

onda

Quadern de debat

Número 110 - Gener-Febrer 2004 - 3,60 euros

■ La vida pels niguls

► Alimentació:
cuines obertes
al món





al servei de la societat illenca

Francesc de Borja Moll, 10, entresòl
Tel. 971 71 16 61 - Fax 971 71 91 94
e mail: fundesba@jet.es
07003-Palma de Mallorca

4 Editorial

La vida pels niguls.

5 Alimentació

El boom de les tomàtigues. *Per Sebastià Verd.*

9 Taula rodona

Del camp a la taula: un viatge complex. *Per Magdalena F. Mulet.*

18 Alimentació

Sense secrets. Entrevista a Juan Carlos Azanza, *per Gina Garcías Sansaloni.*

23

Cuines del món. *Per Magdalena Cortés.*

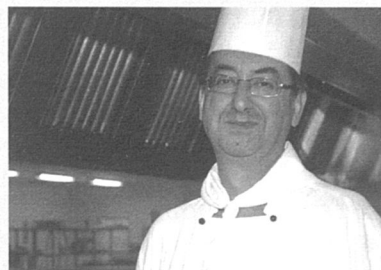
28

Una imaginació deliciosa. Entrevista a Margalida Alemany, *per Juanjo Sánchez.*

33

El gourmet llibertari. Entrevista a Andoni Sarriegi, *per Constanza Forteza.*

40 La Clau d'ONA



Edita: Fundesba, SL.

Directora gerent: Sinfo García Gómez.

Director: Sebastià Verd.

Consell assessor: Mateu Carrió (arquitecte), Bartomeu Bennàssar (teòleg), Antoni Fleixes (economista) Jaume Garau (psicòleg), Sinfo García (dir. gerent Fundesba), Empar Rocabruna (economista).

Secretària de redacció: Magdalena F. Mulet.

Redacció i col·laboradors: Jordi Calleja, Magdalena Cortés, Gina Garcías, Maria Ferrer, Constanza Forteza, Miquel Massutí, Antoni Oliver, Joana Ma Roque, Antoni Rosselló, Jaume Rosselló i Juan José Sánchez.

Disseny i muntatge: Eparrutx, tel. 971 420 966 - eparrutx@ono.com - Palma

Impressió: Imp. Homar. Tel. 971 43 08 61 - Palma

Administració i Publicitat:

Fundesba, S.L. c. Francesc de Borja Moll, 10, entresòl b.

Tel. 971 71 16 61 - Fax 971 71 91 94. 07003-Palma de Mallorca.

Preu: 3,60 euros - Subscripció: 36 euros per any (10 números)

Dipòsit legal: PM-608-1992

(Jaume Rosselló és l'autor de les fotografies d'aquest número)

ona Quadern de debat

núm. 110, gener-febrer 2004

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS



ONA

5106294054

La vida pels niguls

Els vint-i-cinc anys de Constitució, que han significat el pas d'una dictadura a una democràcia ben consolidada, han servit de plataforma per a un desenvolupament econòmic i social sense precedents a tot l'Estat i, particularment, a les Balears. No obstant això, més enllà de les llibertats polítiques, el progrés ha provocat importants desajusts, com és ara haver arribat a un alt grau de saturació demogràfica i a la pèrdua d'una certa dosi d'identitat. La nova societat mallorquina -i per extensió la menorquina i la pitiüsa- és molt diferent que quan Espanya inicià la transició i, també, que la que fa poc més de vint anys iniciava el difícil camí de l'autonomia. Des d'*Ona* fa ja dotze anys que ens dediquem a seguir tots aquests canvis i a reflexionar-hi, per això mateix, aprofitam l'aniversari constitucional per insistir-hi. Sobretot quan comença un nou any, el 2004, que desitjam ple de ventures per a tots els nostres lectors.

Entre els desajusts que els nous temps han causat a la societat, ha estat notícia aquests darrers mesos el que afecta el preu dels aliments i, en general, el cost de la vida. No ens podem oblidar del cost de l'habitatge que, sens dubte, ha de condicionar l'economia de totes les noves generacions i, en particular, d'aquells joves que no compten amb un patrimoni familiar capaç de fer-hi front. Però també el dels aliments, tal com ho exposà el passat estiu el Govern central. Alarmat pel seu cost, pel fet que els preus que paga el consumidor arriben a ser cinc vegades per sobre dels que reben els pagesos, el Ministeri d'Economia tocà a xafarranxo per pal·liar una situació que es desbordava.

Els botiguers no creuen que els preus dels aliments hagin pujat més que altres productes i, sobretot, més que

l'habitatge, però diuen que davant un IPC a l'alça, amb una inflació que supera la mitjana europea, és més fàcil per al Govern intentar contenir la cistella de la compra que no el ciment. Però hi ha més factors en joc. El paper que els hipermercats, i en general de les grans cadenes de distribució, ha tengut en la crisi dels aliments és, potser, el més important. Les grans superfícies havien jugat, fins ara, amb uns preus relativament barats pel que fa als aliments frescs, per atreure els consumidors per ara, quan ja han modificat el seus hàbits, incrementar els marges de beneficis.

Aquesta qüestió ens duria a un tema ja clàssic per a *Ona*, el paper del petit comerç a la nova societat. I també lligaria amb un altre àmbit, el turisme, pel que fa a l'encariment de l'oferta complementària que, segons els majoristes de viatges, és un dels elements que més desequilibren l'oferta. Les Balears s'han convertit en una destinació cara. I bars i restaurants en tenen part de la culpa. Són, com hem dit, desajusts que apareixen progressivament al llarg del camí i que, sens dubte, s'incrementaran un cop que l'economia de les Illes es torni a escalfar.

Per tot això, per desembafar, aquest número d'*Ona* es complementa amb un viatge cap a la bona cuina mallorquina. La gastronomia com a complement a una bona alimentació. Però també en aquest terreny ens apareix una altra qüestió complicada. L'oferta complementària de les Illes s'ha vist enriquida per la presència al costat de la cuina autòctona d'una multiplicitat de cuines de tot el món. Cuina per a turistes, però també cuina per als nous immigrants, per a la part més fràgil d'aquesta nova societat que veim néixer dia a dia a ca nostra.

Tarja de subscripció

En

Adreça Tel

Ciutat Codi postal

Banc o Caixa d'estalvis C/c.

Signatura:

Per a subscripcions, emplenau aquesta tarja i adreçau-la a **Fundesba, SL**
carrer Francesc de Borja Moll, 10, entresòl b. 07003-Palma de Mallorca,
o telefonau al 971 71 16 61 - Fax 971 71 91 94 - e mail: fundesba@jet.es

INFORME

El boom de les tomàtiques

Sebastià Verd

Els preus de l'alimentació han patit un fort increment en els darrers mesos. Segons el Ministeri d'Economia, els responsables són les grans superfícies, que han canviat l'estratègia comer-

cial, encara que les organitzacions agràries i els botiguers asseguren que els marges de beneficis no són tan elevats com hom pot pensar. El fet és que la cistella de la compra s'ha posat pels

niguls i que això es reflecteix a un IPC que creix més que la mitjana europea i, entre d'altres conseqüències, espanta l'Administració i resta competitivitat al sector turístic.

El passat estiu esclatà la bombolla, que alguns mitjans de comunicació han qualificat com el boom o la crisi de la tomàtiga, per l'elevada cotització que aquesta hortalissa arribà a tenir en els mercats. El Govern central alertà sobre l'increment dels preus de l'alimentació, una pujada generalitzada a tot l'Estat que també ha arribat, amb força, a les Illes Balears, la comunitat autònoma que l'any passat encapçalà el rànquing d'increment de l'IPC de tota Espanya. Enguany la inflació sembla més controlada. Si més no les Balears presenten un índex aproximat a la mitjana, però el cost de la vida arrossega la dinàmica dels darrers anys quan una economia en excés escalfada incidí sobre els preus. La Memòria del CES (el Consell Econòmic i Social) ho especifica quan diu que les Balears continuen caracteritzant-se per tenir un nivell de renda i de capacitat de finançament més alts que la mitjana de les comunitats espanyoles, però que la capacitat de compra de les famílies ha passat en dos anys de la primera posició a la desena. Viure a les nostres illes és car, ho és per als residents i també per als turistes que ens visiten que mostren el seu disgust per una oferta complementària -bars i restaurants- que sobrepassa els seus esquifits pressuposts.

Segons el CES, "el comportament dels preus i el baix increment de la productivitat ha continuat sent una assignatura pendent a la nostra comunitat. Dissortadament, les Illes Balears superen Espanya tant en el mal comportament dels preus com en l'evolució de la inflació. L'any 2002 -l'any d'entrada en circulació de l'euro- la inflació interanual va ser d'un 4,5%, la més alta de tot l'Estat i mig punt per sobre de la mitjana espanyola". El 2003 la inflació a les Balears registrà un increment similar a l'espanyola, però tot i això el dife-



rencial històric fa que el cost de la vida, en general, continuï sent dels més elevats.

EL PREU DELS HABITATGES

En aquest balanç, el preu dels habitatges és el que fa més pes dins del conjunt, sobretot per la rapidesa amb què ha escalat posicions. Només fa cinc anys les Balears eren per davall de la mitjana, mentre que ara ocupen la quarta posició entre les comunitats més cares, la qual cosa ha fet créixer el cost de les hipoteques -que també han vist incrementat el nombre a causa de l'increment demogràfic- i ha reduït la capacitat d'estalvi de les famílies. Tot plegat fa que l'euro hagi tingut unes conseqüències negatives per als consumidors.

Abans de la seva entrada en circulació, l'euro s'havia presentat com un dels elements dinamitzadors per a l'economia balear dels pròxims anys, no sols perquè integrava les Illes en un gran mercat, sinó perquè en existir una sola moneda s'evitaven els canvis i es produïa una major transparència. Sens dubte, l'euro sí que és un element dinamitzador de l'economia a nivell general, però la seva aplicació domèstica és causa de moltes dificultats, sobretot a les llars d'economia més feble. D'entrada, la comparació de preus no sempre afavoreix les Illes, ans tot el contrari. Com hem dit, té un efecte negatiu a l'anomenada oferta complementària. I, sobretot, a la butxaca dels illencs que paguen més que els residents a altres comunitats per un mateix producte, atès que endemés dels factors propis de l'escalfament econòmic cal afegir-hi les despeses de la insularitat.

vern a les portes de les eleccions generals. Segons els pagesos i botiguers, tot i que fos cert que els preus s'havien encarat, aquests són perfectament comparables amb els que es paguen a altres països de l'entorn. En la seva opinió, el Govern tractava de crear una cortina de fum per amagar altres problemes que afecten més l'economia familiar, com és el cost de l'habitatge.

CONSUM A LA BAIXA

De fet les llars -segons l'INE, l'Institut Nacional d'Estadística- han reduït tant el consum com l'estalvi. Les dades de l'en-



ALARMA DEL GOVERN

En aquest context, l'alimentació és el sector que surt més malparat. L'alarma del Govern central era justificada. El ministre d'Economia reconeixia a finals de setembre que els preus eren fora de control arreu de l'Estat i, per això, suggerí tot un seguit de mesures per reduir els marges de beneficis dels intermediaris, que considerà excessius. Productes com les tomàtiques, les mongetes verdes, les lletugues o determinades fruites, carns i peixos acumulaven pujades d'entre el 25% i el 50%. La climatologia era esgrimida com a raó fonamental per justificar la carestia de productes de temporada, però el fet -incomprensible- era que aquests mateixos productes podien ser trobats als mercats alemanys a la meitat de preu que a Madrid, Bilbao o Palma.

L'avís del Ministeri d'Economia obrí una creuada contra tota la cadena de comercialització dels productes alimentaris, en la qual hi prengué part el Banco de España i el Servei de Defensa de la Competència, a qui el Govern central encarregà una investigació. El preu de les tomàtiques fou la bandera, perquè es comprovà que un quilogram pel qual el pagès havia rebut vuitanta cèntims era venut al mercat per tres euros. Un increment de més del 300%. Segons una crònica d'*El País* era una espècie del miracle dels pans i els peixos traduït a euros, que constituïa, i continua sent, una amenaça per a l'estabilitat del Go-

questa sobre pressuposts familiars, mostraven a principis de l'hivern un refredament en les expectatives, una situació que ja acumulava sis trimestres consecutius. No obstant això, la despesa en alimentació corresponent al 2002 mostrava un increment de quasi el 8%. L'explicació és en l'increment de preus, perquè, tal com ha analitzat MERCASA, de cada vegada es consumeixen menys aliments frescs tot i que els que es compren són de major qualitat. El consum de carn ha augmentat un 4% en volum i un 9% en la despesa. I així mateix, els aliments preparats o precuinats guanyen terreny de cada dia, amb un consum que ha pujat un 16% en el darrer any, tot i que encara només representa un 2% de la despesa.

ELS HIPERMERCATS, MÉS CARS

Qui és el responsable de la pujada de preus? El Banco de España apuntava el passat mes de juny que els majors increments de preus dels aliments es donaven als hipermercats que, juntament amb les grans cadenes de supermercats, representen el 41% de la venda d'aliments frescs a tota Espanya, un percentatge que probablement sigui superior a les Illes Balears. Els millors preus, contràriament al que hom podia pensar, es donen a les botigues tradicionals i als mercats que en els darrers anys havien registrat una pèrdua de quota, per passar d'un 50% a només el 30%. D'aquesta manera, els consumidors haurien

estat víctimes d'una política de concentració que permet a les grans superfícies no guanyar doblers amb els aliments frescos a canvi d'incrementar les vendes. És així, segons un expert nord-americà, que algunes grans empreses podien guanyar terreny a costa "de mantenir illes de pèrdues en oceans de beneficis".

Mentrestant, quina és la situació a les Illes? Segons un informe de la Universitat Complutense per al Ministeri d'Economia, en el qual es comparen preus de diferents comunitats, les Balears és on es paga la carn més cara, un 16% més que la mitjana espanyola, i la segona pel que fa al peix, un 12%. I no menys cares són les fruites i les verdures que a les Illes es paguen un 16% més que la mitjana, un percentatge que només superen Madrid i Catalunya. Un problema que agreuja la inflació. No debades, l'any passat les Balears registraren l'IPC més alt de tot l'Estat. Un percentatge alt, un 4,5%, que s'incrementa si només es consideren els aliments, amb un 5,2% en el cas de les Illes i un 4,6% per a la resta.

PÈRDUA DE COMPETITIVITAT

Aquests preus condicionen no només la butxaca dels residents sinó també la competitivitat del turisme, el sector que mou tota l'economia de les Illes. N'hi ha prou a comparar l'increment de preus registrats a Mallorca amb els registrats a Europa. Si l'increment a Espanya, tot i ser molt elevat, és inferior a les Balears, més diferència hi ha respecte d'Alemanya, on els aliments només s'encariren el 2002 un 1,3%. Al Regne Unit apujaren un 2,2%. Els països més cars com França, amb un

Alarma per l'endeutament familiar

Les Balears, amb 1.763 euros per metre quadrat, és la quarta comunitat autònoma amb l'habitatge més car de tot l'Estat, per darrere de Madrid (2.485 euros), el País Basc (2.154) i Catalunya (1.867), segons l'Associació Hipotecària Espanyola. L'any passat, les Balears registraren un menor creixement que la resta. La mitjana estatal fou del 15%, mentre que a les Illes els preus apujaren un 13,5%. Tot i això, l'increment fou tres vegades i mitja superior a l'IPC.

Els increments de preus són preocupants. Així ho ha entès el Fons Monetari Internacional i el Banc Central Europeu que han alertat sobre una escalada, les conseqüències de la qual són imprevisibles. Per això el FMI recomana un gran pacte estatal per promoure la transparència dins del mercat i evitar les incerteses de futur.

Per la seva banda el BCE considera que el nivell de preus a tot Espanya és un risc a causa de l'endeutament de les famílies i de les empreses. El problema afecta també altres estats, com Luxemburg, Holanda, Alemanya i Portugal, on l'endeutament superar el 50% del PIB. Les hipoteques són el canal més habitual per finançar la compra d'habitatges. De fet els préstecs hipotecaris representen el 60% dels atorgats a particular, mentre que els crèdits al consum només suposen un 15%.

Aquesta situació es complica a causa de les elevades quantitats que les famílies han de finançar, la qual cosa obliga a crèdits a llarg termini. Més de 70% dels préstecs són de llarga durada. És a dir, que l'acumulació d'hipoteques constitueix en si mateixa una hipoteca per al futur.



3,1% i els nòrdics, amb un 1,2%, quedaren notablement per davall. No és estrany, doncs, que aquesta dinàmica tenguí ressò en els preus dels restaurants. Hi ha altres factors que s'hi afegeixen, com és l'encariment dels lloguers de locals comercials o l'increment de l'estacionalitat que duen els restauradors a pujar preus per equilibrar les seves economies.

Segons el director de Mercapalma, Juan Dueñas, la situació és prou més complexa que tot això i en aquest sentit, la situació de les Balears no fa sinó agreujar les singularitats de la cadena comercial arreu de l'Estat. En aquest sentit, els principals responsables de la pujada serien les grans superfícies que fins l'any passat dugueren a terme una política de preus molt agressiva. La centralització de les compres i la fórmula de l'autoservei permet estalviar despeses i per una altra banda oferir preus més barats i fer que els productes frescos serveixin d'imant per a la resta de productes on els marges són més beneficiosos. Però aquesta estratègia es va modificar tot coincidint amb l'inici de la circulació de l'euro. A partir d'aquest moment, i tot aprofitant els arrodoniments i la confusió dels consumidors, els preus varen pujar, i arrossegaren en aquesta tàctica la resta de la distribució comercial.

CANVI D'ESTRATÈGIA COMERCIAL

Hi ha altres elements que expliquen l'increment de preus, des del moment que les grans superfícies hi fan repercutir les despeses, des de la de les palanganes fins a les bosses, tot passant per l'ús de targetes de crèdits a pàrquings. El fet, no obstant això, és que els hípers han baratat d'estratègia i els vells temps ja no tornaran. Això fa possible, en incrementar-se els marges, que apareguin al mercat noves formes de distribució en forma

de botigues especialitzades, per exemple fruiteries que són molt comunes a ciutats europees, com París, però que aquí havien desaparegut progressivament a mesura que els sùpers acabaven amb el comerç de barri. També significarà un canvi d'hàbit en els consumidors, obligats a anar a cercar els productes allà on es venguin a més bon preu i sense que això representi reduir la qualitat. Els mercats municipals s'ofereixen, en aquest sentit, com la gran esperança, així com les esmentades botigues del barri que poden gaudir d'una nova oportunitat.

DIFICULTATS PER ARRIBAR A FINAL DE MES

I és que bona part de les economies domèstiques d'aquest país es troben ofegades davant la pressió del mercat. També a les Balears, a pesar de ser una de les comunitats amb menor índex de desocupació. Segons la Memòria del CES, la situació laboral de les Illes és prou estable, perquè la precarietat laboral es veu compensada pel dinamisme, és a dir, per la facilitat de trobar feina. Però sovint es tracta de llocs de treball de baixa qualificació i, conseqüentment, de salaris per davall de la mitjana. Això complica la situació familiar i incrementa el nombre de famílies que no poden arribar a final de mes o que confessen no poder estalviar. Es diu expressament a l'informe sobre la situació econòmica de les Balears publicat pel BBVA, on podem llegir que "l'elevada despesa en consum realitzada per les llars de Balears fa que la quantitat de renda disponible que dediquen a l'estalvi sigui petita". Segons les dades del banc, només el 22,5% de les famílies dediquen part dels seus ingressos a l'estalvi.

La cistella de la compra és culpable en bona mesura. Viure a les Illes Balears és més car, però el gran responsable del cost de la vida és l'habitatge. Totes les estadístiques ens diuen que la casa -un dret per a tots els ciutadans, segons la Constitució- és un bé inabastable per a una part important de la població que es veu forçada a dedicar el 70% d'un salari, en el cas d'una parella, a la seva compra. Això fa que s'hipotequin gairebé de per vida o que, com denunciava fa poc UNESPA, l'organisme regulador de les assegurances, llevi capital a l'estalvi. La conseqüència immediata és una pèrdua d'estalvi de cara a les jubilacions, una qüestió que preocupa relativament poc la població jove, però que pot acabar per presentar una molt alta factura social, les conseqüències de la qual són ara per ara imprevisibles.

Des del Govern reconeixen les dificultats que hi ha per frenar el preu dels habitatges, tot i que, segons el ministre Rato, a mesura que s'aproximin a la mitjana europea es farà de manera automàtica. Però no és el que passa a les comunitats més cares, entre les quals s'hi compten les Balears. I tampoc no passa, malgrat les denúncies fetes, a l'alimentació. Els preus s'apugen mes rere mes. Es volen contenir a través de la informació, és a dir, d'un doble etiquetatge on es vegi l'evolució seguida des del camp a la cistella del comprador, però aquest viatge és molt més complex del que hom s'imagina. I, al final, no quedarà més remei que acudir a la mateixa informació, és a dir, a la praxi de consumidor per conèixer quin tipus d'establiment i on ofereixen les millors condicions de preu i qualitat. Tot això sense oblidar la



seguretat alimentària o les necessitats de salut de la població, perquè si més no és curiós que l'alarma davant el preu de la fruita coincideixi amb l'alarma de l'Organització Mundial de la Salut davant el descens de consum de fruites i verdures.

En definitiva, si alimentar-se és car, allò que cal fer és demanar majors salaris. Però aquest és un front de batalla encara més complicat. L'alentiment econòmic dels dos darrers anys ha fet que els empresaris es posin rere la roca i que, sobretot, s'hagin acabat les alegries de l'època forta de l'escalfament, quan mancava gent per fer feina. Ara mateix, tot i que el nombre de llocs de feina continua creixent, aquest creixement no és suficient per atendre la demanda. L'increment immigratori fa que quasi per cada persona que troba feina n'hi hagi una altra que en cerca. I, endemés, s'ha escurçat el període de feina efectiva a hoteleria, així com les hores extres i els ingressos atípics que arrodonien el sou familiar. Tot plegat fa que CCOO auguri un any difícil per a les relacions laborals. El mercat laboral està molt fragmentat, amb uns elevats índexs de precarietat, també per la mateixa competència de treballadors immigrants que per sobreviure es veuen obligats a acceptar salaris per davall de la legalitat.

El panorama social de les Balears registra grans canvis. I tots ells es reflecteixen a diari a la cistella de la compra.

Taula rodona amb **Guillem Adrover** (Agroïlla), **Jaume Aguiló** (portaveu de l'associació de placers del Mercat de l'Olivar), **Pere Calafat** (empresari de vins, president d'Unió de Pagesos) i **Juan Dueñas** (gerent de Mercapalma)

Del camp a la taula: un viatge complex

Magdalena F. Mulet

En els darrers mesos l'escandalosa puja dels preus de les fruites i verdures ha ocupat els noticiaris, l'increment de l'IPC ha estat atribuït a aquests productes de primera necessitat i gran tradició a la dieta mediterrània, però segons els nostres convidats la culpa no la té el pollastre o les tomàtiques com s'ha volgut fer veure als mitjans. L'economia espanyola té problemes més urgents per resoldre i la cortina de fum que s'ha projectat sobre l'alimentació aviat es dissiparà perquè cadascú quedi al seu lloc. Al cap i la fi el consumidor de cada vegada més coneix els seus drets i amb la seva acció pot modificar l'oferta del mercat.

ONA: Tenim la sensació, i aquests darrers mesos s'ha parlat molt als mitjans, que l'alimentació és cara, que ha pujat molt. Fins a quin punt és cert això?

