

100 productors, 570 productes i 250 punts de venda a l'Agroxerxa

Quan just fa sis mesos que s'ha posat en marxa, la iniciativa anomenada Agroxerxa, en la part de donar a conèixer tots els productes alimentaris del sector primari de Menorca a través d'una web (<http://agroxerxa.menorca.es>), integra ja a quasi bé 100 productors, que ofereixen un total de 570 productes (tant de terra com de mar) que es poden trobar a més de 250 punts de venda, a la vegada que inclou una setantena llarga de restaurants i d'hotels que utilitzen productes d'aquest sector primari de l'illa. Aquestes xifres, tot i que han d'anar augmentant, sobretot pel que fa a restaurants i hotels, perquè és un dels camps que poden fer pujar més la demanda de productes de Menorca, ha superat les expectatives que inicialment es tenien, segons comenten el director de l'Observatori Socioambiental de Menorca (OBSAM), David Carreras, i la tècnica ambiental de l'OBSAM que gestiona aquest projecte Agroxerxa, Eva Cardona.

Un inici coincidint amb la Declaració de Mongofra

Va ser amb el finançament inicial del programa Leader, i també de l'Institut Menorquí d'Estudis, que el projecte Agroxerxa es va posar en marxa des de l'Observatori Socioambiental de Menorca. De fet, es pot dir que la iniciativa Agroxerxa camina en dues direccions, a través de dues branques evidentment en paral·lel però diferenciades quant a l'execució material: el mostrador del projecte que és el catàleg on line a través de la web, que és del que parlen els nombres que dèiem i del que sobretot volem rallar en aquest article; i la part més de visibilitat i promoció del producte local com a part de la cultura a través de la gastronomia, de la qual s'encarrega l'associació Fra Roger amb les activitats que desenvolupa durant l'any.

Si entre els mesos de gener i juny d'aquest any, explica Eva Cardona, es gestava la posada en marxa de la web d'Agroxerxa amb la introducció de dades i la seua vertebració, va ser a partir del juny, coincidint amb l'anomenada Declaració de Mongofra quant a gastronomia i producte de Menorca, quan entrà en funcionament. Aquest espai virtual pretén servir de connexió, difusió i informació de la producció agrícola i la pesca locals, al servei de la població, permetent la seua diversificació i una complementació a l'activitat econòmica d'aquests col·lectius, donant a conèixer els productes a través d'un catàleg d'aliments i la possibilitat de localitzar la seua producció i obtenció, de manera fàcil, per part de transformadors, restauradors, comerciants, així com per part d'una de les claus principals, com són els consumidors.

Productes de terra i també de mar

L'objectiu del projecte, dit així de manera resumida, no és altre que tenir en un mateix espai web, catàleg on line, tots els productes del sector primari de Menorca, tant productes de terra com productes de mar, tant procedents de l'agricultura com de la ramaderia, pesca, marisqueig, viticultura o apicultura. I, és clar, posat de tal manera que qualsevol persona que hi entri pugui saber qui i com s'ha fet i, també, saber on pot aconseguir aquell producte en cas d'interessar-li. Una cosa a tenir en compte és que en el cas de productes elaborats, els seus ingredients principals i majoritaris han de ser produïts a l'illa, amb el com què que el que és imprescindible és poder assegurar el que se'n diu traçabilitat del producte des del productor al consumidor. Dit d'una altra manera: que en tot moment s'ha de poder conèixer la finca on s'ha produït o la barca on s'ha pescat.

A tot açò, s'ha de dir que posar-se al mostrador de l'Agroxerxa, a més a més de gratuït és totalment voluntari, i hi pot formar part qualsevol persona o empresa interessada en fer-ho, sigui com a productor, punt de venda de productes alimentaris locals o restaurant que empra productes del sector primari de Menorca. Només s'ha de posar en contacte amb l'OBSAM i donar-se d'alta segons les seues indicacions i criteris (971 36 85 04 // agroxerxa@gmail.com). Vol dir que aquí, girant bàsicament tot entorn als productors, s'hi poden inscriure tant productors amb els seus productes, com restauradors com qualsevol que faci de punt de venda, tant si és a través de la venda directa a

un lloc (per exemple), com si és mitjançant una parada al mercat o d'una botiga de poble o d'un supermercat, tot plegat amb la idea de fons d'impulsar i consolidar el producte local i el sector primari com a referent per a la gastronomia de Menorca.

