

Oficis i sabors de Puigpunyent: Iniciatives empresarials del sector agroalimentari a la Serra de Tramuntana

Puigpunyent i Galilea, 15 de desembre del 2018

Participants:

Isabel Alabern, Bodegues Son Puig
Sebastià , Ca's Cerveser
Teresa Nieto, Tafona de Conques

Tramuntana XXI va organitzar aquesta visita per apropar a la ciutadania a projectes emprenedors basats en la conservació i recuperació d'oficis tradicionals i productes locals i que, a més a més, generen riquesa econòmica, cultural i social i arrelament al territori.

Visita bodegues Son Puig. Isabel Alabern, propietària



Son Puig és una possessió de la Serra de Tramuntana, de la Vall de Puigpunyent, és una empresa familiar, dels meus pares, els meus germans i jo, però els que ens hi dedicam som mon pare i jo. Hem volgut recuperar l'activitat agrària de la possessió. Ja fa més de 40 anys que fem cirera i la venem al client final. Des de 2004 també produïm vi. Fonamentalment es comercialitza a Mallorca però també s'exporta una petita part. Produïm varietats foranies però també autòctones, i només fem servir el raïm de la finca, el que per nosaltres és molt important, perquè consideram que així mantenim una identitat pròpia.



Ja que la Serra de Tramuntana és patrimoni de la humanitat pensam que treballar el camp és la millor manera de conservar aquest patrimoni. La Tramuntana és un lloc privilegiat per produir. És veritat que és més complicat que a altres llocs, però el resultat de les fruites és fantàstic. Per nosaltres és una manera, no només de protegir la terra, sinó en el nostre cas també de conservar una possessió que duu molta feina i que necessita una gran aportació personal i econòmica bestial. Hagués estat segurament més fàcil obrir un hotel o celebrar noces però no trobam que això sigui una manera que tothom se n'aprofiti. El paisatge agrícola és un patrimoni molt important i per nosaltres aquesta és la manera de conservar-lo.

A Balears, sobretot a Mallorca, l'habitual és que un celler utilitzi el seu raïm però compri també a altres productors. Hi ha un gran trànsit de verema entre els municipis de Mallorca, que a més és tradicional. Nosaltres això no ho fem. Aquí tenim un microclima, la temperatura és molt més baixa i plou molt més que en el Pla. Això afecta molt a la maduració del raïm. Per a nosaltres no té sentit comprar el raïm del Pla i barrejar-la amb el nostre: al final tens un vi sense identitat, i això no ens interessa. Nosaltres només utilitzam els raïms de Son Puig, la qual cosa en un any bo és fantàstic perquè tenim molt vi de qualitat i amb la nostra identitat però en un any dolent, com 2018, és dur, per la falta de pluges. Hem perdut el 50% de la producció i per tant un 50% menys de venda, i les nòmines es paguen igual.

Aquesta és una característica de la producció a Tramuntana. Una altra característica, al Pla es verema a principis d'agost, nosaltres amb sort començarem a final d'agost, sovint a principis de setembre. Son Puig és sempre l'últim celler a acabar la verema, per la vall en el qual estem situats. Això afecta el treball de la plantilla, a la tipologia dels vins, les varietats que conream, etc.

Veremam manualment, com el 80% dels cellers de l'illa. No contractam a més gent, som 5 persones que fem tota la verema. Ens hem preocupat de plantar moltes varietats diferents que maduren en diferents moments, per a poder fer la verema escalonadament amb poques persones. El segon avantatge és que com som les mateixes persones tots els anys, podem fer la selecció directament en la planta, ja sabem com volem els raïms.

Tenim tota la maquinària necessària per a un celler però a escala menor. En un bon any podem fer 45.000 ampolles. Aquest any ens quedarem en les 23.000 ampolles.

Som molt poc intervencionistes amb el raïm. Mallorca és un lloc molt petit com a regió vitícola. Si començam a fer pràctiques enològiques que es fan a qualsevol lloc al final perdem identitat en els vins. Aquestes pràctiques fan vins més estandarditzats, per a un públic general. Estem en un celler microscòpic, en un lloc molt diferent de la resta del món, que és la Serra de Tramuntana. El nostre objectiu no és treure el màxim d'aromes per a fer un vi comercial, que igual vendria molt millor. El meu objectiu és que el vi de Son Puig expressi les aromes de la terra de Son Puig. Preferim ser més respectuosos amb el procés d'elaboració.