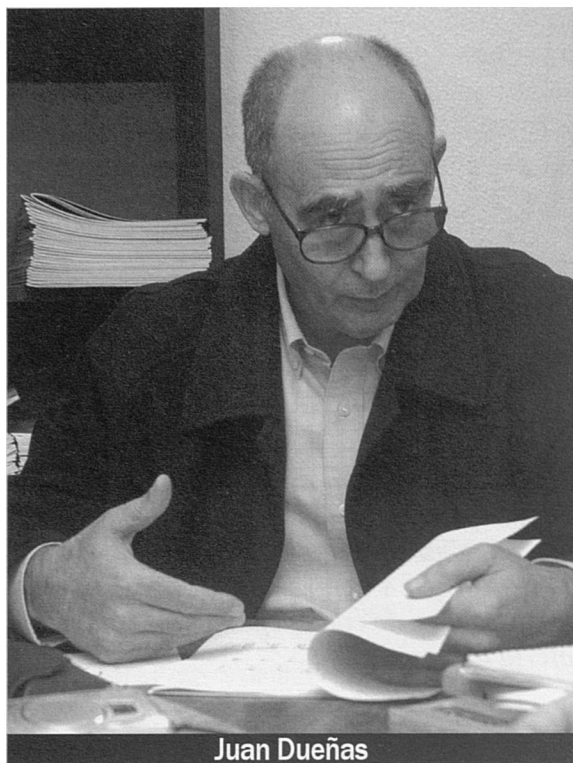
Calafat: Pel que fa referència a l'alarmisme que s'ha creat amb aquesta difusió que els preus de l'alimentació han pujat, jo vull dir primer de tot que la culpa la té el Govern central, perquè en base a un estudi que deia que hi havia un augment de preus crec que va intentar explicar que

els aliments tenien la culpa d'un increment important de l'IPC, quan en realitat els consumidors dediquem a aquests productes l'1 o 1,5% de la nostra despesa habitual, és a dir, del 10% que dediquem a alimentació en general només un 1% o 1,5% és per a productes frescs, aquests de què ara parlem. Per tant és un percentatge molt baix. Això vol dir que encara que els productes frescs haguessin pujat molt, que ho podem analitzar, resulta que això seria de poca repercussió sobre la

nostra renda. Això és el que nosaltres entenem. D'altra banda, i en primer lloc, hem de diferenciar i mirar si els productes són massa cars o si han pujat de preu, que no és exactament el mateix.

Nosaltres des d'Unió de Pagesos hem denunciat en moltes d'ocasions que determinats productes tenen uns preus massa baixos i a més fa desenes d'anys que són els mateixos... em refereixo a cereals o fruita seca, i resulta que si pugen no és una mala notícia per a nosaltres, sinó que





Juan Dueñas

setanta o vuitanta pessetes, per què? si estam disposats a pagar un euro per una coca-cola!, és cara una coca-cola? És un tema molt relatiu, i se'n pot parlar molt. I també sobre què és necessari i què no és necessari... Ara s'ha parlat molt de tot això i crec que sí, que és perquè hi ha hagut intenció de treure aquest tema i enfocar-lo cap a uns productes determinats.

ONA: *Els productors de tota a aquesta puja tan escainada se n'han beneficiat ben poc.*

Adover: I si miram la mitjana de preus de l'any passat i la comparem amb la d'enguany és un 6%, més elevada, però no un 200%. Si han pujat les tomàtiques és perquè ha estat un any atípic, o les mongetes... però la mitjana de la bossa de la compra no ha pujat tant. Han pujat certs productes,

però per les condicions climatològiques i perquè les produccions han estat menors. A Agroïlla, que és el nostre cas, efectivament s'ha produït menys, perquè la producció ha estat més baixa, però els nostres socis cobraran el mateix perquè és un poc més car. Però això entra dins els paràmetres de la normalitat.

D'altra banda el productor sempre és el que rep: quan hi ha una pujada tothom s'hi apunta aviat, i quan hi ha una baixada on arriba més tard és al productor, quan al productor ja fa una setmana que li han abaixat els preus, el consumidor encara no se n'ha adonat. I això ho fa tothom.

En el cas de les grans superfícies igual, perquè tenen el 50% o el 60% del mercat i entre ells no hi ha aquella guerra per la quota de mercat, perquè ja sa-

ben la que tenen i no lluiten per tenir-ne més, sinó que si poden estar més dies per abaixar un preu, doncs no l'abaixen. I la política és que si tu no abaixes el preu jo tampoc, en lloc de lluitar per veure qui ven més barat, doncs es mantenen i s'estudien uns als altres.

Dueñas: Jo crec que en principi la puja-

da s'ha produït. Jo duc dades de mitjanes de l'any 2002 i de l'any 2003. Fins l'any 2001 les pujades eren relativament moderades, del 4% o el 5% i em refereixo al preu de fruites i hortalisses (preu majorista), ho vull aclarir perquè és diferent del preu al consumidor.

En l'escaló dels majoristes, l'any 2002 hi hagué una pujada important i es notà amb relació a anys anteriors, del 15%. Amb resultats desiguals, perquè les fruites pujaren 9,5% i les hortalisses un 26% mentre que les patates baixaren un 4%, per això la mitjana ponderada és el 15%. Durant l'any 2003 (d'octubre a octubre) les fruites pujaren un 11% i les hortalisses un 13%. I les patates abaixen un 4%, la mitjana és un 12%. Aquestes xifres per tant contrasten amb el que hem llegit als mitjans, d'un 100% o un 200%. Per tant hem de veure què ha passat. Perquè els preus a Mercapalma han pujat però no les puges que ara es diuen. A l'esglaó del productor i del majorista hi ha hagut pujades, però ben moderades que res no tenen a veure amb el que ha sortit als mitjans.

L'altre tema és que fins a l'any 2001 la distribució de fruites i hortalisses era un element de venda i d'oferta, en el sentit que els marges eren limitats i el posicionament era de conquesta de mercat. En canvi la tendència s'ha invertit i resulta que fruites i hortalisses, que fa dos anys responien a una estratègia agressiva per tractar de conquerir quota de mercat (i s'hi entrava per preu), han aprofitat el tema de l'euro per al 2001 i han oblidat l'estratègia agressiva de preus per passar a una altra estratègia que consisteix a partir d'un posicionament a guanyar doblers. I com que ens trobam en un lliure mercat, això s'ha pogut donar. Tot aprofitant una situació, l'any passat, de l'euro i de confondre cent pessetes amb un euro i dues-centes amb dos euros, s'ha aprofitat per incrementar els marges i a més enguany la situació climatològica en la qual els productes en origen s'han incrementat com a conseqüència de situacions adverses, aquest increment s'ha traduït també en percentatges de puja per a les fruites i hortalisses. Tot i que les diferències no són molt grosses perquè parlem de percentatges del 15% l'any 2002, i 12% i busques l'any 2003, i per tant similars.

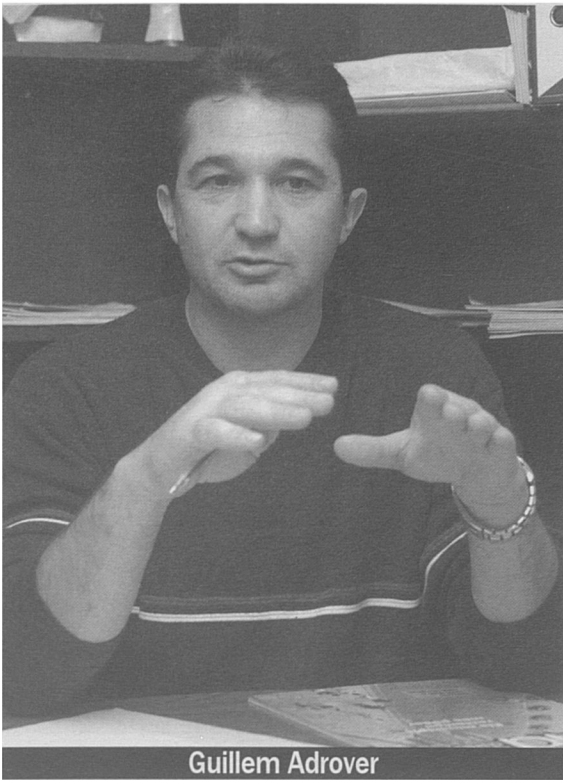
Ara, a mi em fa la impressió que això es moderarà i ja ho veim aquestes darreres setmanes. Avui ja hi ha fruita per davall

ho consideram una bona notícia, un motiu de satisfacció.

Si analitzàssim què destinam els consumidors quan anam a la botiga a alimentació de primera necessitat i quin percentatge a tot allò que és superflu, veuríem que destinam més doblers a begudes carbòniques, per exemple, que a aliments frescs vegetals, i llavors si pugen o baixen... què voleu que vos digui?, l'estudi del ministeri no té sentit. Els aliments no són els culpables del comportament de l'economia. Aquí, per exemple, el que és car és l'habitatge. Això sí que és car, ha pujat desorbitadament en els darrers tres o quatre anys i un consumidor destina el 50% o el 60% a aquesta partida. Això sí que s'ha de parlar i denunciar i corregir, perquè fer alarmisme perquè puja la fruita és pervers.

Adover: Jo crec que el fet que ara se'n parli tant, és més aviat un fenomen mediàtic, i potser sí que hagi pogut ser impulsat pel Govern. En tot cas, realment els preus en altres ocasions, la mitjana, ha estat tan cara com ara i ningú no ha dit res. En canvi ara sí... no ho sé, és sospitos. D'altra banda vull dir que això de "car" o "barat" ho hem de matisar. Què és car?, el preu d'un quilo de tomàtiques és car? i una coca-cola, és cara?, tot depèn. Ara sembla que les tomàtiques han de valer

Dueñas: "Fins fa poc es plantejava que s'havia d'escurçar la cadena comercial, eliminar intermediaris, per beneficiar els consumidors i de ser possible també els productors. I ara resulta que els productes són més cars que mai i que l'excés d'oferta no beneficia el productor"



Guillem Adrover

és més gran quan hi ha menys estadis en la cadena.

Un altre tema que vull posar sobre la taula és la manca al nostre entorn del que en alguns països s'anomena interprofessionals, és a dir, uns professionals entre les diferents baules de la cadena comercial, la feina dels quals és parlar i coordinar. Aquí tradicionalment els esglaons d'aquesta cadena de comercialització no només no estan comunicats sinó que més aviat es menyspreen, et trobes situacions entre majorista i productor, o entre majorista i detallista que són absurdes, i no hi ha aquesta relació professional i al cap i a la fi tenen els mateixos interessos i treballen sobre un mateix producte; però no hi ha diàleg intersectorial per mirar que el producte final sigui millor i que això sigui en benefici de tothom.

INTERMEDIARIS

Aguiló: Aquest aspecte de la cadena comercial és molt interessant, perquè certament era una gran equivocació voler escurçar la cadena, i l'explicació és molt

Adrover: "El productor sempre és el que rep: quan hi ha una pujada tot-hom s'hi apunta aviat, i quan hi ha una baixada on arriba més tard és al productor, quan al productor ja fa una setmana que li han abaixat els preus, el consumidor encara no se n'ha adonat"

senzilla: el que han volgut eliminar de la cadena era necessari i ara ho ha de fer el mateix que ho ha llevat, perquè transportar els productes és necessari, i si no ho fa el transportista autònom que ho feia abans, ara el que va a comprar el producte ha de comprar un camió i no havia comptat que havia de tenir un empleat per conduir el camió, i ara resulta que el que guanyava el transportista, no basta ni per amortitzar el camió i a més ha de treure el sou de l'empleat, etc. I al final l'únic que aconsegueix és exprimir el principi de la cadena comercial: el productor, que sempre rep, perquè li compren tot i el tenen a les seves mans. El productor té la certesa que ven, però està pillat, i tot és en mans d'una persona, un parell que es posen d'acord tàcita-

ment i estrenyen, tenen tota la informació i pressionen. Llevar baules a la cadena comercial ha suposat concentració, però les feines que han volgut eliminar eren necessàries. El transportista era un autònom i anava aquí i allà... ara és un empleat d'una marca comercial i tot és en mans dels mateixos. Jo crec, com ja s'ha dit, que donar la culpa a l'alimentació de l'encariment de la vida és una incapacitat d'aturar tota la resta. És cert que el més important és el preu de l'habitatge, si hi ha inflació evidentment no és culpa de l'alimentació. L'alimentació sempre ha estat un sector subvencionat perquè es ven a preus més barats del que toca. Quan es lleven subvencions a aquest sector, tot puja. Perquè si el Govern no paga, al sector no li surten els números. Han de sortir els sous dels que produeixen, dels que reparteixen i dels detallistes... i han de sortir aquests sous i si no se subvenciona no surten.

Els marges comercials tenen a veure amb el moment que es viu. Si la gent no pot comprar un pis, per poder comprar-lo la gent voldrà guanyar més. Els marges que ara té el petit comerç no basten per viure. I han de pujar preus o han de tancar. La pujada alimentària no és la culpable de la inflació d'aquest país. Els marges comercials dins l'alimentació preocupen la gent, encara que jo en el tema de carn per exemple no tenc constància que hagi pujat el que diuen els diaris.

Ara bé, el pollastre per exemple ha pujat perquè ha fet calor i es moren. I donar la culpa a l'euro no sé fins a quin punt. Jo no crec que ningú es pensi que un euro són cent pessetes.

El que passa és que els productors espanyols tenen unes exigències i han de guanyar uns sous dignes i si no és així podem anar a cercar tots els productes al Marroc, per dir un exemple.

GRANS SUPERFÍCIES

Calafat: El ministre va presentar un estudi de mercat on es constata que els preus de fruites i verdures eren més cars a les grans superfícies; a les grans superfícies, el marge de producte fresc que es perd és molt major, a més estan molt més mal col·locades, i a més són més cares. A aquest estudi quedava clar que eren més cares. El ministre apuntava la solució de preus transparents. Un doï, que a les grans superfícies hi figuràs el preu de venda al públic i també el preu

de l'euro. I el fet que tot això hagi sortit a premsa fa que se senti al·ludida, apuntada, una part de la cadena de distribució. I les organitzacions agràries també tendran una reacció i es produirà una reducció. Un altre aspecte important és que curiosament a mesura que la cadena comercial s'escurça i la distribució moderna té menys baules, tant a grans superfícies com a súpers que postulaven que la cadena s'havia d'escurçar i per tant han volgut comprar en origen, resulta que això no ha fet abaratir els productes, ans al contrari, i hi ha majors marges entre productor i consumidor.

LA CADENA COMERCIAL

ONA: I quin és el motiu?

Dueñas: Aquesta és una anàlisi que podem fer. Fins fa poc es plantejava que s'havia d'escurçar la cadena comercial, eliminar intermediaris, per beneficiar els consumidors (els clients) i de ser possible també els productors. I ara resulta que els productes són més cars que mai i que l'excés d'oferta no beneficia el productor perquè fa que hi hagi una competitivitat molt gran i que en la correlació de forces no tenguim importància el productor a l'hora de fixar els preus i sigui el distribuïdor qui els fixa. Aquesta és la contradicció que jo apuntava: el marge



Pere Calafat

que es pagava al productor, això fa veritaderes rialles!

Aguiló: Això fa riure. Els constructors també poden posar què els costa el pis que venen!

Calafat: El ministre Arias Cañete donava aquesta solució. Quant a productes de fora, tema que ara apuntava Aguiló, hi ha molt a dir. Hem de ser conscients de què som i què volem. La societat i l'Administració ens demanen als productors seguretat alimentària i ens demanen també garanties, qualitat fitosanitària, treballadors "legals" i sous dignes, no-exploatació, etc. i clar, quan importam productes d'altres països, aquestes condicions per ventura no es compleixen, no sabem qui ha conreat aquestes tomàtiques més barates però que potser hagin estat recollides per infants.

Si ens exigeixen unes condicions de producció això tindrà un preu, perquè té uns costos. Si el consumidor té unes exigències, també ha d'estar disposat a pagar.

CONSUMIDORS DE QUARTA GAMMA

ONA: Però els consumidors no estan disposats a pagar molt per l'alimentació. Com es conjuga preu i qualitat?

Aguiló: Evidentment, s'ha de dir que la carn o les fruites que hi ha a un hipermercat no són les mateixes que té un minorista. No podem comparar, perquè no tenen la mateixa manipulació, el mateix procés des que surt de producció fins que arriba a la gelera d'una casa. I tot això té un preu. Ara, els consumidors no tots tenen les mateixes exigències. Una pitrera de pollastre pot anar de 3 a 8 euros, a una carnisseria a més de la pitrera compres també una preparació, una qualitat, una manera d'estar preparat, una garantia, etc., el procés de manipulació que es fa a la carnisseria no és el mateix que es fa a una fàbrica de la Península, que després ha de transportar la carn i resulta que ja han passat dos dies més. Però ho confonem.

Quan comprem una safata de fruita a un hipermercat pot ser que n'haguem de tirar la meitat, i per tant si són més barates ja no compensa perquè n'has tirat i això no ho compta el consumidor. Quan vens tan barat hi entra tot. Si en compres quatre i n'has de tirar un, resulta que el producte et surt un 25% més car.

Calafat: "El consumidor manifesta que vol una alimentació més sana, més natural, però el seu comportament és de no tolerar un corc, de no apreciar en general la qualitat"

fer. Pot ser que no ho facin amb altres aliments envasats. I si parlem dels sistemes de compra actuals, també mereixen una reflexió, perquè avui en dia el consumidor no exigeix el mateix a la botiga que a la gran superfície. Quan anam a un híper aparcam una hora enfora i després ens servim i feim cua per pagar. Però a la botiga volem aparcar al portal i ser els primers i no esperar.

Adrover: Doncs, un mèrit que han tingut les grans superfícies, sí, n'han sabut.

Calafat: Clar que en saben; ho saben tot. Però la força del consumidor és molt grossa i ha de ser el consumidor qui decideixi sobre tot això. Tots, com a consumidors, hauríem de reflexionar.

Dueñas: Sobre aquest aspecte que hem comentat de posar el preu del que val un producte devora el seu preu que ha de pagar el consumidor també vull dir que no serveix per res, evidentment, però em dóna lloc per comentar uns aspectes que al mercat avui s'han de tenir molt en compte, perquè la diferència entre el preu del productor i del consumidor no és marge de benefici. Tot el procés de comercialització té costos. Manipular, envasar, dur el producte al mostrador de la botiga té costos i cada una de les passes, a més, ha de tenir un marge de benefici. I la suma de tot això és el resultat, no només posar què cobra el productor i que paga el consumidor que seria simplificar massa.

Pot ser un minorista no té tant de cost en envasat com una gran superfície, però llavors ho dóna en servei i atenció al client. Entre el consumidor i el productor hi ha tot un procés en què m'agradaria insistir.

Aguiló: Escurçar la cadena no ha llevat costos, jo ho deia. A més, avui el consumidor vol el producte a punt de cuinar, i la feina que ell no vol fer l'ha de pagar a qui la fa. Per al consumidor a més no és el mateix comprar, per posar un extrem que ja no es dóna, un pollastre viu o un pollastre rostit. És clar que el quilo de pollastre viu, no valdrà el mateix que el quilo de pollastre rostit, entre mig hi ha tota una feina que s'ha de pagar, i el que la fa ha de tenir a més un benefici.

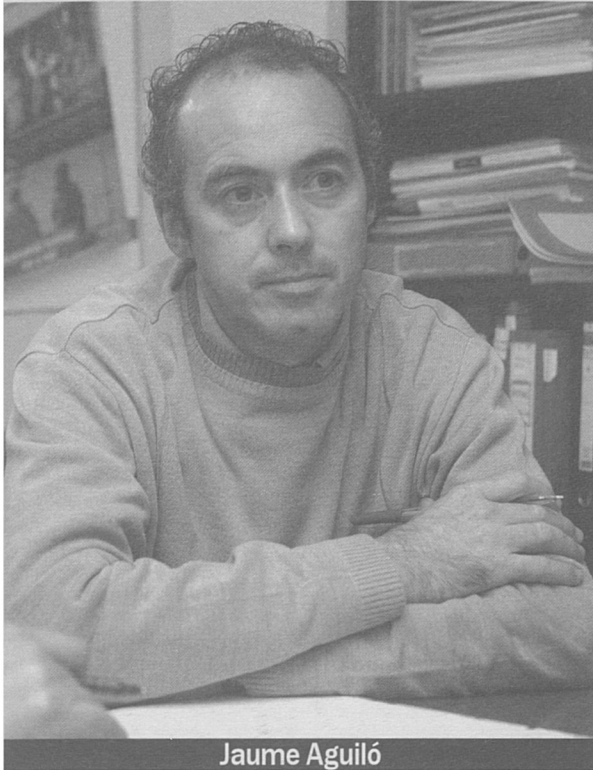
PRODUCTES AMB VALOR AFEGIT

ONA: Agroïlla comercialitza aquesta gamma de productes.

Aguiló: Posar un producte al mercat avui no és el preu del producte, però això és el que vol el consumidor.

ONA: Què vol i que està disposat a pagar el consumidor d'avui?

Calafat: El consumidor està disposat a pagar qualsevol cosa, absurds! A pagar qualsevol cosa pel que vol comprar, ara



Jaume Aguiló

i pelada, no ho entenc, no encaixa en el que entenc per paràmetres de qualitat, la taronja ja té un envàs natural.

Aguiló: Això ho du el temps que pots dedicar a menjar.

Calafat: Que pots i que vols, clar!

PARAULA DE CONSUMIDOR

Dueñas: Aquest és el plantejament clau, què vol, i què compra el consumidor. I vull dir que avui no comprem només el producte, comprem això: temps, presentació, comoditat, garantia sanitària, continuïtat del producte. Afortunadament el consumidor pot comprar totes aquestes coses: aparcament, proximitat, targetes, temps... I el mercat al consumidor final-

ment el que li ha de donar és el que vol. Aquesta és la regla del mercat.

L'any 2002 els supermercats a Espanya tenien una quota del 30% i les botigues tradicionals el 47%, els hípers l'11% i altres establiments un 11%, tot això

quant a productes frescs. I aquest canvi respecte de fa vint anys, quan les botigues tradicionals tenien en 97% del mercat és precisament, en la meua opinió, perquè les botigues tradicionals no s'han adaptat precisament al que vol el consumidor. No s'han adaptat al consumidor... la gent no vol pelar la fruita, i no

acostuma els seus fills a pelar-la, i vol fruita pelada o suc... encara que l'OMS adverteixi que no menjar productes frescs produeixi morts.

Adrover: Però aquesta notícia no té repercussió als mitjans, quan en té que les tomàtiques pugen, per què?

Calafat: L'alimentació no és cara. És car l'habitatge; a més la gent es queixa que l'alimentació és cara, però no té cap mania quan ha de tirar la meitat d'un producte, quan ha de tudar tot el que faci falta.

ONA: Els hàbits dels consumidors canvien, els mercats hauran d'obrir l'horabaixa per adaptar-se a la demanda com diu Dueñas?

Aguiló: Quant a per què els mercats no obren l'horabaixa per poder donar al consumidor el que vol, he de dir que no podem confondre el petit amb el gran; el petit dona altres serveis, i no té infraestructura per equiparar-se al gran. El petit comerç té una estructura de personal molt delicada, un petit comerç no és un gran negoci de petita escala, és una altra cosa.

Dueñas: El comerciant ha de saber què li demana el consumidor, i s'ha d'adaptar a les demandes. No es tracta de comparar o no el petit i el gran, perquè el consumidor no compara, simplement va on més li convé i on pot comprar el que ell vol, sigui el producte sigui el servei que requereix en la seva compra, perquè el consumidor en definitiva té la darrera paraula; i si al consumidor no se li dona el que vol el comerciant està condemnat al fracàs.

El petit ha de fer d'assessor, és qui coneix el client i li ha de donar servei, aquest és el seu punt fort i crec que avui no el desenvolupa al cent per cent.

Jo crec que queda molt de camí per fer al petit comerç. Ara hi ha oportunitat al sector, i si es mantenen els marges d'aquest moment hi haurà molta gent que muntarà botigues. Encara que jo crec que baixaran els preus, per la mateixa competència.

Calafat: De moment se'n munten.

Dueñas: Els consumidors volen els productes tot l'any i el productor ha de fer un esforç per servir-los i tot això té un cost. Els costos afegits a la producció tradicional, al que entenem per producció, són superiors que el mateix fet de produir. Però el mercat demana això, jo no ho defens o no, sinó que constant senzillament que el consumidor vol això.

