



*Concurs*

INNOVACIÓ  
ALIMENTÀRIA  
AMB  
PRODUCTES  
ELABORATS



TRAMUNTANAXXI



Edita: Tramuntana XXI

Coordinació de la Setmana Gastronòmica de la Serra de Tramuntana: Marta Ferriol i Maria Cifre

Mallorca, gener de 2022

Amb la col·laboració de:

 Direcció Insular de Promoció Econòmica  
i Producte de Mallorca  
Departament de Promoció Econòmica  
i Desenvolupament Local  
Consell de Mallorca



## *De la tradició a la innovació, productes elaborats*

En el marc de la II Setmana Gastronòmica de la Serra de Tramuntana es va llançar el concurs "De la tradició a la innovació, productes elaborats". L'objectiu era fomentar la innovació gastronòmica amb productes elaborats amb tècniques que tenen l'objectiu d'allargar la vida del producte, preservant el seu gust i les seves condicions sanitàries.

Per això es va convocar a escoles de cuina a presentar elaboracions innovadores centrades en productes elaborats, utilitzant matèria primera de la Serra de Tramuntana. Es va valorar el percentatge de producte local que hi havia a l'elaboració presentada a concurs (entenen el radi de local com a producte balear), tot i tenir en compte que hi ha ingredients necessaris per algunes conserves que actualment no es produeixen a les Illes Balear (com per exemple el sucre, alguns tipus de farines i alcohol). També es va valorar que almenys el 30% del producte balear fos de la Serra de Tramuntana. Així mateix, es va tenir en compte el potencial comercial, el sabor, la textura, la presentació i l'originalitat del producte i de la combinació d'ingredients.

L'acte d'entrega de premis va tenir lloc a l'Ajuntament d'Esporles. El jurat estava format per Kiko Martorell, propietari i xef del restaurant Ca'n Boqueta, a Sóller, Xisco Mauri, director d'Oasis Tramuntana i Joe Holles, president de Tramuntana XXI. Els guanyadors varen ser:

- 1er premi: Mater Misericordiae amb la seva recepta "Melmelada de pebres coents". Guardonats amb un lot de productes de la Serra amb un valor de 300€
- 2on premi: Mater Misericordiae amb la seva recepta "Figues seques". Guardonats amb un lot de productes de la Serra amb un valor de 150€
- 3er premi: Mater Misericordiae amb la seva recepta "Olives trencades". Guardonats amb un lot de productes de la Serra amb un valor de 150€





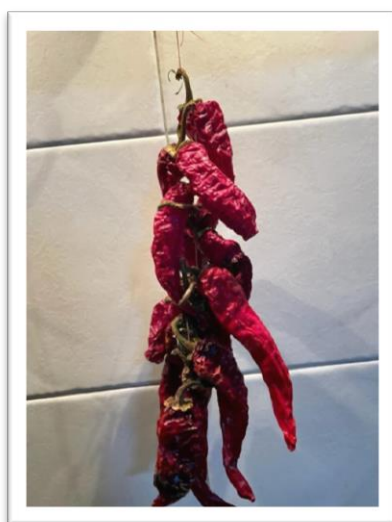
# Guanyadors



## Confitura de pebres coents

Som 9 alumnes de segon curs del Centre Ocupacional Mater Misericordiae, situats a Palma de Mallorca.

Aquest any estàvem esperant amb molta il·lusió que arribés aquest dia per poder participar a la II setmana gastronòmica de la serra de tramuntana. Per això hem intentat cercar un producte de casa, de la nostra estimada Serra de tramuntana. Per sort, tenim un Company que viu a Sóller i ell ha estat l'encarregat de cultivar i fer-nos arribar uns magnífics pebres coents.



Després de donar-li moltes voltes, hem pensat que la millor opció seria fer una confitura de pebre coent, ho havíeu sentit mai?

És perfecte per acompanyar amb un tros de formatge mallorquí i no perdre la nostra essència sempre un poc coenta.

Ha estat molt divertit cuinar aquesta confitura, perquè un de nosaltres no va tenir altre idea que tallar els pebre fora guants i després fregar-se els ulls. Quines llàgrimes més coentes!

Res, ja no ens allarguem més, aquí us deixem la gran recepta, però cal dir que és treta d'una repadrina d'uns dels nostres alumnes i la tenia molt gelosa.

A continuació us detallem la fitxa tècnica,

### **Ingredients per a la confitura de pebres coents:**

- 4 pomes blanques

- 1 kg de sucre
- 250 ml de vinagre
- 1 pebre vermell sembrat i recollit a lloseta, poble pertanyent a la Serra de Tramuntana
- 12 pebres coents, de Sóller

**Elaboració:**

1. Pelem les pomes i les tallem a mirepoinx
2. Llevem les llavors als pebres coents i les tallem també a mirepoinx.
3. Dins una olla posem tots els ingredients i la duem a ebullició durant 20 minuts
4. Triturem amb un túrmix, a nosaltres ens agrada que quedin trossets de pebre
5. Ho deixem 10 minuts més a foc lent i a continuació ho posem dins pots de vidre
6. Les tanquem ben fort i els pasteuritzem. Aquest procés l'hem fet al forn de vapor durant 45 minuts
7. Els trèiem del forn i ja estan llests
8. Aquesta confitura pot aguantar un any a temperatura ambient



Té un color molt especial i no us en fèieu una idea de lo bona que és, el millor, és el toc picant que et deixa a la boca. A gaudir!

## Figues seques

Som 5 alumnes de tercer curs de Mater Misericordia, **Centre Especial d'Ocupació** gràcies al qual es creen llocs de treball en diferents sectors, com ara l'hoteleria, la restauració o l'agricultura ecològica.