**Visita a l'obrador de Cas Cerveser. Com ells mateixos es defineixen "Microcerveseria artesana i sostenible a la Serra Tramuntana de Mallorca".
Sebastià Morey, propietari.**



Aquest tipus de visites a obradors cervesers no és molt habitual a Mallorca, a altres països si és normal visitar cerveseries petites. Jo sóc el 50% de Cas Cerve-ser, l'altra meitat és la meva dona. Ella fa les cerveses i jo faig el disseny de les receptes. Fa 13 anys vam començar a fer cervesa a casa. És un projecte familiar, que ens ha dut a externalitzar menys.

Vaig començar a fer cervesa per jo, les que trobava em semblaven massa estàndards. Fa 10 anys a una fira a Galilea vaig fer per vendre i va tenir bastant èxit i vam decidir prendre-ens-ho seriosament. Ara fa 7 anys que estem a aquest local. No va ser fàcil.

Hi ha una diferència molt gran entre la cervesa industrial, la que tenim normalment a l'abast i la cervesa artesana. La cervesa industrial cerca el benefici més gran amb la mínima inversió. El 90% tenen afegits d'arròs, blat, etc. que abarateixen molt el cost, així com colorant, perquè la gent es cregui que allò és cervesa. Nosaltres partim d'un 100% de malta d'ordi, blat i llúpol. No cercam abaratir costos sinó la màxima qualitat possible. Hi ha tants tipus de malte-



jat, de llúpol, que ens donen una combinatòria infinita a l'hora d'elaborar cervesa, és una pena haver de beure sempre el mateix.

Tenim sis cerveses: tres les fem tot l'any: Galilea Golden Ale, suau, bona de beure; Red Ale, més torradeta i amb més intensitat de malta; Amber Ale, més pujada de llúpol. Cada ingredient dóna sensacions diferents. Després tenim tres que fem en moments específics: Satán Claus, per Nadal, que duu carabassa, nou moscada, canyella i clau, extremadament aromàtica; Sant Antoni i el Dimoni, cervesa negra, molt amarga, molt de llúpol; i abans teníem la Cor de Cirera, que fèiem en col·laboració amb Son Puig, amb les seves cireres. De tant en tant fem cerveses per altra gent, com aquesta que hem fet per un restaurant de Palma.

Quant a la matèria primera: aquí sí que hi ha maltejadors, però ho tenen tot venut als grans. Per desgràcia, nosaltres hem d'importar la malta. Vàrem estar fent proves a la finca de Sa Mola Gran que tenim llogada aquí Galilea i vàrem sembrar ordi, però maltejar bé és molt complicat. Hi ha maltejadors professionals. Vàrem començar a sembrar llúpol, no hi havia prou aigua, no produïem el suficient. La carabassa si és d'aquí, sembrada nostra. El lemon grass és de Son Puig.

Visita a la tafona de Conques

Teresa Nieto, veïna de Puigpunyent i impulsora de la recuperació del patrimoni de Conques.



Això era una possessió molt semblant a la de Son Puig. L'any 1986 un gabinet d'advocats van fer una segregació il·legal de tota la finca. La van comprar per 6 milions de pessetes: el mateix dia la van escriure per 40 i la van repartir entre 14. A l'escriptura van deixar constància que havien fet les reformes suficients per acondicionar els habitatges.

El 2006 es van inventar una comunitat de propietaris i van començar a vendre bocins: una casa per aquí, un xalet per allà. A l'ajuntament de Puigpunyent no hi ha cap precedent d'aquests pro-



jectes d'obra. El 1982 van demanar autorització per arreglar una teulada i se'ls hi va donar permís, però el que van fer és començar a arreglar les cases.

Nosaltres desconexíem la situació fins que el 2011 vam començar a sentir d'un problema que hi havia hagut a Son Balaguer que també es va desmuntar la possessió per un estranger que l'havia comprat. Es va començar a parlar que a Conques hi havia una tafona i que pràcticament era l'únic que quedava. El poble té un catàleg de béns patrimonials esplendorós però tot està en mans privades, mal conservat... La tafona era recuperable, vàrem fer un projecte, un conveni, amb l'Ajuntament per recuperar-la. Veníem amb molta il·lusió, el que no sabíem era que el que vam trobar: els safareigs, la tremuja... tot ple d'enderrocs. No enteníem res. Ens vam adonar que s'havien fet 14 apartaments, amb les seves habitacions, banys, etc. Sense cap consideració cap a la protecció del patrimoni.