Calafat: És evident que el petit comerç s'ha d'adaptar al consumidor, però és absurd veure com a mesura que es tanquen les petites botigues, les filles dels botiguers es posen de caixeres als supermercats del costat.

bé, què vol comprar avui el consumidor? El consumidor és capaç de trobar les patates a cinquanta cèntims cares però pot pagar una bossa de patatilla a 6 euros.

Aguiló: De vegades la falta de qualitat del producte és un fruit mateix de les exigències del consumidor. El consumidor vol una fruita perfecta sense un corc, però per obtenir-la fan falta procediments poc naturals que fan que no tenguim gust. I és un peix que es mossega la cua. És el consumidor que vol menjar albergínies tot l'any.

Adrover: Això ho han implantat les grans superfícies. El producte de temporada no els val. No volen res que no puguin tenir tot l'any, si no els subministres gairebé els dotze mesos no en volen. No els interessa.

Calafat: El consumidor manifesta que vol una alimentació més sana, més natural, però el seu comportament és de no tolerar un corc, de no apreciar en general la qualitat. Parlar de qualitat no és parlar de l'aspecte. El comportament del consumidor és contradictori entre el que manifesta i el que compra. El consumidor és capaç de comprar una taronja pelada i trossejada. Jo entenc que a un moment determinat pugui comprar-se una pizza feta per solucionar una emergència, però comprar una taronja trossejada

■ Alimentació



La fruita és un element clau de la dieta.
Cada pic se'n consumeix menys, però és més cara.

Hortofructicultura, una producció rendible
per a l'agricultura.

Alimentació

11'99 P.V.P.
EUROS.



L'euro, una de les causes de la inflació.



Preu-qualitat, un equilibri no sempre estable.

Entrevista a Juan Carlos Azanza, director de cuina de l'Escola d'Hoteleria de la UIB

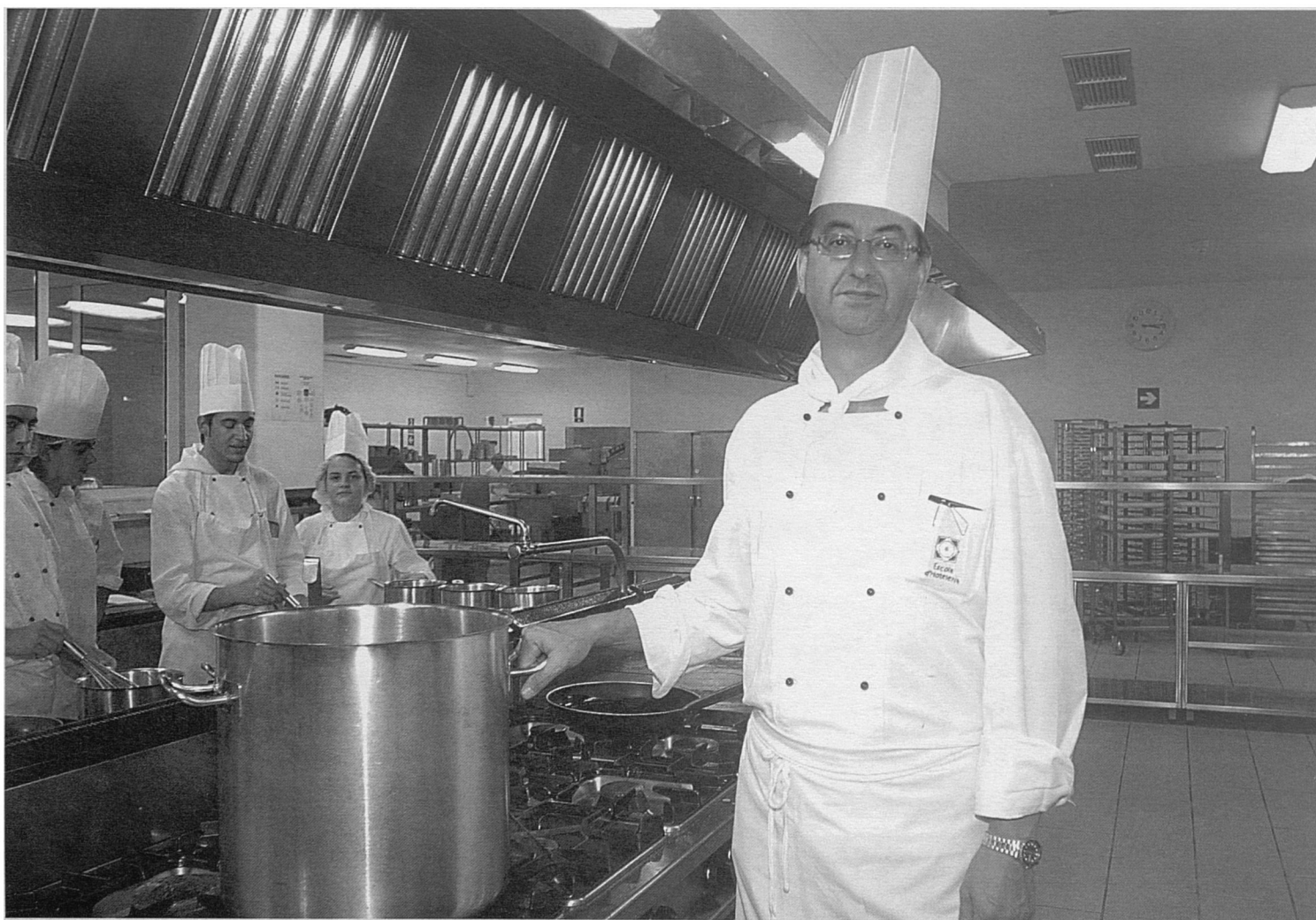
Sense secrets

Gina Garcías Sansaloni

Juan Carlos Azanza assegura que per aprendre a cuinar un frit mallorquí o un bacallà al pil-pil no fa falta estudiar a cap escola d'hoteleria. Les padrines ho sabrien ensenyar a fer igual o millor. L'Escola de Cuina de la UIB, que ell dirigeix, juntament amb Juan Romero és més ambiciosa. Aquí els alumnes aprenen l'origen de les matèries primeres i les seves característiques sensuais i nutri-

tives, la seva composició química i biològica. Només amb aquesta base podran aprendre les receptes d'un art sense límits. Com els millors cuiners, Juan Carlos Azanza és basc. Ell tampoc no es conformà amb les receptes de la padrina i quasi adolescent viatjà a Mallorca per matricular-se a la primera escola d'hoteleria que hi va haver a Espanya. Als hotels de la millor qualitat de l'illa completà

una formació estrictament vocacional. Dels aliments n'extreu no només els sabors, sinó també el significat profund i canviant a cada cultura. Li agrada experimentar amb les receptes tradicionals, tot i que manté que moltes vegades, les més senzilles són les més subtils, aquelles que, com un gaspatxo, una coca amb verdura o un bon potatge, cap persona sensible no gosaria modificar.



-Quin és el mètode de l'Escola de Cuina de la Universitat?

-Som un equip d'onze professors. Les classes són una combinació bastant complexa d'estudi teòric, de pràctiques i de feina. Avui, per exemple, hem donat dinar aquí a quatre-centes persones. Li sorprendrà que li digui que per a l'Escola, allò més important que volem ensenyar als nostres alumnes és a mantenir la seva integritat física. La seguretat al treball és molt important a un lloc on és molt fàcil cremar-se o tallar-se. Només en segon lloc, el nostre objectiu és ensenyar a cuinar. Ens trobam en un marc extraordinari, el suport del Govern balear i de la Universitat ha enriquit molt les possibilitats de l'Escola. Per a nosaltres és fonamental donar a conèixer la cultura dels pobles, els seus costums. Fer conèixer també l'origen dels aliments. Pensam que és important per als estudiants. Si no fos pel descobriment d'Amèrica no sé com podríem fer ara un pastís de xocolata. Comptam amb professors de cultura balear, d'idiomes... gràcies a la nostra inserció a la UIB. Perquè per aprendre a cuinar un frit o un bacallà al pil-pil no fa falta anar a una escola. El més important, el que distingeix un titulat aquí d'un autodidacte és el suport humà i cultural que aquí li podem proporcionar. Als alumnes acabats d'incorporar, tot això els importa molt poc, al principi. Menyspreen la importància dels coneixements d'higiene, de nutrició, de dietètica, però és natural. Tot això es valora amb els anys d'experiència. La meva padrina era millor cuinera que jo, però jo em guany la vida a la cuina i gràcies als coneixements que vàrem aprendre dels nostres mestres, ara podem col·laborar amb metges, amb entitats que es preocupen de la nutrició dels infants, amb cardòlegs, amb biòlegs... Som cuiners i som capaços de col·laborar en aquestes coses.

-Menjar va ser primer una necessitat, després un plaer i ara ens preocupam que sigui una acció saludable.

-Menjar, beure i dormir són necessitats de tots els éssers vius. Des dels hotels, restaurants, cafeteries, volem convertir aquesta necessitat en un plaer, pel qual la gent està disposada a pagar i fins i tot a engreixar un poc, i a desplaçar-se i a conèixer altres indrets. També és veritat que ara el menjar s'enllaça amb la decoració, l'estètica, la nutrició. Nosaltres en un principi no pensàvem molt en la salut dels nostres clients. Però ara volem que visquin molts d'anys i que tinguin ganes de menjar, beure, dormir. Per això els hem d'acostumar a ser moderats. Que no mengin massa bombons perquè així podran menjar un bombó fins al darrer dia de la seva vida. De fet els metges sempre diuen que una persona normal ha de menjar i beure de tot. És això el que volem ensenyar als nostres alumnes.

-Parlarem només del Primer Món.

-Efectivament. Nosaltres parlem d'allò que anomenam el món civilitzat. Hi ha una legislació que hem de complir. Si consideram els temes des d'una perspectiva global, comencen les contradiccions: aquí no aprofitam les sobres del menjar, men-

tre que a mig món la gent es mor de fam i de set. Així i tot, l'economia de mitjans forma part del procés d'educació dels alumnes.

-Al Primer Món hi ha accés fàcil a matèries primeres de bona qualitat, però es diu que cada dia es menja pitjor.

-La gent parla d'ecologia. Per a nosaltres menjar és una font d'energia i de salut. Però també és veritat que cada dia és major la contaminació que afecta les matèries primeres. Afecta el món vegetal, l'animal, l'aquàtic. Hem de confiar en la vigilància de les nostres autoritats. També és veritat que ja no es fa cuina de temporada. Durant tot l'any disposam de qualsevol ingredient. Podem menjar pollastre cada dia. Però hem hagut de pagar un preu alt. No el comentarem. Ara els melicotons no tenen pell de melicotó, no fan olor de melicotó. Les pomes ja no perfumen un menjador. És el preu que hem pagat per l'extensió del consum. El peix, les hortalisses, les aus que ens agrada cuinar són les que s'han criat en estat semisalvatge.

-S'ha democratitzat el plaer de menjar, però no el plaer de menjar bé.

-Això que la gent no sap menjar depèn del tipus d'educació i de cultura. Però, des de la perspectiva dels habitants d'un país africà, no deixa de ser un cinisme dir que menjam malament. M'ho deia un alumne d'origen africà: Juan Carlos, és la meua família la que menja malament, i fins i tot a vegades no menja. Per això no podem dir que menjam malament. Menjam bé. El que passa és que abusam del menjar. L'obesitat infantil com a epidèmia, aquesta és la demostració que menjam malament. Abusar és menjar malament. Perquè avui tenim a la nostra disposició tota la informació que ens permet menjar correctament.

"Dinar i dormir fora de casa sempre és més car. Estam interessats a mantenir una bona relació qualitat-preu, però hi ha una minoria que confon les coses. Al client se'l pot enganyar fins a tres vegades. Més, ja no"

UN MUSEU EXPERIMENTAL

-Una escola de cuina és museu, és biblioteca de tradicions, però també un laboratori experimental.

-Aquesta escola es va construir amb la col·laboració de molta gent. L'edifici ja és pedagògic: les dimensions, els materials, la il·luminació. Aquesta cuina és model per a noves iniciatives privades. Persones que volen muntar un restaurant la vénen a visitar i els aconsellem els materials, l'utilatge, la il·luminació. Tenim instrumental i material que en el futur seran obligatoris a la indústria de la restauració. Som el mostrador dels professionals. Tenim un laboratori amb dues biòlogues. Els alumnes estudien la composició dels aliments, la matèria grassa, prenen mostres, les analitzen. Fer feina aquí és un luxe. Els professors també aprenem dietètica, nutrició, a rentar de forma

adient els ingredients. Ara que l'alimentació i la cuina s'han posat de moda, nosaltres investigam receptes antigues, les posam al dia, les adaptam al ritme de vida actual. Sense oblidar-nos de la greixonera. No sempre es poden fer experiments.

-Un rabo de bou *es pot fer a l'olla a pressió?*

-Sí. És clar. Allò més important és partir de la base d'una cultura gastronòmica. Les receptes s'han transmès de mares a filles, i nosaltres el que feim és adaptar-les a les necessitats actuals, sense canviar-les de forma escandalosa. Un adolescent s'estimarà més una pizza que una coca de trampó. La nostra feina a l'escola és

"Ja no es fa cuina de temporada. Durant tot l'any disposam de qualsevol ingredient. Però hem hagut de pagar un preu alt"

actualitzar les receptes perquè siguin atractives ara. Feim les receptes tradicionals i després començam a fer proves i a experimentar. Així les feim atractives. Allò que és important és que aquestes receptes tradi-

cionals no es perdin.

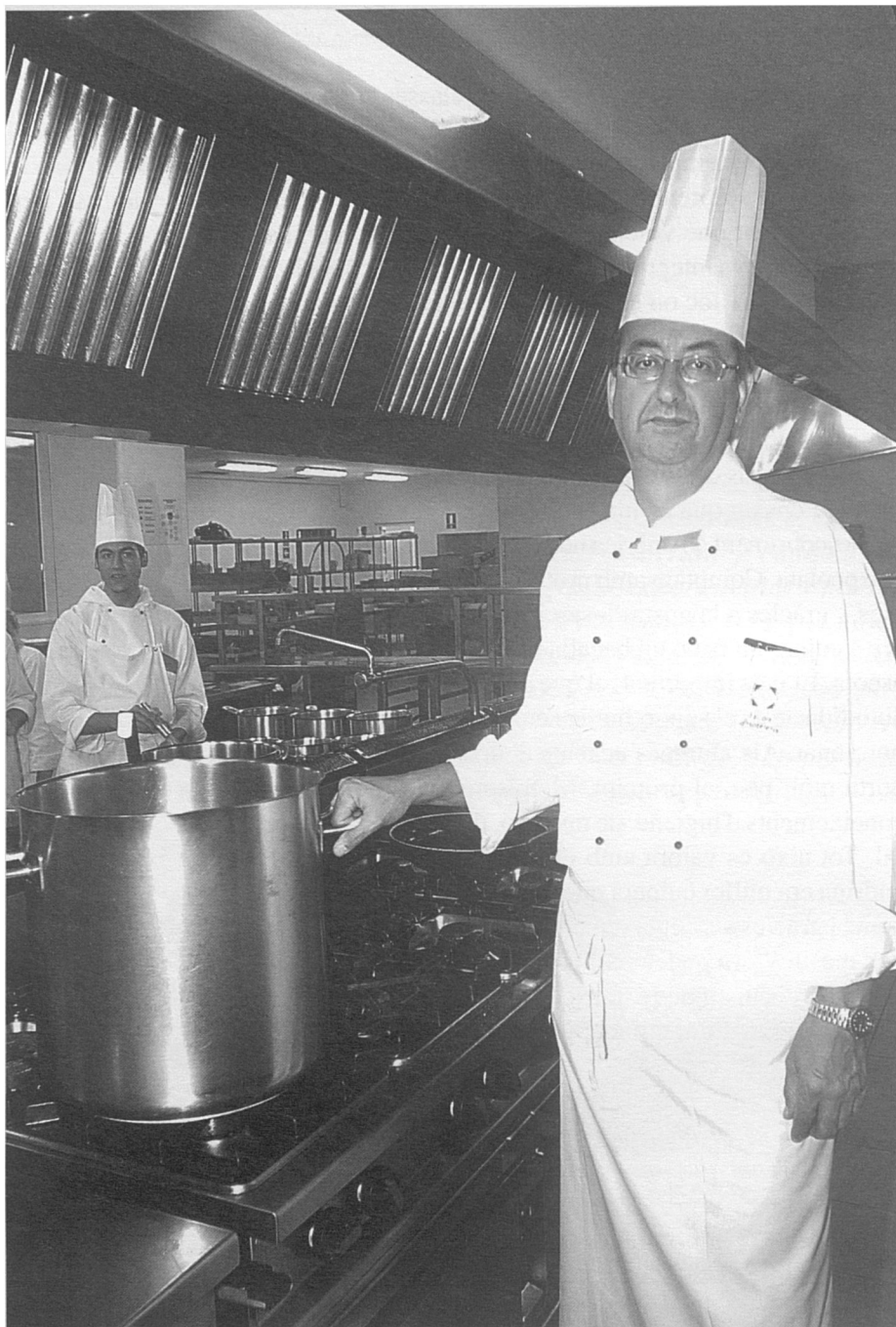
-Es poden adaptar?

-La majoria sí. I fins i tot resulten més atractives. Però hi ha coses que mereixen que no les toqui la cuina d'autor, és millor deixar-les com són. Em refereixo a plats tan simples i tan deliciosos com un gaspatxo o un potatge. Hi ha gent que vol marcar empremta i fa gelatines, purés... jo crec que l'únic que s'hauria de fer, en tot cas, és alleugerir-los un poc. Res més. Els nostres avantpassats eren molt savis, tot i que no eren conscients d'allò que feien, s'alimentaven d'una manera bastant correcta.

EL MESTISSATGE

-La globalització, el mestissatge, quina cuina produeix?

-La mescla de cultures sempre és positiva. Tot i que en un principi es mescli de qualsevol manera, al final el temps posa les coses al seu lloc, i farà que perdurin aquells ingredients, aquelles mescles que valen la pena. Tot allò que s'hagi fet amb tacte, amb amor, probablement perdurarà. A aquesta escola hi ha gent del nord d'Àfrica i del nord d'Europa, d'Amèrica, italians... al final les mescles són bones. No s'ha de tenir por. A la cuina influeix molt la tècnica del que fa les coses, els seus orígens. Donen un caire personal a cada fórmula. Al final tot s'acomoda al seu lloc.



-Als restaurants de les Balears, es menja malament a un preu elevat?

-El canvi de moneda, diuen els experts, ha fet pujar els preus. Les modes també els han elevat. Hi ha coses cares. És indubtable que dinar i dormir fora de casa sempre és més car. Jo crec que tots estam interessats a mantenir una bona relació qualitat-preu. Però també és veritat que hi ha una minoria que confon les coses. Al client se'l pot enganyar fins a tres vegades. Més ja no. Aquí es donen casos d'abús, però no vull entrar molt en aquest tema.

-Ja es veu.

-Jo no voldria ser jutge. El que cobra vol cobrar més i el que

paga vol pagar menys. La llei del mercat ho acaba per regular tot.

-Els agents turístics rebutgen allò que ara es diu "oferta complementària" i cerquen el tot inclòs.

-Hi ha gent que demana molt a canvi de molt poc. Si jo don una bona qualitat l'he de cobrar. Però també he de dir que és una barbaritat vendre fum. Vendre fum és molt perillós i no beneficia ningú.

LA GOLA

-Què és la gola, i què significa l'estoïcisme, en el menjar?

-No vull parlar d'aquests temes. Hi ha mig món que tira menjar i altre mig que no en té. S'ha de ser raonable en totes les actituds de la vida. En la moderació es troba el plaer. La bulímia i l'anorèxia són problemes massa greus. Em fan massa pena, són un suïcidi, quasi. S'ha de menjar i beure amb llibertat i sense prejudicis. L'organisme necessita aportacions de tots els aliments. El món és molt ampli.

-Els aliments estan carregats de significat cultural?

-A mi m'agrada molt la sobrassada, o el pernil de Jabugo. Però no els menjaré davant un àrab. O m'agraden molt els caragols, però sé que susciten rebuig en algunes persones i no els hi oferiré. A la gastronomia i a la restauració és fonamental respectar les creences i les cultures de cada un. Mai no els diré el que jo pens o m'agrada. M'agraden molt les angules, som basc, segur que hi ha un component cultural, de tradició familiar... i a més són caríssimes. Fins i tot el preu és una qualitat, però jo no insultaré ningú que els faci repugnància pel seu aspecte.

LA FORÇA A LA CUINA

-La cuina, fins fa poc temps, ha estat un treball socialment no valorat, invisible en el conjunt de les feines domèstiques que feien les dones a la casa totes soles.

-Tot això té un component social i religiós. Les dones eren socialment condemnades o castigades a atendre la família i la casa. Ja en els primers temps de la història de la humanitat succeïa així. Les dones criaven els fills mentre els homes anaven a caçar. Ara les coses afortunadament han canviat, la cui-

■ La complexa biografia per ser un bon cuiner ■

Juan Carlos Azanza va néixer a Sant Sebastià el 1954. Als quinze anys, i donat que l'Hotel Escola de Zarauz havia tancat, va venir a Mallorca per començar a estudiar l'any 1969 a l'Escola d'Hoteleria que dirigia Gabriel Rabassa a Palma, on els estius feia feina. Juan Romero i Antoni Piña varen ser companys d'estudi de cursos superiors.

"Juan i Antoni eren alumnes amb molta més experiència. Els professors eren els grans cuiners dels millors establiments hotelers de l'illa. Els admiraven: la forma en què parlaven de les associacions dels colors i dels sabors: que si una patata fregida és groga i cruixent, una patata bullida és blana i blanca. Ens ensenyaren que els alls bullits no fan olor i els fregits fan una olor profunda a all. I jo pensava, jo he deixat la meua terra i els meus amics i la meua família perquè em parlin de colors? Quin do! I no entenien les coses a què, en canvi, ara don tant de valor. Perquè ara sé que la gent menja amb tots els sentits, i quan entres a un lloc i fa olor a pa acabat de fer s'activen a l'inconscient una sèrie de mecanismes que et fan recordar, per exemple, la infància quan a ca teva es torrava el pa... Tots aquests coneixements ara ens permeten fer feina amb avantatges. Nosaltres coneixem la cultura, la història, el clima del lloc, els productes autòctons. L'altre dia parlàvem amb uns estudiants i em deien, ja hem fet pa, ja en sabem fer. I llavors jo els vaig fer pa i els vaig dir, què vos recorda? I ells contestaren: és cruixent com les galetes d'Inca... ens agrada un sabor que ens evoca altres coses... És clar, a mi no em va sortir el pa així per casualitat, jo el vaig fer tot sabent alguns secrets. Els que ara ensenyam als nostres alumnes."

Els estius de l'època d'estudiant, Azanza feia feina a hotels per completar la formació pràctica. "Aquelles cuines eren una veritable escola. Eren els anys setanta. L'Hotel Son Vida, el Victoria, el Fénix, el Nixe, el Formentor, el Bahía Palace. Els directors d'hotel eren autèntics professionals: Gaspard, Tarragó... es preocupaven de la formació dels ajudants. Així vàrem aprendre. Després les circumstàncies canviaren: els propietaris pensaren que el treball que feien els ajudants i rentaplats el podia fer també el cap de cuina. Jo en aquells moments era alegre, però un trist ajudant, i vaig haver per cercar feina a altres llocs. Ens refugiàrem als restaurants. Allà cercàrem feina." Azanza ha treballat al restaurant Àncora, de Can Barbarà, recuperant receptes antigues i a la vegada provant la nova cuina. Ha estat cap d'un parell de restaurants i a hotels alemanys a Mallorca: "Hotels amb hort propi on també feien el pa i la pasta." Ara comparteix amb Juan Romero la direcció de cuina de l'Escola d'Hoteleria: "Fa vint anys la força física era fonamental a una cuina, jo no hi hauria pogut fer feina. Amb el temps les coses han canviat i ara la força física ja no és necessària."

