres: únicament ha vist com aquest gènere es modernitzava a mesura que passaven els anys.

Els pares de Jerònia tenien una botiga que es deia S'Hotel al carrer de la Concepció i varen decidir obrir una espadenyeria a prop del negoci familiar perquè la filla es guanyàs la vida. I així va néixer l'establiment. «En aquell temps ja tenia el mateix: espadenyes d'espart, porqueres, avarques menorquines, espadenyes eivissenques, sabates patateres, senalles i paners. Ara el que passa és que les espadenyes d'espart són industrials (les duim d'Alacant perquè les fetes a mà són molt cares), les avarques són de molts colors i diferents dissenys, les porqueres s'han refinat, les senalles es venen manco i els paners només es compren quan se celebra la festa de la Beata o ha plogut i la gent va a cercar esclata-sangs.»

La propietària de la botiga recorda, això no obstant, que antigament també venia unes bosses de plàstic blaves (les Adidas) que utilitzaven els picapedrers per dur el menjar a la feina i que es fabricaven a Montuïri. «Ara els clients són persones de la Península o estrangers que quan gaudeixen de les vacances a l'illa vénen a comprar el calçat típic d'aquí. També hi ha clients fixos que compren aquestes espadenyes d'estar per casa.»



La Concepción

Carrer de la Concepció, núm. 17 · 07012 Palma
Tel.: 971 710 709

Can Plovins

Joan Plovins, el padrí de l'actual propietari, també de nom Joan, fou qui va obrir cap allà els anys 50 la merceria Plovins, inicialment situada a prop del Teatre Balear. Avui es troba al carrer de Sant Miquel de Palma.

El padrí Joan Plovins va començar venent el seu gènere al mercat de Manacor i de Palma, fins i tot distribuïa el material que duia de Barcelona entre els mercaders. Aquesta activitat fou l'embrió del negoci familiar.

Els Plovins varen muntar una fàbrica de calcetins a Manacor, perquè després de la Guerra era difícil transportar-ne des del Principat. Durant cert temps compaginaren la seva tasca entre dos negocis de merceria, un a Palma i l'altre a Manacor. Finalment, la família va acabar per traslladar-se a Ciutat, on el negoci era més rendible.

El que es despatxa a la botiga ha variat al llarg dels anys. «Abans, cada setmana havien de fer una comanda de bobines de fil, perquè les mestresses de casa cosien, ara ja no ho fan i la comanda és més esporàdica. Actualment, es ven, sobretot, gènere de punt», explica Joan Plovins, que afirma que la botiga encara ven a l'engròs per a alguns clients de pobles de Mallorca.



Merceria Plovins

Carrer de Sant Miquel, 25 · 07002 Palma
Tel.: 971 722 269

Feim

el Museu de la Mar.

Proposta del Pla Director



Capella de la Misericòrdia
Carrer de la Misericòrdia, 2
07012 - Palma



Del 18 de novembre
al 13 de desembre de 2002



Inauguració
dilluns 18 de novembre
a les 19:30 hores.



Consell de
Mallorca



Departament de Cultura



la Misericòrdia
Centre Cultural





tots junts ho feim possible



PROSPERITAT PER A AVUI I PER A DEMÀ A LES ILLES BALEARS

El nou model de creixement econòmic, basat en la qualitat, marca la prosperitat estable i col·lectiva de les Illes Balears. Aquest canvi de model només és possible amb els esforços, diàleg i cooperació entre les institucions públiques i els agents socials i econòmics. Per això tots, treballadors, empresaris i col·lectius implicats, fem feina plegats.

LLEI DE COMERÇ, EN DEFENSA DELS NOSTRES >
COMERCIANTS

PACTE PER L'Ocupació I L'ECONOMIA PRODUCTIVA, >
UNA APOSTA PEL DIÀLEG I LA CONCERTACIÓ
ENTRE EMPRESARIS I SINDICATS

AJUDES ALS PETITS I MITJANS EMPRESARIS PER >
AFAVORIR LA DIVERSIFICACIÓ ECONÒMICA

PROMOCIÓ EXTERIOR DELS NOSTRES PRODUCTES >

POTENCIACIÓ DELS PRODUCTES AGROALIMENTARIS >
PROPIS I DE L'AGRICULTURA ECOLÒGICA

ABARATIMENT DELS PREUS DEL GAS-OIL PER A >
PAGESOS I RAMADERS

PLANS D'INNOVACIÓ I DE DESENVOLUPAMENT >
PER AL FOMENT TECNOLÒGIC

PLA ENERGETIC, AMB UNA APOSTA DECIDIDA >
PEL GAS NATURAL

IMPULS DECIDIT DE LES ENERGIES RENOVABLES >

PER UN ESPORT BALEAR DE QUALITAT, >
PROGRAMES ESPECIALS PER ALS ESPORTISTES
AMB POSSIBILITATS DE SER OLÍMPICS

www.caib.es



GOVERN
DE LES ILLES BALEARS

Avançam
cada dia més