Mater aposta per encarar els reptes de futur amb somnis i il·lusions renovades, però amb la mateixa determinació de sempre: millorar la qualitat de vida de les persones, tot promovent-ne l'assoliment d'una vida tan **plena i autònoma** com sigui possible, des del respecte a la seva dignitat, intimitat i dret a ser diferent.

Us volem presentar la nostra **proposta gastronòmica** pensada amb molta delicadesa i esforç. Arribar al final del producte ha estat molt divertit ja que hem hagut de passar per diferents fases, des de la collita del producte, el procés de secat i la seva conservació.

Ja us estem donant una pista, sabeu què és? El fruit prové de l'arbre de la casa del nostre cuiner, que viu a Galilea, llogaret pertanyent a la Serra de Tramuntana.



Sí, parlem de les **figues seques**. Aquest emblemàtic fruit que hem conservat com ho han fet els nostres avis ancestralment. Sabíeu que aquest arbre és originari del Mediterrani? I què millor que sigui de Galilea?

Com que ja teníem especial il·lusió en participar a aquest concurs, vam recollir les figues quan era la seva temporada (juliol - setembre) i ens vam posar mans a la cuina per poder elaborar les **figues seques**.

Una vegada feta la collita a mà de les figues madures, vam posar a assecar-les a l'aire lliure, les vàrem aplanar una mica perquè eixuguessin més ràpid.





Van tardar uns 7 – 10 dies, han de quedar ben seques. Els tres darrers dies vàrem girar les figues a fi que s'haguessin assolellat per les dues cares.

Però, si les figues han estat al sol, clarament insectes han pogut acostar-s'hi. Per aquest motiu, una vegada seques, les passàrem per aigua en ebullició.



El secret és que dins l'aigua s'hi ha de posar 3 fulles de llorer, 3 ametlles, 2 garroves i un grapat de sal. A continuació, vam posar les figues dins un sac net de patates i les escaldarem dins l'aigua bullint uns 10 minuts. D'aquesta manera ens vam assegurar d'eliminar tots els microorganismes.

Passat aquest temps, les vàrem posar damunt llaunes i les enforarem durant 5 minuts a 180 graus perquè s'eixuguessin.



Quan les vàrem treure del forn, vam agafar un pot de vidre o tapers de plàstic i vam col·locar una capa de figues, seguit d'una mica d'anís líquid (licor) o una mica d'herbes dolces, una altra capa de figues i una mica de llavors d'anís i més licor, i repetirem de nou amb una altra capa de figues fins que el pot o el taper quedés ben ple.





Ben tapades amb film o amb el pot ben tancat, poden aguantar fins a un any. Una conserva molt antiga i molt bona, de producte d'aquí. Cal dir que el llorer i l'anís emprats també són recollits per nosaltres i no comprats.

Podem sopar de pa amb oli i figues seques amb pa, o menjar-les de darrerria en el dinar, o totes soles.

El temps passa i seguirem passant gust d'elaborar aquest producte, però si hem de ser sincers, més gust de menjar-les.

Uups, ens oblidàvem! Us fem una llista dels ingredients emprats:

- 500 g de figues de l'arbre de Galilea, llogaret pertanyent a la Serra de Tramuntana
- Llavors d'anís de ca sa padrina de Binissalem
- Llorer de l'arbre de lloseta, poble pertanyent a la Serra de Tramuntana
- Una botella d'anís
- 30 g de sal
- 3 ametlles de lloseta
- 3 garroves també de lloseta
- 500 ml d'aigua

Esperem que us hagi agradat la nostre idea!

# Olives trencades

Som els alumnes de Tavail, transició a la vida adulta. És un programa que va dirigit a joves d'entre 16 a 21 anys. Treballem per aconseguir l'autonomia i la inserció laboral de totes aquelles persones amb altres capacitats.



Ens feia una mica de por presentar-nos a aquest concurs ja que acabem d'iniciar-nos en el món de la gastronomia. Els nostres coneixements encara no són molt amplis, però aquest concurs ens ha donat l'oportunitat de conèixer un nou terme culinari, la conservació amb sal.

Per tant, a qui no li agraden unes bones olives trencades acompanyades amb un pa amb oli?

Estem molt feliços, perquè no només hem fet la recepta, si no que hem anat a recollir oliva a la finca de la nostra professora. Ha estat un dematí molt divertit i productiu, l'any que ve de ben segur que tornarem anar a recollir l'oliva.

A continuació us mostrem tot allò que necessitem per presentar-nos al concurs.

## **Ingredients:**

- Olives dels arbres de Lloseta, poble pertanyent a la Serra de Tramuntana
- 1 manat de fonoll, també de lloseta
- Aigua

- Sal
- 1 ou de les nostres gallines, que Mater recull i comercialitza més de mig milió d'ous a l'any
- Alls d'Alaró
- 1 fulla de llimonera de l'arbre de Lloseta

### **Elaboració**

1. Trenquem les olives amb ganivet o amb una pedra com es feia antigament
2. Col·loquem les olives dins un pot de vidre
3. Dins un bol, posem l'aigua i un ou. Anem afegint sal fins que l'ou floti
4. Una vegada l'ou ja flota, podem retirar l'ou i afegim tots els altres ingredients
5. Finalment tapem bé les olives amb aquesta mescla
6. Tanquem bé el pot i el guardem a temperatura ambient
7. Es poden conservar fins a un any

Acompanyades amb un bon berenar mallorquí, passaràs molt de gust!







TRAMUNTANAXXI