Ara treballa a l'Escola d'Hoteleria des que es va inaugurar, fa vuit anys. Des de fa dos anys en exclusiva.

na ha obert les portes. I és curiós, quan els homes varen començar a cuinar, les dones només entraven a les cuines professionals a fer net. A poc a poc tot ha evolucionat. Ja no es necessita tenir molta força física per atendre una cuina professional, i ara aquí tenim joves dels dos sexes que aprenen aquest ofici. Jo vaig començar a una escola on no hi havia dones a la

cuina. Ara la incorporació de les dones a la feina ha fet que les parelles entrin més poc a la cuina, tenen poc temps, però cuinen tot dos. Els canvis han estat molt profunds.

"Mai no menjaré porc davant un àrab. A la gastronomia i a la restauració és fonamental respectar les creences i les cultures de cada un"

-Històricament els homes han deixat a un costat un camp de creativitat molt gran, i n'hi ha alguns que

encara presumeixen de no saber fregir un ou.

-No es pensi que tots els homes sàpiguen fregir un ou, ni totes les dones tampoc. Les nostres àvies i les nostres mares sí que en sabien. La meua germana ja no ho sap fer. En canvi, jo sé



tenen desset anys és molt difícil assumir això. Jo vaig tardar molt de temps a assumir aquesta humilitat. Record que jo li deia als meus mestres, ah, mestre Tomeu, entre els dos que som molt bons, qui serà millor cuiner?, i mestre Tomeu ens mirava i em deia: doncs, el que més temps dediqui a cuinar, i si els dos dedicam el mateix temps?, doncs, el que més respecte tenguí al gust de la persona que s'hagi de menjar el menú que vosaltres heu fet. I jo això no ho entenia. Ara ja ho entenc. Si a tu els caragols et repugnen, per molt que jo et prepari uns caragols maravillosos, hauré fracassat. Cada un feim les nostres associacions d'idees,

planxar, sé fregir un ou... La cuina continua sent un espai on es passa fred o es passa calor, hi ha perills de cremar-se, de tallar-se..., obliga a fer uns horaris incòmodes... però també és un lloc on encara hi ha molt d'espai per al que es vulgui apuntar.

"Ens ensenyaren que els alls bullits no fan olor i els fregits fan una olor profunda a all. I jo pensava, jo he deixat la meva terra i els meus amics i la meva família perquè em parlin de colors? Quin doi! I no entenia allò..."

-Quines són les bases que aconsellen els alumnes a aquesta escola de cuina?

-L'objectiu fonamental de l'escola és que els alumnes aprenguin a moure's dins una cuina, a no cremar-se ni tallar-se, que aprenguin a manejar tota aquesta maquinària, que es reafirmi el seu interès per la cuina, les seves ganes d'aprendre.

Aquí els donam una base perquè quan surtin puguin fer feina a qualsevol lloc. Tots, quan entren, pensen a convertir-se en una gran estrella de la cuina, en la cuina d'autor, creuen que podran fer meravelles en uns mesos, però realment l'aprenentatge és una cursa de fons, no per córrer molt al principi arribaran abans a la meta. S'ha de fer a poc a poc, construir-se una bona base, una tècnica, un respecte pels gusts, per les emocions i per la cultura de tanta gent diversa, de manera que quan surtin puguin fer feina a qualsevol lloc. Aquest és l'aspecte més fonamental. Entenc que quan es

per motius religiosos o culturals. Per això és molt important que els alumnes aprenguin les arrels culturals i religioses de cada forma de cuinar.

LA CUINA RÀPIDA

-És necessari lluitar contra la moda de l'hamburguesa, de la cuina ràpida?

-És una qüestió d'educació. La cultura s'adquireix estudiant, viatjant. Anar contracorrent és molt difícil, sobretot amb els joves. S'ha de parlar amb ells, donar-los afecte i predicar amb l'exemple. Fer-los descobrir a ells mateixos els gusts, sense imposicions. Aquí a l'escola fem unes pizzes i unes hamburgueses exquisides. Triam la carn de la peça més adient o feim la pasta més rica.

-Qui cuina a ca seva?

-A casa meva mai no ho faig jo. Ja ens ho deia ben clar mestre Tomeu. "En casa, nada". Perquè la nostra feina és cuinar de forma professional. Després d'estar tot un dia fent feina a un restaurant, quan arribam a ca nostra ens fa més ganes un pa amb oli amb un poc de formatge... De tant en tant una amanida i una truita, res més. A ca nostra feim el mínim. I si s'han de fer dues coses, cuinar i escurar, nosaltres escuram.

Cuines del món

Magdalena Cortés

Una argentina que mor per les Quelitas, un búlgar enamorat de les panades, una nigeriana que vol aprendre a fer sopes mallorquines i una equatoriana aficionada a la paella. Tots expliquen que quan arribaren a Mallorca passaren molta de fam. Amb el temps han arribat a fer-se seus molts dels gusts de la nostra cuina, de la mateixa manera que han introduït a Mallorca nous plats i maneres de menjar. Aquest reportatge vol acostar-se a

la cuina d'algunes de les persones immigrants que han arribat en els darrers anys. Mostrar el seu propi menjar, però també de quina manera han canviat els seus hàbits des que viuen a Mallorca. Tots coincideixen que hi ha determinats menjars que no s'obliden mai. I és que si, com diuen, som el que menjam, la cuina pot convertir-se en una bona excusa per començar a conèixer la cultura de l'altre.

EL MATE

"L'herba mate és una cosa molt típica i crec que està massa ficada dins nosaltres, des de petits en prenem. No sé si ens agrada o ja és un costum" Qui parla és Verónica Cantore, una argentina de 30 anys que en fa quasi quatre que viu a Mallorca. Fa mig any que ha obert amb una altra sòcia la botiga "Aconcagua", un petit local de Palma on es venen productes argentins. El mate és una de les coses sense les quals els argentins, diuen, no podrien viure. És una

Cantore: "Quan vaig obrir la tenda i em duïen les coses de l'Argentina m'abraçava a les caixes de galetes"

infusió feta d'herbes que beuen durant tot el dia i que comparteixen amb els amics.

"El mate és clau, després tenim el dulce de leche que

aquí n'hi ha però que tampoc no es ven massa ni a tants de llocs, i després els alfajores que nosaltres morim per ells i que aquí no hi ha res semblant. Els alfajores són unes galetes que al mig duen dulce de leche i que estan cobertes de xocolata. Crec que això és el més típic, el que ens fa més il·lusió. També hi ha coses que no podem aconseguir, per exemple, els formatges. Si bé aquí hi ha molts i bons formatges i més varietat que a l'Argentina, els argentins estem acostumats a un tipus de formatge". A la botiga de Verónica hi trobam pasta, pa ratllat, cervesa, vi, fruita en almívar, ají, maionesa Hellmans de l'Argentina, que té un altre

gust, caramels Sugus, xiclets, i tot tipus de llepolies. I clar, mate, molt de mate, de moltes marques i tipus diferents: el normal, el més fi, el mesclat amb herbes, amb diferents gusts... Tot això exposat al costat de camisetes amb la foto de Maradona. "No hi ha cap producte de primera necessitat, crec jo, són gustets que ens donam, "capritxos" i mims al cor pel fet de ser tan lluny del nostre país."

"Quan vaig venir de l'Argentina pensava que mai no enyoraria el menjar, no hi ha res que em mori per menjar, però quan ets aquí llavors et fa ganes el menjar d'allà". Els gusts i els aliments de la infància no s'obliden mai. Poder menjar allò que menjaves al teu país fa que, d'alguna manera, recuperis aquella part de tu que va quedar enreure quan el deixares. "A mi em passa una cosa molt curiosa,

ara m'he acostumat a veure-ho, però la primera vegada, quan vaig obrir la botiga i em duïen les coses m'abraçava a les caixes de les galetes, m'hi abraçava. I



Verónica Cantore.

quan la gent entra aquí, veus com canvia de cara. Veuen una cosa i diuen: ah, jo menjava això quan era petit, o la meva mare em comprava això, o m'encanta això...". Per a Verónica encara que un s'acostumi al menjar del lloc on viu, va molt bé tenir productes del teu país "hi ha coses que jo no consumia a l'Argentina i que ara les veig i em fan una il·lusió terrible, i segueix sense consumir-les però em fa il·lusió només veure-les, i a la gent li passa igual". Un al·lot argentí entra a la botiga durant l'entrevista i, efectivament, li canvia la cara quan veu tot el que hi ha, "he trobat tot el que cercava" comenta, i diu que tornarà quan tinguin diners. Els clients de la botiga no són només argentins, molts de veïnats de la zona hi van a tafanejar i sempre compren alguna cosa. "Hi ha molts d'espanyols que s'animen a provar el mate, o que l'han provat perquè tenen un amic argentí i decideixen comprar tot l'equip".

"M'encanta la sobrassada, el frit mallorquí i el pa amb oli. I mor per les Queilitas". Per a Verónica, la cuina argentina i l'espanyola són molt semblants, "el nostre padrí era espanyol i vulguis o no això ho tens". Una de les diferències és que aquí es menja amb molt d'oli, "al pa li posen oli i això a nosaltres ens costa". A part dels menjars, els horaris i els hàbits també canvien, una de les coses que li va costar a Verónica va ser el costum d'anar al bar, "aquí hi ha una cultura molt arrelada d'anar a prendre alguna cosa al bar, a l'Argentina no, tal vegada per la situació econòmica. A mi em va costar adaptar-me i quan vengueren a visitar-me els meus pares no entenien que anàssim d'un bar a un altre".

El menjar pot ser una bona manera per conèixer la cultura de l'altre i afavorir la integració. Això sí, cal estar obert a tastar nous gusts, i a això no tothom hi està disposat. "Jo tenc molts amics argentins que quan em veuen menjar frit mallorquí em diuen que com puc menjar això. Encara hi ha molta de gent que no es permet conèixer la resta. A mi m'agrada molt menjar i ho tast tot, però encara veig aquest rebuig. I també ho veig amb el mate, molts d'espanyols no s'animen a provar-lo, són molt meticulosos per allò de xuclar tots d'allà mateix, i per a nosaltres és normal, nosaltres prenem mate amb qualsevol. Però és qüestió d'adap-

tar-te. Jo som una persona que s'adapta molt a tot i per a mi és més fàcil, n'hi ha molts que no s'adapten i se'n tornen. Jo ja he adoptat l'illa com ca meua i quedaré a viure aquí, vull casar-me aquí, tenir els meus fills aquí i morir-me aquí".

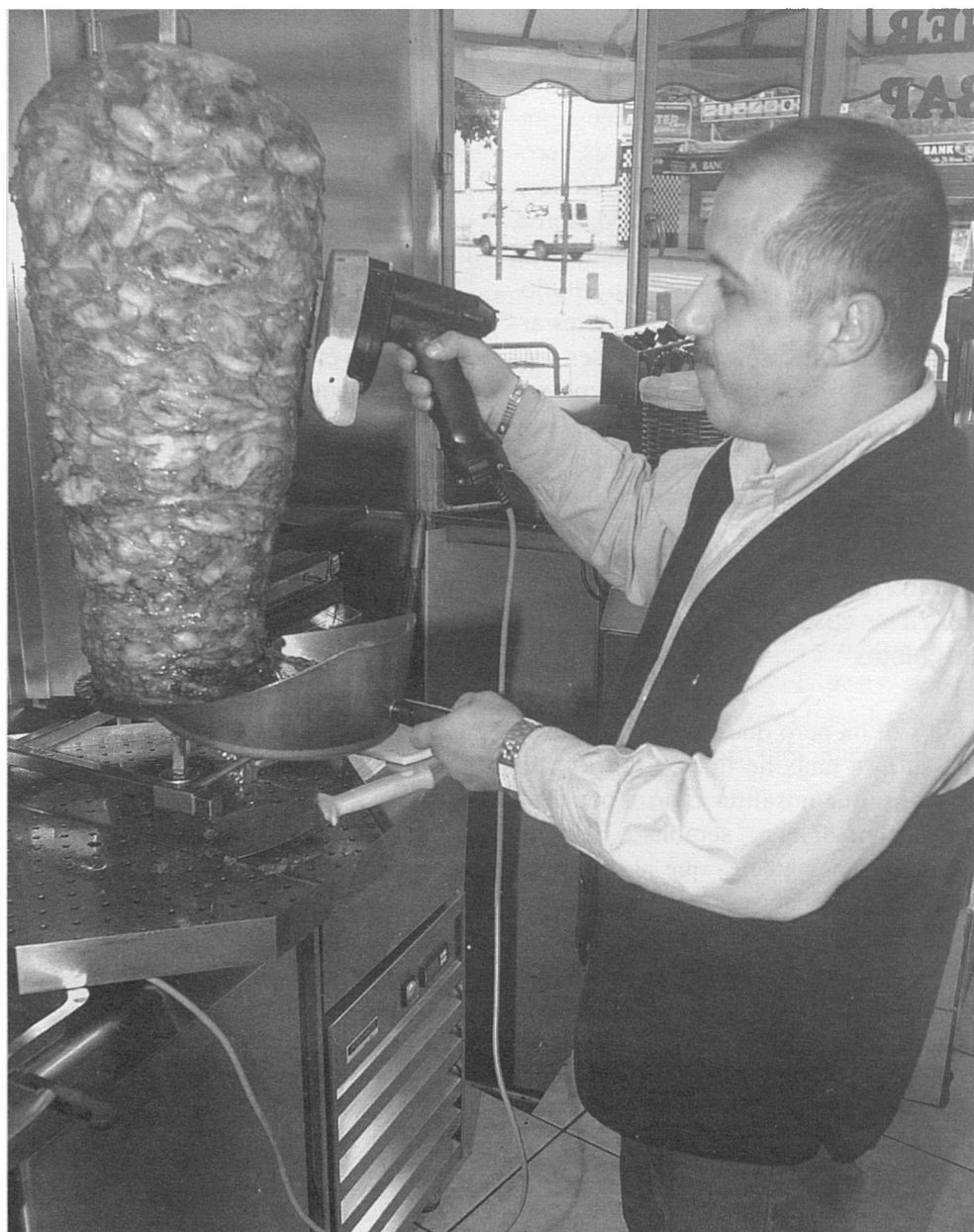
EL KEBAB

"L'autèntic kebab es fa de mè. La carn es pot preparar de dues maneres: el kebab pot ser blanc o vermell. Al blanc la carn descansa en llet, iogurt i d'altres espècies com pebre negre, oli, herba-sana, julivert,... i alguna cosa més que cada empresa guarda en secret, però normalment és això. La carn ha de descansar el dia abans o durant quatre hores i així agafa

el gust de la salsa que s'ha fet. El kebab vermell es fa en salsa amb oli i pebre vermell dolç, i el toc de picant l'agafa del pebre negre.

Normalment el kebab està fet de bistecs de carn un damunt l'altre. També es pot fer mesclat amb carn picada, que és un poc més barat, en aquest cas la carn se subjecta amb un bistec a baix i un a dalt i és necessari que estigui al seu punt perquè si no es desfà. Els kebabs han de tenir l'aspecte d'una pastanaga, més ampla a dalt i més estret a baix. Així després és més còmode per acabar el pinxo. Com ara està molt de

Filev: "La panada per a mi és el kebab mallorquí, m'agrada molt"



Galin Filev.

moda, hi ha gent que obre un kebab i, com no en saben, té un aspecte que fa por, sembla una poma mossegada! És necessari que la carn tenguin bona vista, són trucs de cada negoci". És un poc difícil perquè no és com una hamburguesa, aquí tenim la carn sempre al foc i has d'estar pendent tot el dia de la carn i del foc, no ho pots deixar". Galin Filev, de 39 anys, és propietari del Kebab Istanbul a Cala Major. Aquest va ser un dels quatre primers locals de kebabs que s'obriren a Mallorca. Tots començaren l'any 98 i varen arrancar bé perquè varen ser anys de molt de turisme. El que va començar com un menjar exòtic s'ha fet molt popular entre la gent: a més de ràpid de menjar, és bo i barat.

Galin explica que al principi la gent no coneixia què era el kebab i que l'havia de donar a tastar. Li va costar arrancar aquest local que ara és un dels més coneguts de Palma.

Encara que és búlgar, la cultura de Galin Filev és la turca. Li ve de família. El menjar que prepara és típic turc, encara que kebabs se'n fan als països àrabs, a Grècia i a Alemanya, cadascú a la seva manera. El que fa a Mallorca també és diferent del turc original. Galin l'ha hagut d'adaptar als gusts d'aquí. "Vaig començar amb el xot, però he vist que la gent no en menja tant, així que l'he llevat i he posat carn de vedella i de pollastre. He vist què funciona i què no, he canviat moltes verdures i m'he dedicat a les que tenc i les que es demanen. Aquí el mercat mana".

Fa sis anys que Galin va arribar a Mallorca. El primer any ho va passar molt malament, només va fer feina tres mesos. Va poder viure gràcies al sou de 80 mil pessetes que cobrava la seva dona fent feina a una casa. Al local que ara dirigeix hi va començar a la cuina quan encara no tenia els papers. Després d'un temps, i ja amb papers, el varen fer l'encarregat del que ara ja és el seu negoci. Al principi d'arribar li va costar adaptar-se al menjar, però com que no hi havia altra cosa, s'hi ha acostumat. La darrera



Jenny Minaya.

vegada que va visitar Bulgària, fa tres mesos, ja no li feia ganes el menjar d'allà.

"La panada per a mi és el kebab mallorquí, m'agrada molt". Per a Galin, la cuina turca i la mallorquina s'assemblen. El primer que va veure és que aquí es menja molt de xot, "aquí la gent és més musulmana que a altres països perquè menja més vedella i xot que porc". Una altra cosa que el va sorprendre va ser veure albergínies farcides, un plat que també mengen els turcs. Pensa que el menjar és una bona manera de conèixer les tradicions d'un país, de fet, molts dels seus clients, després de tastar el menjar, s'animen a viatjar a Turquia. Però perquè això passi, Galin creu que és molt important l'actitud de les persones que estan de cara al públic. Ell es preocupa de donar tot tipus d'explicacions sobre el menjar, però es queixa que són pocs els establiments on es prenen el temps per fer-ho.

SOPA EGUMSI AMB PURÉ DE IUCA

Són quatre dones dins la cuina. Tallen, piquen, pelen... preparen un menjar típic nigerià. El plat que ells mengen quan es reuneixen tots i fan festa: sopa egumsi acompanyada de puré de iuca. Dins una olla a pressió es posen trossos de carn i

cor de vedella amb ceba tallada, i s'hi afegeix tem, curri i un parell de pastilles Maggi. Després es posa a bullir amb una mica d'aigua. A una paella a part es fregeix egumsi o llavor de carabassa picada, espinacs, gambes, pebres i peix. Es fregeix dins oli de palmera, que és l'oli que s'empra sempre a Nigèria. És un líquid vermell que, expliquen, a part d'afegir-se al menjar, té propietats curatives, per exemple, quan estan constipats abans d'anar a dormir s'ho posen al nas per respirar millor. Una vegada cuita la carn, es mescla amb la salsa i ja tenim la sopa egumsi. Després es prepara el puré de iuca, que és molt semblant al puré de patata, però més sòlid. Es fa mesclant la farina de iuca amb aigua al foc durant uns minuts.

A Nigèria no tenen patates. La iuca, o *yame* en nigerià, és un tubercle semblant a un moniato però molt més llarg. Forma part de la dieta bàsica dels nigerians, n'arriben a menjar-ne tres o quatre vegades per setmana. Expliquen que és una d'aquelles coses que més enyoren quan s'allunyen de casa perquè ho han menjat des de petits. Ara a Mallorca ja es ven a Mercapalma però costa entre quatre i cinc euros el quilo, i una família en consumeix dos quilos per menjada. Així i tot, en compren. La iuca es pot menjar de diferents maneres, per fer el puré empen

la farina de iuca que es compra ja feta. Per fer la farina es deixa assecar el tubercle i es pica. A Nigèria es pica amb una massa dins d'un gran morter de fusta, és una de les típiques imatges que ens arriben d'Àfrica.

Aquest plat el mengen amb les mans. Agafen un tros de puré de iuca i hi ajunten la carn i la salsa. El puré de iuca fa

Minaya: "A l'Equador es podria menjar més variat, però no es pot, no perquè no hi hagi menjar, el que no hi ha són doblers"

d'acompanyament i suavitza una mica el gust de la carn i de les espècies. Una mescla de sabors que no s'assembla de res a cap menjar d'aquí.

Joseph Adewusi te 38 anys i en fa cinc que viu a Mallorca. Fa feina a una empresa de distribució i és el president de l'Associació Progressista Oduduwa d'Immigració Nigeriana. La seva dona, Yetwnde Adewusi, fa tres anys que va arribar, és comptable però fa feina al servei domèstic. Tenen dos fills. Joseph conta que, al principi, li va costar molt acostumar-se al tipus de menjar d'aquí, però que es varen haver d'adaptar perquè trobar menjar de la seva terra és molt difícil. A Nigèria són les dones les que cuinen. Els homes no ho fan. Com si en el fons reconeguéssim que és una cosa que ha de canviar, Joseph explica que vol aprendre a cuinar.

Un dels productes que es mengen igual aquí que a Nigèria és l'arròs. El peix i la carn també són els mateixos, el que canvia és la manera de cuinar-los. Una altra diferència és que aquí hi ha menjar d'estiu i d'hivern, i a Nigèria pots menjar de tot durant tot l'any. Femi Kemiki i la seva dona Kemi Kemiki ho saben bé perquè fan feina a la cuina d'un hotel. Expliquen que, a diferència d'aquí, ells no posen "coses artificials" al menjar.

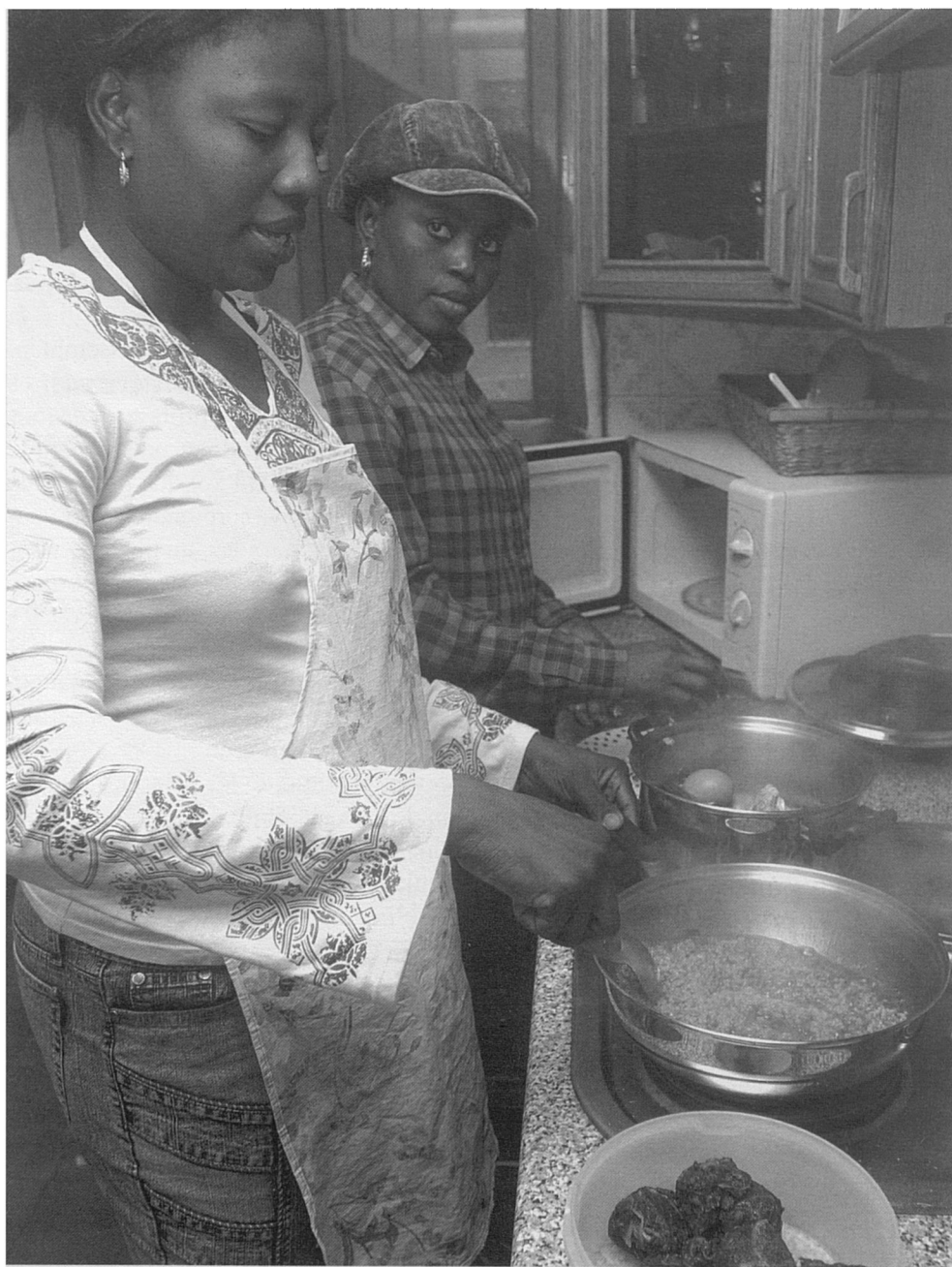
Poder comprar productes del seu país és un luxe que no es poden permetre molt sovint. Encara que les coses canvien. "Fa quatre o cinc anys no hi havia res, ara hi ha gent que sap que hi ha demanda i hi ha algun lloc per comprar a Mercapalma i també hi ha un supermercat d'africans a Son Oliva. Algunes coses que no podem trobar les demanem per correu, el que passa és que surt molt car", explica Jo-

seph. Només un o dos dies a la setmana fan menjar nigerià. D'aquí els agrada la truita de patata i la paella, ells tenen un plat semblant que es diu *fried rice*. Pensen que el menjar és una bona manera de conèixer una altra cultura. Yetwnde aprèn a fer sopes mallorquines. I a Palma ja s'han obert dos restaurants de menjar nigerià. Des de l'associació volen fer feina per donar a conèixer la seva cultura als mallorquins.