Nivell alt de detall per valorar el producte que es fa

Dels prop de 100 productors que s'integren a l'Agroxerxa n'hi ha uns 80 que es dediquen al producte de terra, entre hortalisses, fruita, llegum, carn, embotits, formatge, mantega, llet, ous, farina i cereals, pa, pastisseria, conserves, mel, aromàtiques i sal, vi, licors, i oli; mentre que la vintena restant es dedica al peix i/o al marisc. Un petit incís a fer és que també és cert que, sobretot si rallam de barques, potser hi ha molts de pescadors que són de temporada i solen tenir ja la producció venuda, per exemple a restaurants, i, per tant, per mor que ja ho tenen venut i des d'aquest punt de vista, és en part lògic que no els interessi incloure's en aquesta xerxa.

A la vegada, si parlem de què l'Agroxerxa integra fins a 570 productes és perquè també s'arriba a un nivell alt de detall, perquè diferencia cadascuna de les varietats que es poden trobar, açò com a manera de donar valor al producte final que es fa. Perquè, és clar, en aquest sentit (no en el de què sigui més o manco bo, que açò encara seria una altra història), no és el mateix carn de vedella de raça vermella menorquina que carn de vedella d'una altra raça comercialment estesa per tot el món. Ni tampoc és igual una tomàtiga de ramellet que una de cor de bou, una de pera o una de raf, per dir un altre exemple.

Els distintius de qualitat i marques de garantia

També, l'ús dels distintius de qualitat permet cercar els productes segons formin part de marques de garantia com ara ConSuma Naturalidad (iniciativa de la Fundació Félix Rodríguez de la Fuente per promoure la producció i fomentar-ne el consum d'aliments derivats de les nostres races de bestiar i varietats vegetals autòctones, produïts de manera sostenible), Custòdia Agrària (la promou el GOB-Menorca amb la idea de promoure, a la vegada, unes pràctiques agràries compatibles amb la conservació dels valors naturals), Denominació d'Origen Mahón-Menorca (per als formatges elaborats amb llet de vaca i madurats exclusivament a l'illa), Mel de 'm' (recull la mel de mil flors i la mel monofloral d'enclova, de bruc, d'esbarzer i de romaní que es produeix a Menorca i es comercialitza), Producció ecològica (que, entre altres, entre els seus principis inclou la rotació de cultius i la restricció de l'ús de pesticides i fertilitzants sintètics, antibiòtics i altres substàncies), o Producció integrada (que fa un ús preferent dels mètodes de baix impacte ambiental sense adquirir els compromisos propis de l'agricultura ecològica).

O així com també existeixen els distintius i marques de garantia referents a les Races autòctones (explotacions ramaderes que fan cria de bestiar de races autòctones relacionades amb la producció alimentària: vaca menorquina, porc negre, ovella menorquina i gallina menorquina), Slow Food (associació creada entre d'altres coses per combatre la manca d'interès general per l'aliment, els seus aspectes nutritius, orígens, sabors i les conseqüències de les nostres opcions alimentàries), Vermella Menorquina (marca de garantia controlada per l'Associació de Ramaders de Bestiar Boví de Raça de Menorca per tal de protegir la raça vaca menorquina, present a l'illa, encara que a vegades no ho sembli, des d'abans del segle X a.C.) i Vi de la Terra Illa de Menorca (vins identificats amb la indicació geogràfica Illa de Menorca i amb les varietats blanques chardonnay, macabeu, malvasia, moscatell d'Alexandria, parellada i moll; i amb les varietats negres cabernet sauvignon, merlot, monestrell, sirà i ull de llebre).

Text: Joan Mascaró M. Fotos: OBSAM/Agroxerxa