Vàrem començar a fer denúncies. Va venir inspecció de Patrimoni, no entenen el que havia passat. Van fer el primer informe a 2012. No obren expedient sancionador. El 2014 vam fer una intervenció a una de les cases i trobam que hi ha un informe d'una arquitecta de 2007 avisant que la tafona corria perill. Aconseguim que Patrimoni ens aprovi un projecte per recuperar-la. Però mentrestant segueixen fent obres als apartaments i fent malbé l'estructura de l'edifici i posant en risc la tafona.

L'Ajuntament fa un ordre d'execució per reforçar l'estructura. Amb el Consorci Serra de Tramuntana vam recuperar l'aljub. A cada passa que donam ens trobam amb una il·legalitat.

El nostre expedient a disciplina urbanística està totalment documentat. Tenim dos cops de bona sort: qui va un dels xalets ens envia fotos de com feien obres. Hem seguit fent la feina per recuperar la tafona, sabem que la possessió és irrecuperable. La façana, la coberta i els elements patrimonials, ara que s'ha aprovat el catàleg de béns patrimonials de l'Ajuntament, haurien d'estar protegits. No s'hauria de deixar moure una pedra.

Aquí es ven i es compra amb estafa: es ven un bocí d'una possessió que no es pot vendre, s'empra per fer lloguer turístic il·legal. No necessiten ni fer publicitat, no cobren ni a Mallorca.

A 2014 vam començar a veure que els sistemes que tenen no compten amb cap garantia de sanitat: els pous negres van a parar a la marjada d'avall. Fem denúncies, ve el Seprona... Encara no s'ha fet cap intervenció. Només tenim una sortida: la Fiscalia. Por-



tem des del 2011, hem empenyorat el nostre patrimoni, hem invertit temps i energia. No estem disposats que uns estrangers depredadors i infractors se surtin amb la seva.

La lluita no és només per recuperar la tafona, sinó per evitar il·legalitats que acabin amb el patrimoni. Nosaltres volem fer aquí un centre d'observació mediambiental.

Jo no me'n puc estar d'això: ho he d'acabar i ho he de defensar.

Margalida Mulet (Interventora de l'Ajuntament de Puigpunyent)

Totes les cases de Conques estan declarades BIC i incloses al catàleg de possessions del Consell de Mallorca. A dins un BIC no es pot segregar ni fer habitatges. Qualsevol obra s'ha de demanar llicència municipal i autorització de Patrimoni. En aquests moments hi ha massa gent implicada. Els notaris van escripturar sense poder fer-ho. En cap moment van dir que eren BIC, ni van demanar llicències d'obra. La parcel·la de Conques són 8740 metres: la possessió ha exhaurit tota l'edificabilitat. Alguns dels xalets s'haurien d'esbucar. Les façanes són il·legals, a una possessió no en pot haver-hi. S'han obert vidres, posat PVC, aires condicionats, etc. Les façanes no es poden tocar. Moltes infraccions han prescrit, però han de tornar a la legalitat. Haurien de demolir tot i tornar a com estava abans.

L'Ajuntament amb els mitjans que té s'ha mogut bastant, però les institucions com el Consell Insular, Patrimoni, etc. no han complert les seves obligacions. La inactivitat administrativa ha estat total.

Un altre tema és que aquí la gent no vol deixar passar perquè diuen que és privat, però al ser un BIC estan obligats a deixar passar visites.

Sebastià Coll, fill de l'últim tafoner de Conques.

Em coneixen pen Sebastià de Conques, perquè jo vaig néixer aquí. El meu padrí va venir de tafoner aquí. Mon pare el va seguir, i va estar cuidant la finca durant 72 anys. La temporada d'oli començava a l'octubre i s'allargava fins al febrer. Cada dia venien dones a collir oliva, de vegades més de 60 dones de Galilea, Puigpunyent i altres pobles. Un jove anava amb dues someretes i ficava les olives a sacs i venia cap a la tafona. Trabucava les olives, anava als graners i després a la tremuja, que la movia una bèstia. Es feia una pasta d'olives a la tremuja, que es posava a un dipòsit. A un cantonet sortia tot sol l'oli verge, que no durava molt de temps. S'assentava i



escaldava la pasta per fer la resta de l'oli. La biga premsava la pasta. D'aquí sortia l'oli més bo.

L'oli que es feia a Conques era el millor de tot Puigpunyent. Venia gent a veure la tafona i li donàvem una llesca de pa de blat amb oli d'aquí. Ara no hi ha res igual.