SOPA DE TORREJAS DE VERDE

Avui el menú és típic equatorià: de primer, *sopa de torrijas de verde*, i de segon, arròs amb pollastre. Els equatorians

sempre fan de primer sopa, i cada dia, cada dia, mengen arròs. Amb part del brou de bullir el pollastre es fa la *sopa de torrijas de verde*. El *verde* és el nom que li donen als plàtans d'allà, són grossos i se'ls mengen quan encara són verds. Les *torrijas* són com truites fetes de plàtan ratllat mesclat amb ous i formatge. Una vegada fetes, es posen dins del brou per fer la sopa. La resta del brou s'empra per bullir l'arròs. A part, el pollastre bullit es desfà i se sofregeix amb pastanaga, pebre i ceba. Una vegada cuit, es mescla amb l'arròs. Avui cuina la mare de Jenny Minaya, fa molt poc que ha arribat a Mallorca i només sap fer cuina equatoriana.



Yetwnde Adewusi i Kemi Kemiki.

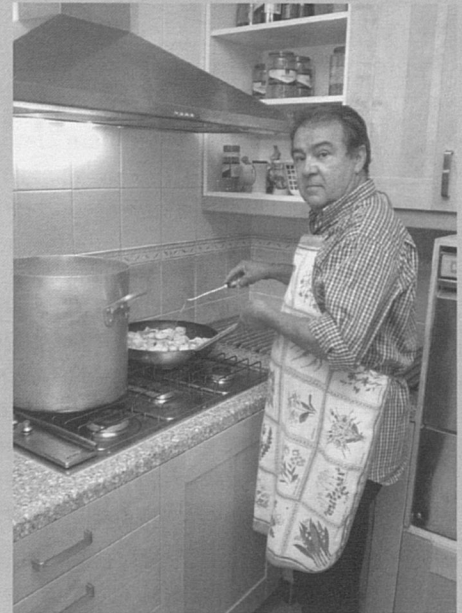
La situació econòmica del país condiciona la dieta dels equatorians. "A l'Equador es podria menjar més variat, però no es pot, no perquè no hi hagi menjar, el que no hi ha són doblers. Amb el poc que es guanya, a les persones els és molt difícil comprar el que hi ha i mantenir la beneïda dieta equilibrada que consisteix que un dia menges pollastre, un altre peix, un altre marisc... No ho pots fer", explica Jenny. En canvi, a Mallorca, si fan feina tenen accés a comprar menjar més variat, "T'adaptes a la nova realitat amb certes coses que també duus del teu país, això és el que feim. Ara bé, si no prenc sopa no passa res. Ens adaptam i crec que ens hem adaptat bé, per altra banda, hi ha moltes coses que s'assemblen, molts de plats..." El sofregit, l'arròs, el pollastre... Jenny té raó, la cuina equatoriana recorda la d'aquí, els gusts i les olors són molt semblants. Per donar color empren una espècie que es diu *achiote*, que ve a substituir el safrà o el colorant que aquí es posa a l'arròs. Una altra vegada, l'arròs, és un ingredient comú a diferents països. Cadascú el menja de manera diferent, a l'Equador com a acompanyament, i aquí com a plat fort.

Després de Jenny ha arribat tota la seva família: pares, germans, padrins, nebots. Els gusts canvien molt segons l'edat a la qual s'arriba a un lloc. Els seus nebots tenen entre vuit i deu anys i el plat que els agrada més són els espaguetis. A l'altre extrem trobam el padrí de Jenny: "el meu padrí és una persona gran que té molt arrelats els seus costums. Per a ell és imprescindible prendre la seva sopa, perquè si no en prens es diu que estaràs dèbil i et mancaran proteïnes. Jenny, amb 35 anys, és el terme mitjà. Conserva la manera de menjar equatoriana, però a poc a poc la canvia. Explica que ara, de vegades, ja no fa sopa.

"Nosaltres no ens podem posar en aquest punt de no poder viure sense això. Per exemple, a nosaltres ens agrada molt el blat de moro, però aquí no n'hi ha a bastament per fer els nostres plats. Així que quan viatjam ho menjam allà". Jenny sembla que no li doni tanta importància a poder menjar determinats productes del seu país com fan altres persones immigrants. El cert és que als equatorians tampoc no els costa tant

Un mallorquí a Suècia

"Vaig passar molta de fam els primers temps, ja que el suec és un menjar molt diferent a l'espanyol. El menú més típic és el més senzill i es menja cada dijous. És una sopa de pèsols grocs, que són secs, amb un poc de porc, i de segon plat "plumcakes", que són com a creps, però molt finets amb una confitura que sol ser normalment de fruites del bosc. I això és el que mengen cada dijous". Antoni Cànaves és mallorquí però se sent mig suec, de fet ja té les dues nacionalitats. La seva dona va ser una de les tantes sueques que revolucionaren la Mallorca de finals dels seixanta. Als 30 anys, Antoni se'n va anar a viure a Suècia i ara que en té 60 ha tornat a l'illa amb la seva dona. Aquí feia feina a l'hoteleria, i a Suècia va arribar a obrir fins a quatre restaurants, el darrer a l'aeroport d'Estocolm. Ara, però, està retirat, es va agafar un any sabàtic i ja en fa tres.



La base principal del menjar suec és la patata bullida. Segons Antoni, les diferències entre el menjar suec i l'espanyol "no són enormes". "Nosaltres aquí empram oli d'oliva i allà és desconegut, allà s'empra la mantega i la margarina. L'arròs s'ha començat a emprar en els darrers deu anys. La salsa no pot faltar a un plat suec, si menges un bistec hi ha d'haver una salsa".

Els restaurants que obrí Antoni a Suècia eren de menjar suec. Segons ell, la cuina espanyola no existeix, sinó que el que hi ha són cuines regionals. "Llevat de la paella i la truita de patata no hi ha res. Tampoc no hem sabut vendre la nostra cuina com han fet els italians i els francesos. Ara el que ha pegat a Suècia bastant són les tapes, que són una combinació del menjar suec i espanyol però en petit". Antoni conta que el que arrasa ara mateix a Suècia és el menjar i els productes italians.

Com tots els que es troben lluny del seu país, sempre va procurar conservar el costum de menjar alguna cosa pròpia. En el seu cas ha estat l'oli d'oliva, que mai no va deixar d'emprar. Un costum que no ha agafat la seva dona qui, malgrat li agradi el pa amb oli, s'estima més cuinar amb mantega. Encara que visqués a Suècia, on la manca de llum condiciona tots els hàbits, Antoni Cànaves va conservar també els horaris de menjar "nosaltres a Suècia sopàvem com aquí, a les nou o a les deu del vespre, i els suecs es pensaven que érem bojos".

El gust pel menjar de la mare, com l'idioma, no es perd mai, explica Antoni. Ell ara s'encarrega de cuinar a les trobades de l'església sueca que hi ha a El Terreno, això sí, fa plats d'aquell país. "Ara tenc una cultura culinària més extensa que altres, mescl el menjar espanyol i el suec". Parla en mallorquí, però moltes paraules li fallen, crítica la manera de viure estressada que tenim els mallorquins, i no entén de cap manera com la promesa de baixar els impostos pot ser electoralista. Per a ell pagar-ne és positiu, perquè pensa que és el que fa que un país funcioni. Potser sí que és més suec del que es pensa.

adaptar-se al menjar d'aquí, ni trobar els ingredients que necessiten. Un senyal de la seva integració a Mallorca és que a les grans superfícies ja es poden trobar productes del seu país. Les coses han canviat amb poc temps. "Hi ha moltes coses que abans no hi eren. Quan vaig arribar hi havia molts pocs locutors, i ara ja no, amb els productes passa el

mateix, abans no n'hi havia i ara pots triar".

La paella, el gaspatxo, la vichyssoise, la lassanya, les ensaïmades, la sobrasada i el botifarró són algunes de les coses que Jenny ha descobert aquí. I si sent l'enyorança, ja pot sortir a sopar a un restaurant equatorià. S'acaba d'obrir el primer a Son Gotleu.

Entrevista a Margalida Alemany

Una imaginació deliciosa

Juanjo Sánchez

La gastronomia és cultura, és art i és imaginació en mans de Margalida Alemany. Quan escoltam o llegim el nom d'alguns dels seus plats, un divertiment ens assalta, i quan els tastam sabem ben bé què és la felicitat. Encara que tradicionalment els grans noms de la cuina han estat lligats als homes, el cas de Margalida Alemany és una excepció que aporta una especial delicadesa a les seves creacions culinàries. Juan Mari Arzak ha dit d'ella, citant la comtessa de Pardo Bazán, que és sinònim de "curiositat desperta".

-Quin és l'estat actual de la cuina mallorquina?

-Jo diria que la cuina mallorquina està un poc decaiguda, i la nostra obligació, la del cuiner, és animar-la perquè crec que les nostres tradicions i la nostra cuina mai no s'han de deixar perdre, no podem perdre-les. Tenim una gran matèria primera, però el que hem de fer també els cuiners és esforçar-nos per fer-ho molt bé i donar-li un toc diferent. A la cuina mallorquina se li ha de donar un toc d'harmonia, un toc d'alegria i després un toc de finesa, perquè la cuina també necessita estima. I, a més, amb el plat tu sempre transmetes el teu estat d'ànim, i

mai no podem transmetre el nostre mal estat d'ànim ni a un comensal ni a un client, sempre s'ha de transmetre alegria. Per a mi, és el que falta a la nostra cuina. Llavors, tampoc no tenim una entitat pròpia, no li hem sabut donar. Per exemple, per Nadal, uns escaldums, hi ha moltes maneres de fer-los. Si jo faig uns escaldums i procur pensar i asseure'm, per veure què és el que els puc canviar i què és el que els puc posar, jo crec, estic segura, que amb aquests els ingredients, el pollastre és barat, l'indiot tampoc no és car, la ceba, les panses, crec que es podria fer un gran menjar, però es tracta d'un plat que necessita feina, necessita amor i estima, no necessita res més.



NOVES IDEES

-És cert que falten noves idees a la nostra cuina?

-S'ha d'innovar sobre els mateixos plats que tenim. No hem d'oblidar que la gent, com més puja el seu nivell cultural, més puja el seu interès per la bona cuina, i ho demostram. Som els primers del món, a Espanya mai no havíem estat els primers, sempre ens havien guanyat els francesos. Llavors, Espanya es va posar al costat dels francesos i ara els hem passat davant, deu ser per qualche cosa, no? Catalans, bascs... crec que tenen una cultura diferent, crec que la seva cultura i el seu nivell també és més alt, i per a ells menjar és una gran cultura, és una harmonia i és un ritu. Jo crec que per al mallorquí també hauria

de ser una gran cultura, un ritu, perquè nosaltres vivim aquí d'això, i a mi m'encantaria, com a cuinera, que això canviàs perquè quan vas a un congrés o a qualche reunió professional d'àmbit internacional, el que menys veus són mallorquins, i a mi això em fa pena.

-I això que es podria ben segur dir que, a Balears, és on més cuiners per quilòmetre quadrat hi ha en comparació a la resta de l'Estat, gràcies a la indústria del turisme.

-Per a mi, hauríem de ser els millors professionals d'Espanya. Jo som d'Andratx, som d'una terra d'emigrants, tothom se'n va haver d'anar a Cuba i a Amèrica. Jo venc d'una família on tots són salsers o cuiners, la meva padrina també era una gran cuinera. Hi ha un llibre que es titula *Andratx, la vila del xef*, perquè els grans mestres, la seva gran majoria, han estat d'Andratx, i a mi em fa pena que amb un niu de grans mestres com hem tengut, no els haguem sabut aprofitar. Des dels anys seixanta, amb el boom del turisme, jo crec que vàrem fer molts de cuiners de pot. Jo diria que a la cuina hi ha tres classes de cuiner: un que és de vocació, un altre a qui li agrada però que hi guanya i un altre que ho és perquè li han fet. A la cuina hi ha d'haver-hi vocació, per a mi el menys important són els doblers, diria que és cuinar el més important. Quan m'aixec el matí sempre em deman, què he de fer avui?, qui tenim a taula?, ho pens tota sola a ca meva, el temps que em dux. Doncs avui d'aperitiu faré una cosa nova, provaré amb això, i tenc il·lusió. I quan faig el plat procur sempre començar de nou, perquè en cas contrari, una feina que la prens com a qualche cosa rutinària, és un avorriment. Jo crec que la cuina té, com la vida, el seu present, i s'ha de viure cada dia i a cada moment.

"A la cuina mallorquina se li ha de donar un toc d'harmonia, un toc d'alegria i després un toc de finesa, perquè la cuina també necessita estima"

Margalida Alemany Ensenyat va néixer a Andratx, el desembre del 1944, al si d'una família cuinera. Amb onze anys, Margalida Alemany va quedar òrfena de pare i es va posar a fer feina. Va aprendre tot el que està relacionat amb la cuina de la mà de la seva padrina, gran cuinera de prestigi, amb la qual va estar des dels deu anys fins que va morir, molts d'anys després. Durant la seva carrera professional a diversos centres hotelers i de restauració, sempre ha combinat els fogons amb la docència, ja que ha impartit i imparteix molts de cursos, tant per a professionals com per a afeccionats, molts de cursos amb el mestre Juan María Arzak. És fàcil veure-la sovint a congressos de gastronomia nacionals i internacionals. Ha editat diversos llibres de cuina i ha estat premi Cubierto de Plata del diari Última Hora, premi Importante de Diario de Mallorca, premi Flor de Almendro de Oro de l'Ajuntament d'Andratx i premi Ramon Llull de la comunitat autònoma. En l'actualitat és gran xef i directora de cuina del restaurant Son Termes.

-Els seus plats li surten sempre diferents, com un músic que toca una peça en directe i mai no és igual, o té unes mesures?

-No, crec molt en el pes perquè els plats surtin bé. Qualque dia, com li he dit, puc transmetre el meu mal estat d'ànim i no em sortirà bé, però és el dia que no em surt com jo vull, i pots dir que na Margalida està malament. Perquè un plat sempre ha de sortir igual, això és la perfecció, és l'estima, és tot a la cuina. Per exemple un peix, de manejar-lo bé a manejar-lo malament el plat et pot sortir diferent. El tall canvia molt la carn de fer-lo bé a fer-lo malament. Una patata per fregir, que ja veu que és el més senzill, si tu la talles igual, la fregeixes amb l'oli a noranta graus, amb all i la resta, menjaràs una gran patata. Ara, si jo tenc pressa, la tall de qualsevol manera i pos l'oli a tota, les patates no em sortiran.

JOVES CUINERS

-Parla vostè dels cuiners de pot. Ha canviat la professió des d'un temps enrere amb la major formació que reben els joves?

-La gent avui en dia surt molt més preparada. Som dels que creuen en la gent jove, i encara que els grans mestres són gent major, ja hi ha alguns grans mestres que són gent molt jove. M'agrada molt veure un al·lot jove fer feina, tenc la sort que Déu m'ha donat la sort de tenir un grup fantàstic, el més vell de tots té vint-i-tres anys. Els manca disciplina i un poc l'experiència, però la paciència és la mare de la ciència. Ara la gent està molt més preparada, però a Mallorca tenim un problema, i és que a molts d'hotels i restaurants tenen aquests cuiners de pot, i com se'ls lleven de damunt? I quan tu vas amb unes idees et trobes amb una tanca i no et deixen entrar, ho passes molt malament. Jo he estat dos anys a una cadena hotelera, i em vaig trobar amb cuiners de quaranta anys als quals no els pots fer canviar res. Em vaig passar un any només per anar darrere dels cuiners dient-los "canvia't el davantal", "renta't les mans". No em sembla que jo hagi de perdre el temps en aquestes coses, és el problema que hi ha a Mallorca. La joventut no ha de ser marginada, hem de posar la joventut al davant. Per exemple, el meu xef té vint-i-quatre anys, però jo hi som darrere per si de cas ell fa una errada, perquè som jo la que ha de participar de l'errada. Però, també s'ha d'invertir en ells, han de fer cursos, s'han de comprar llibres, s'ha de sortir de tant en tant a veure què tenim al mercat, què hi ha al món de la restauració.

FORMACIÓ

-Vol dir que davant els fogons, la formació també és imprescindible?

-És molt important. De l'escola mai no se surt totalment preparat, has d'anar a congressos, has d'anar a fires, has de llegir llibres, has de veure els canals de televisió temàtics de cuina, i has de mirar-ho tot i llegir molt, sobretot. Jo llegesc el diari cada dia, perquè no em dormiria, veig el telediari perquè a mi m'encanta, però no hi ha cap dia ni un que me'n vagi al llit

sense haver llegit qualche apartat d'un llibre de cuina, perquè, per exemple, la gastronomia i la salut depenen de moltes coses, de la manera que cuinam, i el cuiner ha d'estar preparat.

-Què li sembla el vessant d'alguns mestres de cuina que es dediquen, mitjançant els seus programes a la televisió, a fer arribar el món de la cuina a la gent?

-Jo diria que un gran mestre no d'anar necessàriament a la televisió. Un cuiner, per a mi, ha de ser senzill i humil, per això jo dic als meus amics que quan vegin que em pujo a la parra em baixin, perquè crec que el cuiner, si és bon cuiner, un bon professional, la gent li reconeix, no necessita que la televisió li reconegui. Un cuiner que transmeti tot el que tengui dins i no tengui secrets, senzill i humil, jo crec que fa un millor paper a la cuina.

PRODUCTES DE QUALITAT

-Quina importància li atorga vostè a la qualitat dels productes per fer l'elaboració d'un bon plat de cuina?

-La matèria primera per a mi és primordial. Encara que es tracti d'una tomàtiga de ramellet, encara que sigui un pebre o una patata, ha de ser una patata sana, ha de ser una patata de qualitat, i l'oli ha de ser de qualitat. Si no hi ha qualitat, el menjar no surt així com Déu mana. Per a mi, per a un bon cuiner, no és el més important ni un llom, ni un bon *foie*, ni una bona llagosta. Amb un ou i una patata pots fer un bon menjar, però que siguin de qualitat, l'ou fresc i la patata de primera qualitat.

-Supòs que em dirà que els productes de les Illes, en concret de Mallorca, són els millors.

-No ho dubti. Però vostè ja sap que la nostra indústria és molt petita, i de no ser per Barcelona, Múrcia i la part del Llevant

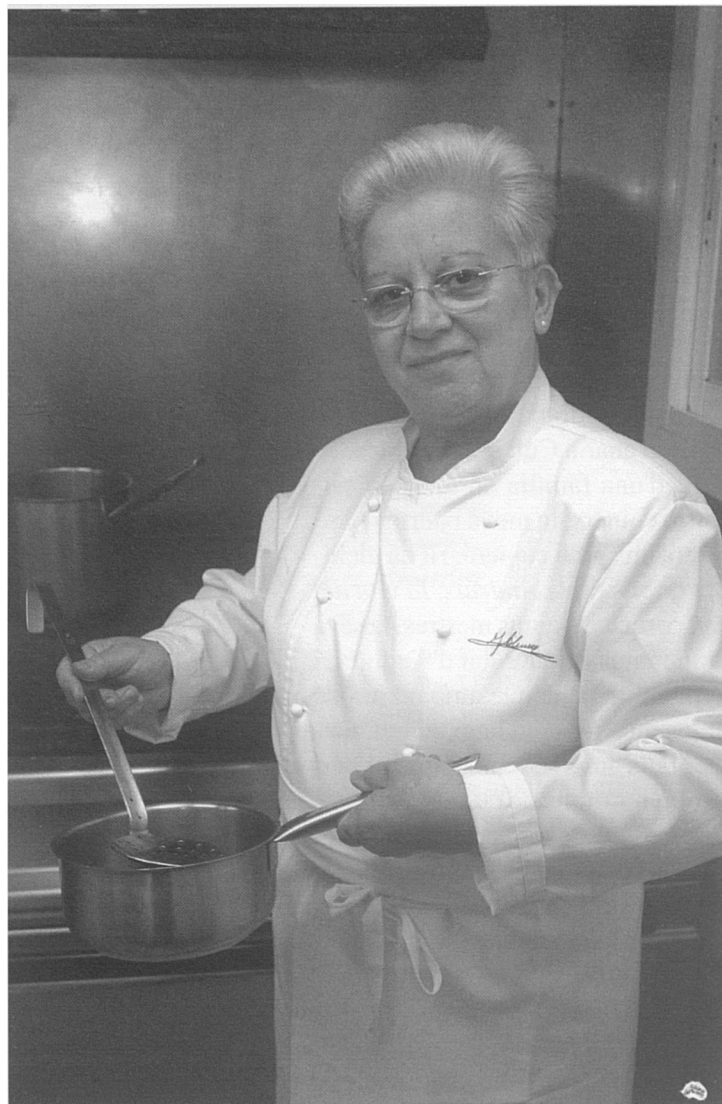
"Un cuiner, per a mi, ha de ser senzill i humil. Si ets bon cuiner, un bon professional, la gent t'ho reconeix, no necessites que la televisió t'ho reconegui"

no tendríem segons quines coses. Els catalans i els bascs són molt a prop de França, tenen els productes molt bons, encara que nosaltres tenim, en la meua opinió, el millor peix. I les verdures que realment són mallorquines, el pebre, la tomàtiga o l'albergínia... pots sortir on vulguis que no hi ha unes verdures ni una matèria primera com la nostra. Ara bé, el que passa és que la producció que

subministren els nostres pagesos a les Balears no és suficient per satisfer la demanda, la producció és petita. I llavors, hem de tenir en compte els preus, aquí la vida és un poc cara.

-Precisament aquestes setmanes les organitzacions de consumidors denuncien el preu que han assolit les verdures, com la tomàtiga, per damunt dels quatre euros el quilo.

-Sí, això és una barbaritat, tenc la convicció que amb el canvi



de moneda que ha suposat l'entrada de l'euro tots s'han beneficiat un poc massa, han arrodonit massa, i amb això s'ha de tenir un poc de sentit comú.

-Tornem als productes mallorquins, també creu, com amb el peix, que les carns produïdes a les Balears són millor que les que vénen de fora?

-No, encara ens falta. Jo diria que avançam. Hi ha qualche granja de vedella que té un gran control i un gran producte, a Pollença hi ha una producció de mè també molt bona, però jo diria que a la part d'Àvila ens guanyen, hi ha diferència.

CUINA MALLORQUINA

-Abans parlava de la cultura gastronòmica. En aquest sentit, qui aprecia i cerca més la cuina mallorquina?, els mateixos mallorquins o els forasters?

-Hi ha una classe mitjana de mallorquins-mallorquins que et demanen una cosa mallorquina, però realment és la gent que ve de fora la que demana els plats típics mallorquins, més que nosaltres mateixos. Demanen més per la teua cuina, la teua

nova cuina. Per què ocorre això?, perquè no hem sabut promoure la nostra cuina. Per exemple, les sopes. Les sopes són molt bones ben fetes, però no només s'han de fer bé, és important com les presentes, com treus el plat, quina vaixella poses, com les serveixes. Perquè el plat també fa molt, i la persona que el treu. Em fa l'afecte que la gent que ve de fora demana més les coses típiques, però moltes vegades presentem uns plats que són una vergonya.

"No donam a conèixer la nostra gastronomia perquè no donam bones matèries. No hem sabut explotar la nostra cultura. M'agradaria que els cuiners d'una vegada entenguessin això"

-Podria aprofitar millor la gastronomia de Balears el potencial que suposen els milions de turistes que ens visiten cada any?

-No donam a conèixer la nostra gastronomia perquè no donam bones matèries. Per exemple, tu te'n vas a comprar una coca amb verdura a un forn i és una vergonya. Per què?, per-

què és una coca amb verdura que no es pot menjar. I una coca amb verdura ve a ser com una pizza, però d'estar ben feta a mal feta hi ha un cent per cent. Si aquí, quan arriben els estrangers, els presentes un bocí de coca amb unes cireres, amb una figa, amb un poquet de raïm, és diferent. És que no hem sabut explotar la nostra cultura. Jo som una d'aquestes a qui li agradaria que els cuiners d'una vegada entenguessin tot això, i els joves en aquest sentit em sembla que són molt més intel·ligents. Perquè, per exemple, jo que som d'Andratx, hi conec un forn que fa una ensaïmada de cabell d'àngel amb sobrassada com jo no he menjat enlloc de Mallorca, i no la coneixem. Els quartos embetumats, els quartos típics, on els coneixen?, on hi ha propaganda?, no la veus. Fa ben poc, al congrés d'ABTA que es va fer a Palma, jo flipava amb el que hi donaven. No concebia que a Mallorca, en aquest congrés que es fa aquí cada deu anys, que tothom no hi posàs el seu granet d'arena perquè allò fos un espectacle. Perquè, realment, quan no vénen els visitants ens queixam i quan els tenim els volem fer marxar. I, llavors, anam als restaurants i ens cobren molts de doblers i a vegades no menjam bé.

-Què li falta a la cuina mallorquina?

-Per a mi li falta un altre aire. Servir molt bé, també els vins, perquè aquí també tenim bons vins, bon pa, però tot amb súper qualitat.

PERDRE TRADICIONS

-Avui en dia la gent no té molt de temps per cuinar; creu que les tradicions culinàries, la cuina de la padrina, es perdran?

-No, jo crec que la nostra cuina no es pot perdre, perquè als nins, si s'adona, fins ara els havien donat moltes d'hamburgueses, molts de iogurts, molt de menjar precuinat, i ara ja, a les escoles, els matins els fan menjar fruita, i després els fan menjar verdures, purés i totes aquestes coses. Jo crec que tendríem

Què hi ha avui per dinar?

El pa amb oli amb tomàtiga és tota una institució a la gastronomia illenca, per això no ha d'estranyar que Margalida Alemany digui que vol aquest menjar si la convidam a ca nostra. Però, fins i tot amb el pa amb oli, aquesta reina de la cuina pot innovar. De fet, se sent orgullosa de dir que amb el pa amb oli fa un *chupito*, encara que vol anar més enllà: "tenc ganes de fer un gelat aquest estiu, de pa amb oli. Hem d'evolucionar, no ens queda més remei", assegura.

A l'hora d'anar a dinar a ca na Margalida Alemany, sempre hem d'esperar agradables sorpreses. "Avui mateix he tengut un dinar i he fet un peix amb cítrics, amb pell de llimona de Sóller, una fulla de llorer i una pell de clementina amb el seu suc, i m'ha sortit un peix magnífic. A mi mateixa, quan veia que se'l menjaven, em donava alegria, jo no el tastava, el menjaven els comensals, però veure els plats com venien, doncs per a mi era una gran satisfacció. I es tractava d'una serviola amb un poc de sal, pebre i oli al forn. Després, a part, he preparat un tassó d'oli, una cabeça d'alls filetejats, el suc de tres llimones i de dues taronges, ho he posat tot al foc i quan el peix ha estat cuit li he tirat allò damunt i ha quedat un peix que era riquíssim. I és un peix dels típics de Mallorca, encara que això es pot fer amb una llampuga o un pàmpol, amb el peix més barat, que és el peix que la gent creu que no és bo, i és el millor que tenim", relata la cuinera andritxola.

Imaginació no li falta a aquesta mestra, i les idees se li ocorren en tot moment.

"Sí, miri, l'altre dia teníem un sopar i em varen dir que havíem de quedar molt i molt bé, havíem de fer un aperitiu, vendria gent de Menorca. Féiem unes piruletes de foie i unes de raïm, farcia unes maduixes de bolets i a més pensava, som tan beneïta que ara tenc botifarrons i no sé què fer-ne? Vaig agafar el botifarró, vaig agafar un poc de cuixot de pata negra, el vaig embolicar ben bé, el vaig posar al forn i vaig fer un mos extraordinari, va ser la que va tenir més èxit, i era un botifarró! Era un producte nostre, mallorquí". I així és cada dia a la cuina de Margalida Alemany, sempre diferent, sempre exquisida.

molt poca personalitat si deixàssim perdre la nostra cultura gastronòmica. Ara he de fer uns cursos de cuina i ja li puc dir que gairebé estan plens, i jo veig que així mateix les mares també es preocupen i molta de gent fa el sopar a ca seva. Jo diria que, especialment els joves, són els que tenen més interès per la cuina.

-De fet, encara hi ha celebracions, com ara Nadal o la Setmana Santa, que aplega tota la família a la cuina o a taula.

-A taula se solucionen molts de problemes familiars, és on et reuneixes amb els teus amics, ja sigui amb un sopar o un berenar, i jo crec que això no ho podem perdre.

INFLUÈNCIES

-El fenomen de la immigració influeix en la cuina de les Illes?

-Sí, ja es nota. I pensi que amb això també ens haurem d'espavilar una mica i fer també, que això ja entra, la cuina oriental,



la japonesa o l'àrab, ens haurem d'adaptar també un poc a ells. Jo crec que als immigrants els deu costar entendre la nostra cuina, el nostre mode de ser i la nostra cultura.

-De tota manera, la cuina mallorquina és molt semblant a la d'altres indrets de la conca mediterrània, tant si es tracta d'Itàlia com de Tunísia.

-La cuina mediterrània és molt senzilla, i jo diria que la que s'hi assembla més és la d'Itàlia i la de Grècia. Perquè a la resta és molt coenta, encara que a zones de Mallorca com pot ser sa Pobla i Muro es menja molt coent i a la part de muntanya no s'hi menja tant.

-Es pot dividir l'illa de Mallorca per sectors gastronòmics?

-Crec que es divideix perfectament, la part del Pla, la part de muntanya i la part de Pollença. No tenen res a veure, perquè si tu te'n vas a Sant Joan, Petra, Muro, tot allò és molt rústic, molt pagès. Te'n vas a la part de muntanya i la gent ja no parla igual, i llavors ja baixes cap a Palma i també és diferent.

RECEPTES AMB HISTÒRIA

-Vostè ha investigat per trobar antigues receptes ja perdudes de la cuina de Mallorca?

-Sí, i n'he trobat moltes. Tot això ho tenc completament seleccionat i classificat. Les primeres receptes són les de la meva padrina, a més les tenc emmarcades, cada neboda en té una còpia igual. La meva padrina va treballar amb els primers anglesos que varen venir a Mallorca, ara ella tendria 120 anys, va morir amb 70, i jo qued al·lucina quan llegesc les receptes que la

padrina feia. La padrina, en aquells temps, ja feia servir trufa, gambes, utilitzava de tot. També crec que tenc un dels llibres de cuina més antics de la història de Mallorca, i tot això ho estic recopilant, ho estic arxivant, i crec que tenc també una gran biblioteca que és una de les coses que vull deixar al meu poble, a l'Ajuntament d'Andratx, em fa molta il·lusió que tot el que és meu quant a cultura i gastronomia es refereix sigui per al meu poble.

-De la cuina tradicional mallorquina, quina és l'elaboració que més aprecia vostè?

-El plat mallorquí que més aprecio, no sé si és perquè som d'Andratx, no li puc dir, són

unes sopes de peix que feia la meva padrina. Després, al que li tenc una estima especial és a unes albergínies molt ben fetes, si no estan ben fetes, no. M'agrada l'albergínia sense carn, només amb verdura, és el que m'agrada més. I si m'has de convidar a menjar: pa amb oli amb tomàtiga.

-Vostè fa feina amb la imaginació cada dia.

-Cada dia. Jo me'n vaig a dormir cada nit pensant què faré al dia següent. Jo tenc una banqueta d'aquestes grosses, pos un llapis i uns fulls de paper, el despertador, el telèfon i un llibre de cuina. No tenc somnis, em desperto i pens que dimarts ha de venir la premsa a dinar, ara ja pens què he de fer i què no. De tota manera, jo sé que fins que arribi el dia en què heu de venir canviaré quaranta vegades, per poder millorar, és la meva meta.

CUINA DE MERCAT

-Es pot dir que quan un ha d'anar a dinar a ca na Margalida Alemany, gairebé no ha d'esperar la carta a taula.

-No, a mi m'agrada el mercat, el que hi ha al mercat i llavors que et deixin fer. Jo quan vaig a un restaurant mai no deman la carta, sempre dic que vull el que el cuiner vulgui. Sempre diré que no em donin ostres perquè no em cauen bé, si hi ha alguna cosa que pugui no caure bé que m'ho diguin. Però, llavors, crec que el cuiner se sent més cuiner i posa més els cinc sentits si té llibertat. També és molt important escoltar els altres, si em fan una crítica per a mi sempre és constructiva, perquè sempre aprenc. Aquesta és una cosa que Juan Mari Arzak trob que transmet molt bé als seus alumnes: s'han de saber acceptar totes les crítiques, per a mi és molt important això.

Entrevista a Andoni Sarriegi

El gourmet llibertari

Constanza Forteza

Andoni Sarriegi és un esperit realment lliure i, també, un periodista que exerceix per lliure. Com tants, ha trepitjat moltes redaccions locals i coneix molt bé les eufòries i els forats negres d'aquesta professió. Fa molts d'anys, Andoni Sarriegi ja feia dinars per als amics, en general bastant pobres, i deixava els comensals una mica perplexos davant tot el que es podia fer amb el llastimós assortit de la gelera d'un periodista jove. Tant se val, molts d'aquells desgraciats ni tan sol no miraven massa allò, tan bo!, que menjaven. El cas és que, passats els anys, ha trobat una manera de fer periodisme que garanteix la seva

aspiració d'independentisme de fronteres estrictament personals, i que combina allò que domina, el seu ofici periodístic i la gastronomia. És difícil seguir la pista dels seus escrits i de les crítiques gastronòmiques que fa, perquè en alguns casos s'amaga en l'anonimat, única manera de redactar sobre les coses de menjar sense interferències. Però són escrits com ell mateix: amb un aire llibertari, però minuciosos i detallistes, amb moltes referències literàries i sempre amb sentit de l'humor. I a hores d'ara, encara continua cuinant per als amics, dels quals es pot dir que, amb més o menys èxit, s'han polit una mica.



-Com es va produir el seu acostament, des del periodisme, a un món com el de la gastronomia?

-Bé, jo vaig començar l'any 88 com a periodista de carrer, com un professional normal, a la redacció del diari *Última Hora*. El cas és que, uns anys després, vaig estudiar un cicle formatiu de cuina a l'Escola d'Hoteleria del Juníper Serra. I bé, de llavors ençà, he anat combinant les dues històries, la del periodisme, que és el meu ofici, amb l'afició a la cuina i a la gastronomia, de manera que he pogut sumar les dues ocupacions.

-Una combinació que presenta una llarga relació d'antecedents, alguns molt bons, de professionals que han conjugat l'exercici del periodisme amb el de ser mestres d'opinió gastronòmica.

-Sí, sí, començant per Vázquez Montalbán, que ha mort fa poc, o Josep Pla. Probablement, qui ha escrit el millor tractat de gastronomia a Espanya va ser, precisament, Julio Camba, amb la seva obra *La Casa de Lúculo*. És un autor molt divertit i molt incisiu, amb una agudesia especial. I si parlem d'escriptors que s'hi han dedicat, que han dedicat moltes i grans paraules a la gastronomia, podem citar Joan Perucho, que també ha mort fa poc o Álvaro Cunqueiro..., he de dir que hi ha grans mestres, tenim totes les referències que vulguem a l'hora de barrejar

un bon coneixement de la cuina i l'art d'escriure.

LITERATURA, ART I CUINA

-I quina seria la seva referència?

-A mi el que més m'agrada, potser perquè és molt divertit, és Julio Camba. Dic divertit perquè m'agrada aquesta perspectiva, que ell empra, de la desmitificació de la gastronomia i de la restauració...; perquè, la realitat és que, de vegades, aquest món és tan..., com diria, tan "carca"..., en definitiva, tan elitista. I aquest punt de diversió, de desmitificació, m'agrada. I jo intent, salvant totes les distàncies, aplicar-lo a les meves cròniques, es tracta de dir coses, però no només coses serioses. En poques paraules, que el menjar és menjar, i només menjar.

-Però parla de la gent que ha fet d'allò que envolta el menjar un art literari.

-És que la cuina té alguna cosa d'art, perquè la seva funció és convertir allò que és una necessitat en un plaer, aquesta és la seva funció.

-Els cuiners moderns, les grans figures consagrades, solen utilitzar conceptes molt intel·lectuals quan parlen de les seves creacions, dels seus plats. I un llenguatge també molt literari. Basta sentir parlar Ferran Adrià quan es refereix a l'"escuma" d'una determinada elaboració, o al procés de "deconstrucció" d'una truita de patates.

-Sí, sí. Segons diu el mateix Ferran Adrià aquests plats "deconstruïts" són simplement una etapa, formen part d'una època durant la qual ell va treballar aquesta tendència. Tot i que després aquests plats han estat els més copiats.

-Però el que crida l'atenció és que s'utilitza el mateix llenguatge intel·lectual de l'art.

-És que hi ha una part molt conceptual. De fet, Adrià, és un creador de conceptes nous. Els crítics veterans i les autoritats en la matèria estan tots, o quasi tots, d'acord que hi ha un abans i un després de Ferran Adrià. Té una intel·ligència intuïtiva i un gran afany d'experimentació..., que, bé, l'han duit a revolucionar la cuina i a introduir-hi un aspecte lúdic que no tenia abans. I és clar, quan una persona va a menjar a El Bulli no va a nodrir-se, va a pujar a una espècie de muntanya russa, a experimentar amb tots els sentits, i també amb la intel·ligència.

CUINERS A PALMA I A LA PART FORANA

-I ara vol obrir a Lloseta, al Palau d'Aiamans. Sembla que Lloseta es pot convertir en un centre gastronòmic important.

-Sí, la realitat és que és molt sorprenent que hagi escollit Lloseta, un poble una mica inadvertit. Tot i que més que a Lloseta, ve a Mallorca i, en concret, al Palau d'Aiamans, perquè sap que allà hi pot anar un turisme d'alt nivell. El cas és que ell no vol muntar un altre Bulli, de fet fa poc ell comentava que no vol duplicar, considera que això seria un error. És més, segons em va comentar a una entrevista, el darrer negoci que ell faria en aquests moments és tornar a instal·lar un restaurant com El Bulli, o un altre restaurant gastronòmic, perquè això seria equivalent a tornar boig. Pel que sembla no vol organitzar un restaurant amb habitacions sinó, al contrari, en un hotel que ja hi és, instal·lar un restaurant on es pot menjar molt bé, de categoria, a més, un restaurant enfocat a la piscina.

-El cas de Lloseta és molt representatiu, perquè sembla que, ara com ara, la millor gastronomia no es troba als llocs clàssics, a Palma o als nuclis turístics de qualitat, sinó als pobles, de vegades una mica perduts. Aquesta és una tendència, la dispersió de la bona gastronomia, aquí i allà?

-Sí, bé, en realitat Palma mai no ha estat una capital gastronòmica destacada. De fet, a Palma encara hi manquen restau-

Andoni Sarriegi Perelló va néixer a Palma en 1964. És periodista i titulat en cuina per l'Escola d'Hoteleria del Juníper Serra. Ha treballat com a redactor a diversos diaris de Palma i, des del 1999, col·labora a la revista *Restauració*, que edita l'Associació Empresarial mentre que, des de fa tres anys, coordina la publicació que edita el Col·legi de Veterinaris de les Illes. Ha publicat, juntament amb el crític Antonio Vergara, la guia de restaurants de la Comunitat Valenciana *Protagonistas de nuestra gastronomía*, editada pel diari *Levante* i la col·lecció *Cocineros de Mallorca*, editada pel *Diario de Mallorca*. En aquests moments prepara l'edició de les guies *Tiro al Plato* i *Mallorca gastronómica* 2004. Així mateix, treballa com a inspector d'una reputada guia gastronòmica nacional i com a crític gastronòmic d'una publicació de Palma, treballs que publica -ofici obliga- anònimament o sota pseudònim.



rants de categoria que estiguin imbricats en la vida quotidiana, restaurants com podria ser un Can Carlos, és a dir, amb cuina de mercat de qualitat, amb propostes i suggeriments diaris. A mi m'han encarregat, per a una guia gastronòmica en què col·labor, que faci una relació d'aquest tipus de restaurants, i si en surten vint a Palma, a la part forana en surten més de quaranta. Tampoc no és gens estrany, perquè l'illa és turística i afavoreix la dispersió. Molts de restaurants poden ser a un hotel interior, com el Cas Puers de Sóller, o a un hotel rural com el Read's a Santa Maria, o a una localitat cent per cent turística com el Port Petit a Cala d'Or..., és a dir, que trobes restaurants de primer nivell en un llogaret, en mig del camp o en una urbanització costanera. I la gent es mou, es trasllada d'un lloc a l'altre per conèixer aquesta oferta.

-El fet de ser un lloc turístic però també el lloc de residència de nombrosos estrangers, ha contribuït a la diversificació de l'oferta?

-Sí, molt. Això és important. Crec que per aquesta raó l'oferta de restauració puja de qualitat i també en diversitat, de registres i d'estil.

EL NIVELL PUJA, PERÒ EL SERVEI NO TANT

-Com qualificaria el nivell actual d'aquesta oferta?

-El nivell aquí, que puja progressivament, encara no arriba al d'altres províncies. No em referesc a Madrid i a Barcelona, sinó a províncies com Girona, o com Guipúscoa. Tot i que, clarament, el nivell de l'oferta culinària augmenta. També s'ha d'advertir que hi ha un aspecte en el qual ens quedam una mica endarrerits, i és el tema de la qualitat del servei. Hi ha molts bons cuiners que treballen a Mallorca, però pel que fa al servei encara ens queda per fer, encara és un aspecte una mica coix.

-Als diaris, a les seccions laborals, és impressionant la quantitat de demandes

de cuiners, cambrers, maitres, etc.

-Sí, sí. Hi ha molta oferta de treball, és increïble, tant per als sectors qualificats com per als treballs més baixos. Jo crec que aquest desfasament entre cuina i servei minvarà, entre d'altres raons perquè hi ha bones estructures de formació, tant la de l'Escola d'Hoteleria del campus com a la clàssica del Juníper Serra o la d'altres centres de formació o instituts, com els de Sóller o Alcúdia, que tenen molt bon professorat. D'aquests centres surt molta gent jove ben preparada. A més, també hi ha tots els programes de formació que ofereixen les associacions professionals. Basta mirar els cursos que, per exemple, ofereix l'Associació Empresarial de Restauració, cursos per a bàrman, maitres, per a restaurants, cafeteries, etc. Hi ha molt de moviment, una gran dinàmica perquè surtin professionals més qualificats. Però, a la realitat, encara hi ha mancances garrafals en el servei a taula; quan un cambrer no sap què és el que serveix o quan no coneix com recomanar un vi..., això és un desastre per a un

bon restaurant. I n'hi ha casos. Els empresaris haurien d'apostar definitivament pel personal qualificat, i les institucions, si realment volen un turisme qualificat i potenciar l'oferta complementària, també.

-Sembla que Espanya figura al vèrtex del rànquing mundial de la gastronomia. Aquesta promoció respon a una realitat o és que en aquestes eufòries també incideix la moda, les necessitats d'un mercat que vol novetats i rellevar el prestigi una mica esgotat dels grans països de la gastronomia?

-Bé. Hem de pensar que aquí hi havia, de sempre, una bona cuina tradicional, un receptari interessantíssim i molt bo. Però, és clar, també es pot dir que la gastronomia està de moda i que ara ens toca a nosaltres. Però jo tampoc no veig les coses així, almenys tan clarament, perquè el concepte de moda és fugaç i crec que, en el nostre cas, l'auge de la gastronomia ha vingut per romandre, que no és un fenomen provisional propi d'un boom, sinó que s'ha aixecat, a poc a poc. I tampoc no és una cosa del tot recent, perquè hi ha hagut una generació, sobretot al País Basc, una generació que a principis dels vuitanta els Arzak, Subijana, Arguiñano..., una gent que va estar molt atenta a la "nouvelle cuisine" francesa, que recolliren aquesta tendència i renovaren el receptari tradicional. I ja han passat vint-i-cinc anys, són vint-i-cinc anys de feina. Per tant, jo no consider que tot això sigui una moda. I el fet que la cuina espanyola estigui ara dins les tendències mundials és el fruit de la feina feta al llarg d'aquestes darreres dècades. És un treball dins el qual el País Basc i Catalunya han estat regions pioneres, si bé després s'ha estès a moltes d'altres regions del país, a tot l'Estat. En aquests moments, hi ha primeres espases a Cuenca, com Manolo de la Osa, o a Galícia, com Toñi Vicente, una de les poques cuineres, juntament amb Carme Ruscalleda, de Girona, amb què comptam.

-Hi ha alguna explicació al fet que hi hagi poques dones cuineres quan realment, i és òbvia la raó, n'hi hauria d'ha-

ver moltes? Potser que la dona, durant tants d'anys hipotecada al fet de donar de menjar cada dia, no vulgui saber res de sublimacions gastronòmiques?

-Jo crec que és perquè..., en realitat no sé per què és així, però el que puc dir és que estic convençut que, en molt pocs anys, quatre o cinc, això canviarà radicalment. I tindrem figures, a primera divisió, que seran dones. N'hi haurà unes quantes, perquè ja hi són aquí i també perquè les escoles d'hoteleria són plenes de dones joves.

LA CUINA I EL GÈNERE

-Però sí que hi ha un mite, potser fet a conveniència dels interessats, que lliga gastronomia, o cuina d'alts vols, amb els homes. Basta pensar en les societats gastronòmiques del País Basc, en els clubs de gastronomia...

-Home, el que sí és cert és que aquest món, de sempre, ha estat masculí, i encara ho és, un món dins el qual la dona és més invisible. I bé, ara diré una cosa que no sé fins a quin punt es pot considerar, però hi ha cuiners que diuen que per suportar la pressió de dos serveis diaris d'alt nivell es necessita una capacitat de concentració i una fortalesa física equivalent a la d'un esportista d'elit. Però, és clar, també hi ha dones esportistes que són d'elit. Crec que més aviat és una qüestió de tradició de l'ofici, la dona sempre ha cuinat a ca seva per alimentar els seus i, per a l'home, la cuina ha estat una sortida professional. Llavors, s'ha creat aquest mite, però, ja dic, això ara es professionalitza molt. També, si ho miram bé, el cuiner ja no és aquell personatge gras, suat i brut que sortia entre fums de la cuina, ara molts de cuiners acaben la jornada de feina impecables. Són com directors d'orquestra, coordinen la desfilada dels plats, i en fan la coordinació de cada passa. De cada vegada, hi ha més demanda per estudiar cuina, d'al·lots i al·lotes, i això canviarà molt prest.

COM TREBALLA UN INSPECTOR

-Vostè treballa com a crític gastronòmic

per a una guia prestigiosa. És gratificant dedicar-se a posar creus als restaurants?, com es viu aquest poder?

-Sí, treball per a una guia, un treball, com és lògic, que és anònim, en inspeccions anònimes...

-No són així totes les inspeccions d'aquest tipus?

-Bé, qui coneix aquest món sap que no sempre és així. Hi pot haver guies que presumeixen de prestigi, però no ho fan així, potser perquè estan contaminades d'interessos o de rutines que vénen d'enfora. Però bé, per a la guia per a la qual treball, la inspecció és anònima, vas a menjar, observes les coses i, després, fas les teves ressenyes sense condicionaments de cap tipus, ni per part de l'establiment ni per par de l'editorial. I, és clar, sempre vas a restaurants nous, que han obert o que han canviat de cap de cuina. Vas, però simplement per veure, per fer un tanteig, una revisió, no sempre per escriure. És més, moltes vegades vas a un restaurant i, en realitat, no vas a menjar, vas simplement a veure què fan. Li puc, a aquest respecte, contar una anècdota: un dia anàrem a dinar amb Antonio Vergara, un dels crítics punters d'Espanya, juntament amb José Carlos Capel, García Santos..., que són els millors d'Espanya. I bé, anàrem a un restaurant a dinar i ens dugueren un arròs de brou, i ell, Antonio Vergara, el va tastar i es veu que no li va fer gaire gràcia..., i va dir: "doncs, no en vull més, no en menjaré més". I va continuar: "i s'enfadarà amb mi", referint-se al propietari del restaurant, en aquest cas el xef, un conegut seu. I, encara més, va afegir: "mai no entendran que no venim a menjar".

-El cas és que vostès poden resultar una mica antipàtics, perquè el que li agrada al propietari d'un restaurant és veure la gent que es xucla els dits i repassa el plat.

-Sí, el que passa és que, almenys en el meu cas, quan sé que he d'anar a un lloc determinat per fer una crítica, és que no dic res de res, ni tan sols reserv una taula. Una altra cosa és si hi vas per fer una

informació, però, si es tracta d'una crítica, no dic res. Potser que, més endavant, quan estic redactant el text, llavors, faci una telefonada, més que res per comentar, per consultar, per aclarir dubtes, perquè si una cosa tenc clara és que jo no sé més que el cuiner. Llavors, per a mi és molt important confirmar alguna cosa que pens no he entès o sobre la qual tenc algun dubte, perquè no em vull anar a ca meva amb els meus quatre apunts i, després, ser injust. També he de dir que jo tenc el privilegi, o la sort, de poder triar i que mai no escric sobre restaurants que, a priori, no m'agraden. I normalment tampoc no em jug tot a una carta, són restaurants als quals vaig més d'una vegada perquè, efectivament, en cas contrari podria ser una mica injust. Una altra cosa, ja dic, és anar a fer una informació, perquè t'encarreguen una informació i, és clar, en aquest cas faig una cita,

ens asseiem i parlem, perquè em contin com és la seva empresa, el seu estil. La qüestió és saber que si el cuiner es deu als clients, el crític gastronòmic es deu als lectors, no es deu ni al restaurant ni a l'empresa editora. Els lectors es mereixen que siguin independent i honest.

ELS MILLORS CUINERS

-D'entre els cuiners mallorquins quins destacaria?

-Més que cuiners mallorquins, jo parl de cuiners que treballen aquí. Perquè la cuina mallorquina es fa amb productes autòctons, però amb independència de qui és qui cuina. No importa que facis arròs brut, basta treballar amb productes autòctons. I dels que treballen aquí, dels que



ja tenen un cert prestigi, jo destacaria Marc Fosh, un cuiner que va néixer a Londres i que treballa a l'hotel Read's a Santa Maria, que va treballar durant uns anys amb Berasategui de Sant Sebastià, que és un dels cuiners que més m'agraden. I, llavors, entre els joves, també destacaria Tomeu Caldentey, del Molí d'en Bou de Sant Llorenç, o el tàndem Oscar Martínez-Tolo Trias, d'Es Xoriguer de Palma. També Juan Ranilla, un jove de 27 anys, de Bilbao, que està a S'Àtic del Port de Sóller. Ranilla es va formar al restaurant Béns d'Avall de Sóller, amb Benet Vicens, un bon cuiner mallorquí. I jo crec que S'Àtic és un dels restaurants de què es parlarà molt. I també podria citar Santi Taura, de Lloseta, també un cuiner jove que, abans, va treballar amb Joan Abrines de Can Carrossa, també de

Lloseta. Tant Juan Ranilla com Oscar Martínez i Tolo Trias fan una cuina més experimental, tot i que sense perdre de vista les arrels, una combinació des del meu punt de vista molt interessant. És un tipus de cuina que treballa en l'actualització, que fa versions dels plats del receptari tradicional, modificant punts de cocció, condiments i quantitats, però amb un resultat que el comensal pot entendre i que li fa reviure sabors. Són plats que no perden la memòria dels qui els gaudeixen, plats que remetien als sabors de la infantesa, de casa..., aquesta cuina m'agrada molt. Sense arribar a l'agressivitat que tenien en el passat, a la contundència anterior, tot pulint i alleugerint, però, a la vegada, sense arribar tampoc a un grau d'abstracció que pugui despistar el comensal.

-Creu que a la nostra cuina encara li manca aquesta transició? Un també es pot demanar fins a quin punt poden evolucionar unes so-

pes mallorquines.

-Unes sopes són, en elles mateixes, boníssimes, però és un plat que pot evolucionar fins allà on vulguis. Basta pensar que entre els *top hit* de la cuina espanyola, es troben dues versions de la sopa d'all que fa Manolo de la Osa, un cuiner de Cuenca, de Las Rejas, un home que fa meravelles. I el mateix es pot fer amb el frit o amb les sopes, tot està en l'experimentació, en el punt de cocció, en la textura...

-De cada vegada la cuina s'acosta més a la recerca científica.

-Miri, de cada vegada els cuiners treballen més, de manera conjunta, amb científics, amb químics, amb especialistes.



FUNDESBA SL unipersonal és un centre en col·laboració amb la Conselleria de Treball i Formació que està especialitzat en la gestió i organització de cursos i accions formatives, amb l'objectiu de preparar i millorar la capacitat professional dels treballadors.

Duim a terme els següents plans:

- Pla FIP (SOIB)
- Pla FORCEM
- Pla ENLLAÇ (Govern de les Illes Balears)

A més, FUNDESBA edita la revista
Ona. Quadern de debat
des de l'any 1992

*Actualment desenvolupam cursos
d'informàtica i d'idiomes:*

- *Alfabetització informàtica:
informació internet*
- *Iniciació a la xarxa d'Internet*
- *Ofimàtica*
- *Anglès: atenció al públic*
- *Alemanys: atenció al públic*
- *Alemanys: gestió comercial*

*La seu social de FUNDESBA està situada al
C/ Francesc de Borja Moll, n. 10, entresol b, Palma de Mallorca.*

Un dels grans cuiners espanyols actuals, Joan Roca, fa el que s'ha anomenat "alta cuina al buit". Ell treballa molt amb productes envasats al buit i cuits al bany maria, però sempre amb temperatura controlada. I són feines d'una precisió extrema..., tants de minuts a una determinada temperatura, i a temperatura constant, controlada amb un rigor extrem, perquè els aliments no perdin els suc propis i tampoc no es perdin els valors dels condiments emprats. I bé, si parlem de Ferran Adrià, la seva cuina és un taller, millor dit, un laboratori, és un cuiner dedicat a l'experimentació, com un bon aquari que és. I moltes vegades descobreix coses per casualitat..., perquè si, per posar un cas, se li crema alguna cosa, unes anxoves..., o una fritura s'ha passat de punt, doncs, després fa una farina amb aquesta fritura i les cendres resultants les empra com a condiment per a un plat de peix..., però, és clar, ell provoca aquesta casualitat. I és un home que tot el que viu, sigui una conversació, una lectura, un viatge..., tot això ho utilitza per a la cuina. És el seu ofici, però, al final, més aviat és un estil de vida.

-Pensa que la gastronomia ha pagat una factura pels excessos de la "nouvelle cuisine", els excessos dels vuitanta, de l'afany esteticista?

-Vol dir per allò de "res en el plat, però tot en la factura"?

-Sí, clar, és una bona manera de dir-ho.

-Bé, el primer que s'ha de dir és que l'oferta és tan àmplia que tots els gusts tenen on triar. Dit això, és cert que a molts de cuiners se'ls veu la ploma, sobretot pel que fa al marge comercial. Li posaré un exemple: moltes vegades jo m'he sotmès a menús degustació, d'onze o dotze plats, de plats amb gelatines, bulbs, sorbets, escumes..., en definitiva i com jo dic, serradís. I quan acabes, et dius: però, bé, què he menjat? Perquè sí, molta escenografia, però el que ha mancat és la bocinada, la mossegada. Fa molt poc, a València, vaig menjar a un restaurant, Ca Sento, potser un dels millors, un restaurant que

experimenta amb els sabors, que fa una cuina contemporània, on ajusten molt els punts de cocció, però, i és un exemple contrari al que comentàvem, sempre amb producte en el plat, sempre amb una bona mossegada, i a més, amb productes escollits a consciència..., en el plat mai no manca la cigala ben generosa o el bon lllom de bacallà, tot i que amb una gran cuina experimental, amb les passes ben treballades, ben mirats els temes com la cocció, les textures i els condiments. I sí, és cert que els cuiners han jugat excessivament al minimalisme. Sempre i quan no es facin bromes amb el contingut jo som partidari d'una bona presentació, fins i tot elaborada, dels plats, perquè no és només que això t'obre l'apetit, sinó també que veus les jerarquies, les relacions de dependència entre uns elements i els altres... i, què he de dir, el més important d'un plat és que tengui bon sabor. Però és que això està relacionat amb la qualitat del producte, en la tasca de mercat del cuiner. Un cuiner que, com a mínim i per sobre dels proveïdors, no vagi dues vegades a la setmana al mercat és que no pot tenir credibilitat. I el sabor també depèn molt del punt de cocció, de la conservació dels suc.

-Sempre s'ha dit que la cuina mediterrània, en funció d'una pobresa comparativa dels materials, de les matèries primeres, no es pot comparar amb altres, per exemple, amb la basca.

-Jo crec que a la Mediterrània hi ha productes a bastament, ingredients per fer la millor de les cuines. Gambes, llagostes, verdures de primera qualitat, una varietat impressionat de gènere..., no hi ha cap handicap en aquest sentit, tot al contrari, hi ha una gran diversitat. Tenim un rebost impressionant i, a més, una tradició cultural que mescla moltes cultures, tradició que encara és molt viva i que és una gran riquesa. I, ara, a més a més, entren dins la mescla les aportacions de cultures migratòries, cosa molt interessant. No només dels magribins, sinó també dels veneçolans, argentins, colombians, equatorians, gent que, en aquests moments, obre comerços d'alimentació

amb productes importats. Crec que vénen uns temps de fusió que seran molt interessants.

-Un bon crític gastronòmic és un bon cuiner?

-No necessàriament, però sempre és millor si cuines, és clar.

-Vostè és cuiner?

-Sí, som cuiner tot i que sempre a un nivell casolà. Jo vaig estudiar cuina per aprendre a cuinar, però, atès que som periodista, mai no he pensat a dedicar-m'hi.

EL MISTERI DE L'OU FREGIT

-Anem al principi, a la mare de totes les cuines: com es fa un ou fregit perfecte?

-Un ou fregit perfecte es fa, primer, en calentint la pella; després, en calentint l'oli, i quan comença a fumejar es tira l'ou. I la randeta, que es fa tota sola. Això de l'ou fregit té molta història, ara tots els cuiners tenen el seu ou, la seva manera de fer-lo. Uns els fan escalfats en aigua i després empanats i fregits..., altres li posen una cullereta de caviar i després et cobren quatre mil peles...

-!

-Sí, és cert. Ara em ve a la memòria una possibilitat que Santi Santamaría em va comentar, una vegada que el vaig entrevistar. Em va donar una recepta per fer un ou: 'mira -em va dir-, primer separeu la clara del vermell d'ou. Després, munteu la clara i, muntada, la fregeixes dins la pella. I damunt la clara fregida, daurada, que et queda com un bunyol, poses el vermell cru i, així, el vermell no es romp.

-És la seva recepta?

-No, a mi l'ou, definitivament, m'agrada sempre amb un parell d'alls fregits, sempre acompanyadet, col·locats devora, d'un bon parell d'alls ben amistosos.

La Clau d'ONA

PER ENTENDRE EL PRESENT, PER OBRIR EL FUTUR

Aprovat inicialment el Pla territorial de Mallorca i definitivament el Pla de carreteres

S.V.



El pacte PP-UM ha permès aprovar inicialment el PTI de Mallorca.

Només mig any s'han torbat UM i PP a reformar el Pla de carreteres i, també, el Pla territorial de Mallorca d'acord amb el pacte signat després de les eleccions. L'autovia entre Inca i Manacor n'ha centrat el debat que, no obstant això, afecta la totalitat del territori i, més enllà, el model de desenvolupament.

Allò que no va ser possible amb el Pacte de Progrés s'ha fet realitat amb el pacte PP-UM, el Pla territorial de Mallorca s'ha aprovat inicialment i és ara a informació pública. Això no obstant, no és el mateix pla que s'havia de posar en marxa l'anterior legislatura. Hi ha afegits importants, entre els quals destaca l'autovia Inca-Manacor que forma part de la reforma del Pla de carreteres que fou aprovat -en aquest cas definitivament- en el mateix ple en què es debaté el PTI. Votaren a favor els partits que donen suport al govern insular i en contra tots els grups de l'esquerra. A la presentació, la presidenta del Consell de Mallorca i d'Unió Mallorquina, Maria Antònia Munar, afirmà que aquest era un projecte central, perquè s'havia gestat al costat de l'esquerra i que havia estat aprovat amb la dreta. En qualsevol cas, es mostrarà molt satisfeta perquè, finalment, després de vint anys d'espera hi haurà una planificació territorial que ens diu "com volem créixer".

Bartomeu Vicens, conseller de Territori en el Consell de Mallorca i fins fa poc secretari general d'UM, va escriure

que "el Pla territorial suposa un abans i un després en la conformació de Mallorca com un espai on els nostres fills i nés es puguin desenvolupar en un entorn pròsper, segur i sostenible". Vicens diu que és possible perquè el PTI estableix un creixement demogràfic del 3% com a límit en els pròxims deu anys, un percentatge que s'allunya de les xifres registrades en els darrers cinc anys. I també perquè protegeix el sòl rústic i reforça les àrees protegides i, finalment, perquè fa una aposta molt clara per la reconversió territorial, especialment a les zones turístiques.

TRES EIXOS TERRITORIALS

Són tres eixos que dibuixen un panorama que molts podrien subscriure. De fet, coincideixen amb els que foren a punt d'aprovar-se a finals de la legislatura passada, quan Josep Melià Ques -ara capdavanter del sector crític a UM- era el responsable d'Urbanisme del Consell. El mateix Melià no creu que amb els afegits que s'han fet al Pla, aquest sigui capaç de garantir un desenvolupament sostenible. De fet, l'actual model econòmic afavoreix el creixement demogràfic i el Pla fa molt poc per contenir-lo, sobretot si es duen a terme infraestructures, com l'autovia, dirigides a escalfar-lo. Aquest és, precisament, el punt feble: una autovia que abans de les eleccions ningú no pensava que fos necessària i que, de cop i volta, s'ha convertit en la senyera de la nova majoria.

Per a l'oposició, tampoc no queda clar com fer compatible la protecció del sòl rústic i els espais protegits amb un urbanisme a la carta que classifica i desclassifica el territori en funció dels interessos econòmics o polítics. La contrareforma de les DOT, que permetrà ampliar l'edificabilitat a molts d'espais protegits, n'és una mostra. En aquest context, la fiabilitat del PTI queda en entredit, de manera que l'única cosa clara -és a dir, compartida per tots els grups- és l'aposta per la reconversió, però per dur-la a terme farà falta la complicitat de la iniciativa privada i uns pressuposts públics que ningú no sap d'on sortiran. Com a exemple, ja hi ha sobre la taula la reconversió de la Platja de Palma, fruit de les bones relacions actuals entre el Govern central i l'autonòmic. Se n'ha fet el disseny, però fins ara no s'ha parlat de doblers.

AMENÇA D'UN NOU BOOM

D'aquesta manera, els portaveus dels distints grups de l'oposició coincidiren a alarmar-se davant la possibilitat que Mallorca entri en un nou boom i que les limitacions previstes en el PTI quedin en paper banyat per manca de consens social. El portaveu d'UM en matèria urbanística, Bartomeu

Vicens, no ho veu així. En la seva opinió, el Pla territorial és el fonament per a una nova economia, equilibrada entre la generació de riquesa i un adequat esment per a l'entorn. En aquest sentit diu que el Pla pretén transformar l'economia de les tres "s" angleses (*sea, sun i sand*) en un mercat organitzat entorn de quatre "e" (*environment, equipment, event i encardement*), que defensi i posi en valor el medi ambient, la cultura i la qualitat del producte turístic. "Tot això, afegeix, des de la seguretat jurídica i des de la proposta de solucions a problemes que no admeten més demores en la seva resolució (...) el Pla territorial és l'eina de futur (...) que ha de fer de Mallorca un espai per viure-hi i desenvolupar-s'hi com a persones que estimen la seva terra".

En qualsevol cas, el debat entorn del Pla territorial de Mallorca, a l'espera de l'aprovació definitiva, va quedar desvirtuat pel Pla de carreteres i, en concret, pel projecte d'autovia entre Inca i Manacor que capgirarà el sistema territorial històric de l'illa. De fet, la impossibilitat d'un debat -perquè la decisió política ja està presa i només queda la mobilització al carrer- ha desvirtuat el contingut del PTI. Com afirmà Maria Antònia Munar, vint d'anys d'autonomia havien estat insuficients per disposar del Pla territorial de Mallorca, però, dissortadament, no ha estat possible consensuar les grans línies del projecte. El clima polític enrarit que es viu a totes les institucions fa impossible el diàleg. El pacte entre PP i UM ha fet malbé la possibilitat de disposar d'un pla territorial consensuat.

OPORTUNITAT PERDUDA

Certament, però, aquesta oportunitat ja s'havia perdut a finals de l'anterior legislatura, quan el Pacte de Progrés fou incapaç de posar-se d'acord. Llavors, el text proposat per l'equip de govern del Consell Insular era un pla centrat, segurament massa centrat per a les aspiracions del PSM i d'EU-Els Verds, que no podia acceptar la proliferació de camps de golf i d'altres mesures que, entenien, eren desenvolupistes, però que s'hagués pogut aprovar si UM hagués donat suport a la llei de quotes i si la resta del Pacte hagués fet el mateix amb la proposta del segon cinturó de Palma. L'entesa va ser impossible, de manera que -després del canvi d'aliances- el Pla ha acabat perdent la seva pretesa centralitat.



El Pla territorial limita el creixement a un 3%.

En contra de la banalització de la sostenibilitat

ONA

Els arquitectes demanen estratègies de transició i "protocols de mínims" per introduir els criteris sostenibles a totes les planificacions

Després d'una dècada de programes i aplicacions, no s'observa, a la realitat nacional ni a la de les Balears, que l'objectiu reiteradament anunciat de la sostenibilitat hagi tingut efectes en l'orientació dels sistemes urbans cap a models ecològicament més raonables i tampoc cap a maneres de viure més adaptades a les necessitats socials. Aquesta és una de les evidències constatades al llarg del fòrum "Urbanisme cap a un desenvolupament més sostenible" organitzat, els dies 20 i 21 de novembre, pel Consell Superior de Col·legis d'Arquitectes d'Espanya i el Col·legi Oficial d'Arquitectes de les Illes Balears amb la col·laboració del Govern balear i de la Caixa d'Arquitectes. La trobada, la més nombrosa de les convocades a l'àmbit nacional pel que fa a l'anàlisi de la sostenibilitat a les diverses planificacions i ordenacions territorials, reuní prop de 250 professionals, en bona part arquitectes, però també provinents d'altres àrees -geògrafs, economistes, juristes, sociòlegs, especialistes en qualitat ambiental, biòlegs, etc.- relacionades amb l'urbanisme.

El Fòrum, que va coincidir en el temps amb la difusió i el debat de l'aprovació inicial del Pla territorial de Mallorca, va ser una oportunitat d'or per comprovar que es produeix, a

força de repetir-ho, una banalització del terme *sostenibilitat*, com si reproduir la paraula per part de les administracions, les universitats o els mitjans de comunicació fos suficient per incorporar les exigències que implica. Una trivialització que va posar en relleu un dels ponents del fòrum, l'economista José Manuel Naredo, Premi Nacional l'any 2000 d'Economia i Medi Ambient, i un dels impulsors de la necessitat de fer de la combinació economia-ecologia un tàndem sense fractures. Naredo proposà que més que insultar la raó parlant de ciutats sostenibles inexistents, es tractaria ara d'establir estratègies de transició a les planificacions, estratègies adreçades a fixar mínims, a rompre inèrcies, a concretar prioritats i a evitar que el terme sostenibilitat quedi irreversiblement contaminat per un abús terminològic, orwellià, aliè a la realitat. La formulació de Naredo va ser recollida a les



Economia i ecologia han d'anar plegades.

conclusions del Fòrum, que defensaren pactar "protocols de mínims" i facilitar una transició basada en la informació i en la participació. Altres conclusions de l'encontre incidiren en els punts que tots, almenys teòricament, coneixem: la necessitat d'atendre allò que és local per comprendre els problemes globals, l'estalvi de recursos, la necessitat de posar els mitjans per evitar la dispersió urbana i l'ocupació excessiva del territori, reduir la mobilitat obligada a l'hora de planificar el transport, la incorporació real, a cada instrument de planificació, d'una sostenibilitat amb cara i ulls, que es pugui mesurar i avaluar, que tots puguem comprendre. El Fòrum va fer, així mateix, un crida molt clara a favor d'una qüestió que, en el nostre cas, forma part d'una versió bàsica de l'urbanisme, l'exigència de fer complir les lleis territorials, la urgència d'aplicar la disciplina urbanística.

PROJECTE CITIES

Al llarg dels dos dies de debat es pogueren escoltar veus de gran interès. Alfonso Vegara, urbanista i cap de Taller d'Idees, el grup que elaborà l'Avanç de les Directrius d'Ordenació del Territori de les Balears, parlà del Projecte Cities, una investigació sobre com introduir factors sostenibles i innovadors a una vintena de grans ciutats ubicades en tots els continents del món. Una intervenció reveladora, entre d'altres raons, perquè el projecte inclou grans ciutats subdesenvolupades, a les quals tota millora urbana sostenible passa per l'impuls a la mateixa creativitat i la imagi-

nació de la població i pels esforços de cohesió social. Una altra intervenció esperada va ser la de l'arquitecte belga Lucien Kroll, un dels impulsors d'una arquitectura d'escala humana, adaptada a una naturalesa real i no inventada, fustigador de l'"star system" arquitectònic i de la frivolitat de les administracions davant l'espectacularitat edificatòria.

L'interès professional i mediàtic que va aixecar el fòrum no es va correspondre amb l'interès dels representants polítics i de l'Administració balear. Llevat de la intervenció del director general d'Ordenació del Territori, Jaume Massot, qui va parlar de la reconversió territorial tal i com es planeja a les DOT i a les lleis territorials de les Illes, la presència de polítics amb responsabilitats territorials va ser quasi inexistent. Fins i tot, en el mateix acte inaugural, al qual no assistí, substituït pel director general d'Arquitectura i Habitatge, el president del Govern balear.

El Consell Superior de Col·legis d'Arquitectes, que durant el 2003 ja havia organitzat dos fòrums previs sobre els problemes de l'habitatge a Espanya i sobre com combinar arquitectura i qualitat de vida, va voler, a Palma i juntament amb el Col·legi de les Balears, posar l'accent a fer palpable la sostenibilitat quan sembla que el terme és a punt d'esgotar-se. Al cap i a la fi, l'objectiu final del fòrum era que cada planificació, sigui quin sigui el seu rang i nivell, incorpori els determinants de la sostenibilitat i que el compliment de les prescripcions pugui ser avaluat per la ciutadania perquè senti el tema com a cosa pròpia.

Aprovada la declaració de servei públic per als vols interilles

ONA



Terminal interilles.

El BOE del passat 4 de desembre publicà l'acord del Consell de Ministres pel qual es declaren obligacions de servei públic les rutes aèries entre les illes Balears. Amb aquesta declaració es garanteix un transport aeri interilles amb bones condicions de freqüència i qualitat, amb una oferta de serveis suficient, a un preu assequible. Les rutes són Mallorca-Menorca, Mallorca-Eivissa i Menorca-Eivissa i el preu de 72 euros per a les dues primeres i de 101 euros per a la segona, una tarifa a la qual s'ha de restar el 33% de descompte per als residents.

La declaració inclou que la ruta Mallorca-Menorca haurà de garantir 71.000 seients a l'hivern i 110.000 a l'estiu i la d'Eivissa, 63.000 i 107.000 respec-

tivament. També estableix un mínim de quatre anades i tornades a l'hivern i de sis durant la temporada alta, una de les quals ha de ser forçosament entre les 7 i les 9 del matí, amb tornada a darrera hora del vespre.

D'aquesta manera es dona compliment a una vella aspiració de les Illes, tot i que els resultats no han satisfet l'oposició i una part dels usuaris que esperaven més de la mesura. De fet, només una companyia ha estat interessada, Air Nostrum -la filial d'Iberia- amb la qual cosa hom pensa que l'oferta ha disminuït en lloc d'incrementar-se atès el tipus d'avió que empra. Air Europa i Spanair han deixat de volar i, al costat d'Air Nostrum, només resta Air Berlín, amb un vol diari a Eivissa.

25è aniversari de la Constitució, una celebració enmig de la polèmica

ONA

L'enfrontament entre el PP i el PNB sobre el pla Ibarretxe s'ha estès a totes les comunitats autònomes. La celebració del 25è aniversari de la Constitució a les Illes Balears posà de manifest les diferències sobre l'oportunitat o no d'una reforma constitucional i, també, sobre el model de l'Estat.

La presència a la Misericòrdia del president Matas i de l'expresident del Congrés, Fèlix Pons, en l'acte de celebració del 25è aniversari de la Constitució, fou una prova del bon funcionament de la Carta Magna al llarg de tots aquests anys. La Constitució va ser fruit, en el seu moment, del consens entre diferents forces polítiques, decidides a fer una transició política pacífica i capaç d'enterrar els fantasmes del passat. En aquest sentit, la crida de Jaume Matas al consens i al diàleg per afrontar el debat sobre si s'ha de reformar o no hagués semblat obvi. Però no ho era, perquè lluny de la cordialitat, el que predomina en els darrers temps és la confrontació. Allò que hauria de ser normal constitueix una excepció que afavoreix la radicalitat i, per tant, els posicionaments extrems.

La Constitució va suposar en el seu moment la superació de les dues espanyes i la creació d'un nou Estat, el de les autonomies, en el qual tothom hi podia tenir cabuda. La Constitució no pot ser, o no hauria de ser-ho, causa de nous enfrontaments. I, no obstant això, es corre el perill que ho sigui tant per la intransigència del PNB com per l'actitud, excessivament patriòtera del PP. El Partit Popular fa una lectura equívoca del text constitucional quan rebutja l'oportunitat de la seva reforma, quelcom que hi és perfectament previst i que, fins i tot, com comentava Fèlix Pons en la seva intervenció, és saludable per a un estat que ha avançat molt en tots els ordres i, per descomptat en el democràtic.

El president Matas -que dies més tard reiteraria la seva proclama en el Club Siglo XXI de Madrid- va carregar les tintes no només contra el PBB sinó contra tots els nacionalismes i, en especial, contra el PSM, partit al qual al·ludí en referir-se a aquelles "veus clarament minoritàries que dins i fora de Balears semblen avergonyir-se del text constitucional". En els últims temps el PP ha volgut recuperar el vell nacionalisme d'Estat, enfrontant-se a tots els nacionalismes perifèrics. No és estrany, doncs, que es vegi en aquesta actitud una amenaça per a l'avanç de l'estat de les autonomies, tal com va fer el secretari general del PSIB-PSOE, Francesc Antich,



Jaume Matas
en el Siglo XXI.

quan qualificà la intervenció de Matas a Madrid de preconstitucional.

MATAS AL SIGLE XXI

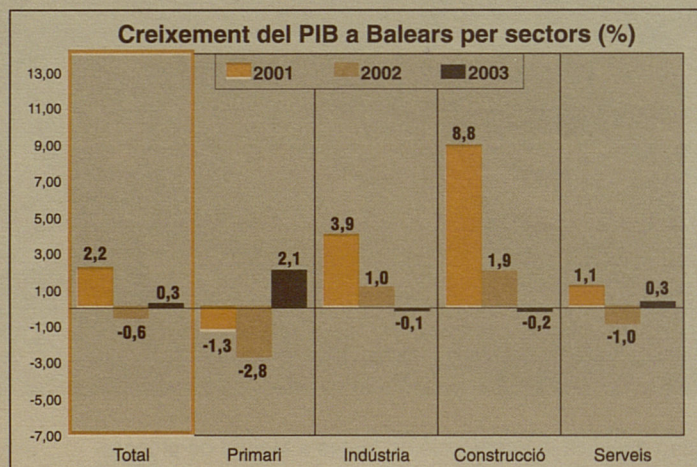
Al Club Siglo XXI, Matas es referí als "pecats" constituents, que varen dur a fer una valoració incorrecta dels "irredentismes historicistes" que propiciaren l'estat de les autonomies. A partir d'aquí, en lloc d'obrir-se cap a nous processos descentralitzadors, i contra els intents secessionistes que s'amaguen -segons digué- darrere el pla Ibarretxe, el president balear defensà que les autonomies tanquin files entorn de l'Estat, un estat que es remunta a l'Espanya visigoda i que ja fou recuperat pels Reis Catòlics. "L'opinió pública -afirmà- el poble espanyol, que és on hi ha residenciada la sobirania, reclama de forma prou explícita, una reconstrucció de l'Estat, sense renunciar a les autonomies, però amb l'exigència que compleixen la seva funció vertebradora des de dins de l'Estat.

L'economia balear començarà la recuperació el 2004

ONA

La patronal CAEB -capdavantera a l'hora d'avançar les dades de conjuntura del 2003- ha previst un lleuger creixement, d'un 0,3% -i ha assegurat que, si no hi ha res de nou, l'economia iniciarà la remuntada a partir del 2004, amb un 1,5% del PIB. Tot dependrà, però, de l'evolució de les economies europees.

L'economia balear segueix estancada, així ho diu l'Informe de Conjuntura de la CAEB corresponent al 2003, tot i que comença a recuperar-se gràcies a la "lleugera millora de l'activitat turística. La indústria i la construcció continuen el procés de desacceleració, amb petites pèrdues. Tot plegat fa que el creixement econòmic de les Illes Balears se situï entorn del 0,3%. Segons el president de la patronal, Josep Oliver, és una dada positiva, sobretot si tenim present que -segons els càlculs de la confederació empresarial- l'any anterior s'havia entrat en recessió, amb un PIB negatiu.



En qualsevol cas, Oliver creu que s'ha de ser prudent. L'any que ve pot ser l'any de la recuperació, amb una previsió inicial d'un 1,5% del PIB. Tot dependrà de l'evolució que segueixin les economies europees. Cal pensar que per quart any consecutiu l'economia balear ha crescut per davall de la mitjana espanyola, però a nivells molt similars als de la mitjana de la zona euro que es troba especialment il·lustrada per l'atonia de les principals economies, és a dir, per la situació d'Alemanya i de França.

TURISME

Per illes, Mallorca registrà el 2003 un major creixement que Menorca i que les Pitiüses, a diferència del que era habitual en els darrers anys. Això és perquè a Mallorca el turisme ha experimentat un millor comportament. A Mallorca el turisme s'ha recuperat de la forta caiguda de l'any anterior, amb un total de pernoctades que s'ha incrementat un 2%, conseqüència de l'augment de turistes -que ha estat un 4%- i de la

disminució de l'estada mitjana, una tendència que es consolida de cada any. El trànsit de passatgers pels aeroports s'incrementa un 5,4% i els ingressos turístics al voltant d'un 3%.

CONSTRUCCIÓ

Pel que fa a la construcció, tal com s'esperava, continua la caiguda del ritme de creixement, de manera que quedà en un 0,2%, la qual cosa ha provocat un descens de l'ocupació d'un 3,3%. De cara al futur més immediat, cal destacar que els projectes visats al Col·legi d'Arquitectes han baixat quasi un 38% en els nou primers mesos de l'any, mentre que les certificacions de finals d'obra han crescut un 4,7%. Tot plegat fa pensar en una reducció de l'activitat, encara que, parcialment, es podrà compensar amb obra pública.

INDÚSTRIA

La indústria també ha vist reduït el ritme de creixement, segons l'informe de la CAEB. L'afecta, sobretot, la reducció de l'activitat a la construcció i les incògnites existents sobre l'evolució turística. El nombre d'ocupats ha baixat un 2,4% i les xifres d'aturats s'han vist incrementades en un 11%. Com a dada complementària, cal ressenyar que les exportacions de productes industrials, com és ara la bijuteria o el calçat, havien disminuït quasi un 20% en els primers vuit mesos del 2003.

AGRICULTURA

Curiosament, el sector que més ha crescut ha estat el primari. L'agricultura ha registrat un 2,1% del PIB, un creixement positiu després de molt de temps de números vermells. Això ha estat possible gràcies a una climatologia favorable, més que no a canvis estructurals. El sector continua sent la ventafocs de l'economia, però com a mínim el 2003 no registrà desastres naturals, llevat -ja a la tardor- del rebrot de llengua blava a Menorca que, un cop més, amenaça la ramaderia de les Illes.

MERCAT DE TREBALL

En conjunt, la resta dels indicadors de conjuntura recollits per la patronal reflecteixen la situació d'estancament que caracteritza l'economia, encara que amb una "dèbil tendència a la recuperació". Així, la matriculació de vehicles s'ha incrementat un 0,4%, el consum de carburant quasi un 5% i el trànsit de mercaderies un 3,7%, mentre que el consum d'energia elèctrica apareix com a l'únic factor dissonant, amb un 10%. Per la seva part, els preus han moderat el seu creixement i, de moment (octubre) es mantenen en una taxa interanual del 2,5%.

Finalment pel que fa a l'evolució del mercat de treball, les Balears han registrat dades negatives l'atur, acompanyades d'un molt lleuger -pràcticament un estancament- creixement de l'ocupació, de només el 0,4%. L'atur ha pujat un 12,6%, mentre que el nombre de demandats d'ocupació creixia un 14% i el de contractes baixava un 2,3%.

El Consell de Ministre aprova la doble connexió energètica amb la Península

ONA

Finalment, després de l'acord entre els governs central i autonòmic, el cable elèctric submarí i el gasoducte s'han incorporat al Pla energètic estatal, de manera que les dues connexions es faran amb pressuposts estatals. L'arribada del gas natural a Mallorca s'ha previst per al 2007 i el de l'electricitat per cable el 2011.

El darrer Consell de Ministres de novembre va aprovar incorporar al Pla energètic estatal d'una doble connexió energètica de les Illes Balears amb la Península, una decisió que havia quedat aparcada fa dos anys quan el Govern central enllestí el Pla, però sense incorporar el balear per -és va dir- manca de suficients estudis. El Govern balear, llavors del Pacte de Progrés, havia previst només el gasoducte, com a millor solució, mentre que el PP i el Col·legi d'Enginyers Industrials apostaven pel cable submarí. Finalment, aquest estiu, després de la darrera apagada general, els governs central i autonòmic arribaren a l'acord de donar prioritat a l'arribada de gas natural, que serà una realitat el 2007, i de fer simultàniament el cable que funcionarà, si res no ho impedeix, el 2011.

Enrere ha quedat la polèmica sobre quina era la millor alternativa, amb la incorporació de les dues a la solució definitiva, les finalitats bàsiques de la qual són, segons el Govern, en primer lloc oferir la solució òptima del proveïment energètic a les Illes en les millors condicions tècniques, ambientals i de seguretat; en segon, garantir la diversificació energètica facilitant l'accés de la població illenca al gas natural, un combustible amb importants avantatges de caire ambiental; i tercer, integrar les Illes en el sistema de competència nacional i rompre l'actual aïllament energètic i la situació de monopoli elèctric.

La present tècnica parteix d'una sèrie de consideracions sobre l'evolució del consum energètic a les Illes Balears, la previsió de la demanda futura i les necessitats actuals de diversificar les fonts energètiques, i té com a finalitat bàsica garantir l'existència d'una potència suficient per atendre la demanda futura de la població i assegurar la disponibilitat del gas natural.

EVOLUCIÓ DEL CONSUM ENERGÈTIC

El consum energètic a les Illes Balears ha crescut en els deu darrers anys a una mitjana anual de prop del 6%, quantitat significativament superior a la taxa total nacional. L'increment acumulat de la darrera dècada és del 74,5%, i se situà, l'any 2002, en els 2.639.644 tep. Aquest augment del consum s'explica en la conjugació de diferents factors de caire general com són l'increment de les taxes d'activitat i d'ocupació registrat, l'augment del nivell de renda dels consumidors i el seu efecte en la millora contínua de l'equipament domèstic, i d'altres més específics de les Illes com és el desenvolupament d'un sector de serveis que ha evolucionat cap a ofertes de major valor afegit però també més intensives en consum elèctric.

PREVISIONS DE LA DEMANDA

Pel que fa a les previsions del comportament que en els propers anys tindrà la demanda d'energia elèctrica a les Illes Balears, l'informe considera uns creixements mitjans anuals del 4,7% per a la potència màxima en el període 2003-2011, novament per damunt de les previsions del sistema peninsular encara que amb un augment lleugerament menor al dels darrers anys.

Previsió de la demanda elèctrica sistema balear (2003-2011)

	Pot màxima Estiu MW	Pot màxima Hivern MW	Energia anual MWh
2003	1.080	847	5.252.100
2004	1.124	925	5.570.521
2005	1.192	980	5.908.301
2006	1.253	1.031	6.207.496
2007	1.310	1.078	6.490.821
2008	1.369	1.127	6.787.094
2009	1.432	1.177	7.092.513
2010	1.496	1.230	7.411.677
2011	1.563	1.286	7.745.202

Per la seva part, pel que fa a la demanda de gas natural s'estima que a les Illes, que actualment no tenen disponibilitat d'aquest combustible, el consum més important serà el destinat a la generació d'electricitat, aplicació que a l'horitzó 2011 se situarà prop del 90% de la demanda total de gas. El 10% restant serà per al mercat no elèctric, integrat bàsicament pels sectors domèstic, comercial i industrial i de cogeneració.

Amb la solució proposada es planteja donar una solució definitiva al proveïment energètic. Així, l'arribada del cable suposarà augmentar la potència elèctrica del sistema elèctric en 300 MW, mentre que la capacitat que s'obténdrà amb la posada en marxa del gasoducte serà suficient per cobrir les necessitats energètiques més enllà de trenta anys.

INFRAESTRUCTURES NECESSÀRIES

Pel que fa a les infraestructures, la solució proposada inclou: 1) la connexió via gasoducte de la Península i les Illes d'Eivissa i Mallorca; 2) la unificació del sistema elèctric balear a través de la interconnexió elèctrica dels dos subsistemes actuals, i 3) la interconnexió per cable del sistema elèctric balear amb la Península. 4) aquesta definició

es completa amb la instal·lació de tres estacions de transformació, dues a Mallorca i una a Eivissa.

Tot plegat suposa una inversió de 607 milions d'euros, 267 dels quals seran per a gasoducte i la resta per al cable.

CALENDARI

En principi es preveu que totes les infraestructures descrites concloguin l'any 2007, a excepció de l'enllaç elèctric entre les illes i la Península que conclourà l'any 2009.

CONCLUSIÓ ESTIMADA

Gasoducte submarí Oliva-Eivissa-Mallorca	Any 2007
Gasoductes terrestres Mallorca i Eivissa	Any 2007
Enllaç elèctric Mallorca-Eivissa	Any 2007
Enllaç elèctric Eivissa-Formentera	Any 2007
Interconnexió Península-Mallorca	Any 2009

El gasoducte enllaçarà Oliva, a la costa valenciana, amb Eivissa i Palma (Sant Joan de Déu) des d'on continuarà subterràniament fins a la central de Cas Tresorer, àrea classificada com a zona energètica on actualment hi ha la fàbrica de gas que subministra a la ciutat. I des de Cas Tresorer es connectarà amb Son Reus per alimentar els grups de generació ja existents.

Finalment, el cable -que endemés d'unir les Illes amb la Península unificarà el sistema elèctric balear, amb la unió entre Mallorca i Eivissa- anirà de Vandellòs, a la costa catalana fins a Santa Ponça i d'aquí, subterràniament, cap a una planta de reconversió instal·lada al polígon industrial de Son Bugadelles, també a Calvià.

Les finances de la comunitat autònoma gaudeixen de bona salut

ONA



Ramis d'Ayreflor.

La comunitat autònoma de les Illes Balears manté la qualificació a llarg termini "AA+" que concedeix Standard & Poor's, una de les agències de qualificació financeres de major prestigi internacional. Aquesta qualificació garanteix la salut financera, endemés de preveure una evolució favorable, és a dir, estable. Segons Standard & Poor's, Balears té nivells de riquesa superiors a la mitjana europea, així com un baix nivell d'atur, encara que estacional.

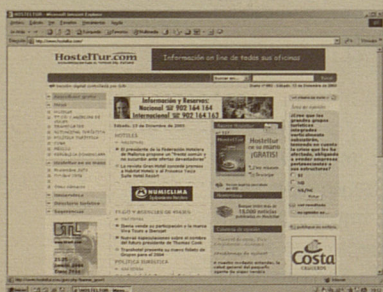
L'agència fa esment, igualment, a altres factors fonamentals per rebre la qualificació esmentada. Entre d'altres, que l'economia de les Illes presenta unes perspectives de futur positives, malgrat que els creixements del PIB el 2003 i el 2004 no seran molt alts, amb percentatges que poden anar -segons S&P del 0,8% a l'1,7%, per sota de la mitjana espanyola.

L'entitat també ha tengut present l'elevada dependència del turisme en el conjunt de l'economia balear, la qual cosa fa que el creixement sigui més "volàtil" que la mitjana estatal. També ha previst un increment de la despesa com a conseqüència d'haver assumit la competència sanitària.

En conjunt, però, l'agència dictamina que les finances autonòmiques gaudeixen de bona salut, comparable, almenys, a les de l'Ajuntament de Madrid, la comunitat canària i la comunitat foral de Navarra.

Adreces a la xarxa

PÀGINES PER INFORMAR-SE



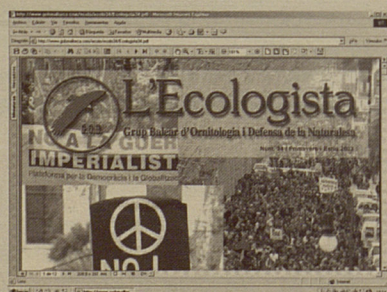
www.hosteltur.com

Endemés de les edicions digitals de tots els diaris de les Illes, l'hemeroteca virtual mostra tot un seguit de publicacions que, cada pic més, resulten imprescindibles per completar la informació publicada als mitjans tradicionals. Una mostra és Hosteltur, que endemés d'incloure la versió electrònica de la revista de paper -una de les més introduïdes dins del món turístic- ofereix una selecció diària de les notícies que més sobresurten del sector.

Cada dia, a primera hora del matí,

hom pot consultar les propostes d'Hosteltur, un recull de retalls de diaris, i també de cuina pròpia, que es fan imprescindibles a mesura que un s'avesa a la consulta.

I, com a contrapartida, també vos recomanem *L'Ecologista*, la revista que edita el GOB i que hom pot trobar a Internet a través de la pàgina de l'entitat. No fa falta dir que en els temps que corren el contingut de *L'Ecologista* és del màxim interès per a tothom que vulgui estar ben informat.



www.gobmallorca.com

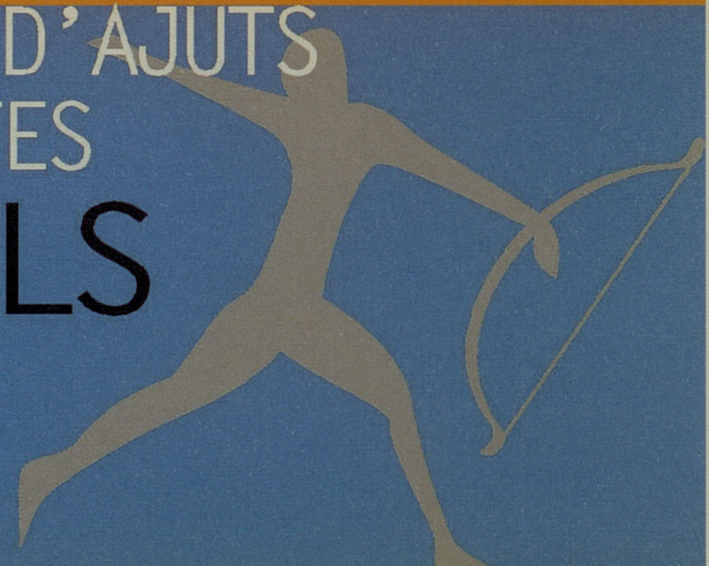
2004 PROJECTES

DEL 12 DE GENER AL 23 DE FEBRER

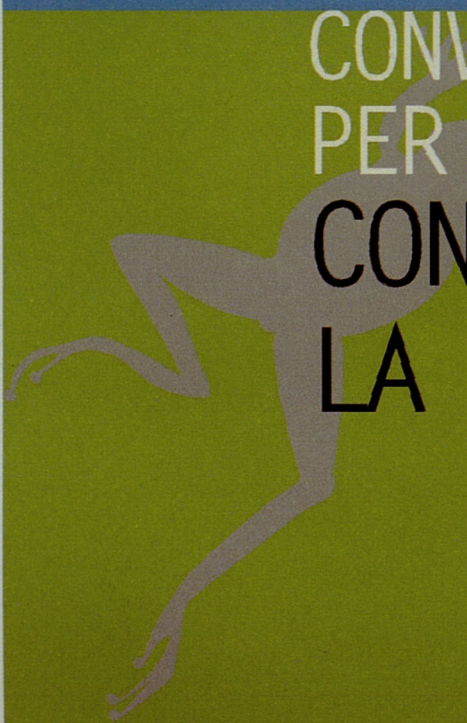
CONVOCATÒRIA D'AJUTS
PER A PROJECTES
SOLIDARIS



CONVOCATÒRIA D'AJUTS
PER A PROJECTES
CULTURALS



CONVOCATÒRIA D'AJUTS
PER A PROJECTES DE
CONSERVACIÓ DE
LA BIODIVERSITAT



"SA
NOS
TRA"

CAIXA DE BALEARS

Fundació
"SA NOSTRA"

Per a més informació: Tel: 971 70 74 21 www.sanostra.es