



## Declaració de Mongofra “Gastronomia i producte de Menorca”

1. Menorca compta amb una gran varietat de productes, tant de la terra com de la mar (agricultura, ramaderia, pesca, marisqueig) i elaboracions (formatge, oli, vi, mel, licors, embotits, pastisseria, conserves...) que al llarg del temps han anat conformant la base alimentària dels menorquins, el que podríem anomenar la **dieta menorquina**, com un dels millors exponents de la dieta mediterrània, patrimoni immaterial de la humanitat.
2. El **producte local i de temporada**, les varietats locals i les races autòctones de Menorca, tenen unes característiques que en fan molt recomanable el consum, no només des d'un punt de vista de l'alimentació i la salut, sinó també pel que suposa de font d'ingressos per al sector primari; és a dir, amb una funció de foment i dinamització de l'economia local.
3. El paper que pot exercir el **sector primari**, per la seva multifuncionalitat, no només és fonamental per a l'alimentació, la salut i la vida de les persones, sinó que també pot influir directament en altres àmbits relacionats amb el bé comú d'una col·lectivitat, com són la cultura, la convivència, la biodiversitat, el paisatge, la conservació del patrimoni, el desenvolupament sostenible, l'economia i el manteniment d'un entorn rural i marí viu i dinàmic.
4. Els majors o menors beneficis socials del producte local estan molt determinats pels tipus de pràctiques de conreu i de pesca. Per tant, és molt important que el consumidor d'aquests productes, persones o establiments, puguin accedir a informació fiable sobre **pràctiques productives, compromisos ambientals i socials** dels productors, i traçabilitat, avançant cap als principis de la sobirania alimentària. L'agroecologia, les pràctiques productives i de pesca responsables i el consum de productes de proximitat són coherents amb la declaració de Menorca com a reserva de biosfera i suposen una reducció de l'impacte sobre el canvi global.
5. Crear **espais de trobada entre productors i restauradors** es considera clau per a la valoració del producte local a través de la gastronomia. En aquest sentit, el catàleg en línia de productes de Menorca **Agroxerxa** suposa una aportació molt valuosa per al coneixement i la difusió del producte local, dels productors i dels punts de venda, i mereix tot el suport de les associacions i institucions per continuar creixent i consolidar-se també com un referent per a la gastronomia de l'illa.
6. La gastronomia menorquina, per circumstàncies històriques, etnològiques, culturals, etc., és d'una gran riquesa; però aquesta riquesa, el valor del nostre **patrimoni culinari**, tot i que és apreciat en l'àmbit domèstic, no s'ha traslladat amb tot el seu potencial a les ofertes gastronòmiques dels establiments de restauració i d'allotjament turístic. Per tant, hi queda molt a fer per donar-li el valor que té i situar-la al lloc que li correspon.



7. La **gastronomia**, en tant que cadena de valor i element identitari i de cohesió social que, partint d'uns productes bàsics i aportant coneixements culinaris, talent professional i altres elements, dóna lloc a les elaboracions gastronòmiques, pot ser un àmbit en el qual el producte local i de temporada sigui més valorat i apreciat culturalment i socialment. La formació professional en aquest àmbit és un factor clau per donar sentit i resultats viables a aquesta valoració.

8. L'ús del producte propi i de la cuina de la terra està en procés de creixement i progressiva valoració, tant en l'àmbit domèstic com en el de la restauració, i és un dels recursos més demanats pel **turisme** que va a la recerca d'experiències singulars i d'entorns culturals amb identitat pròpia. En el cas de Menorca contribueix, a més, a l'enfortiment de la nostra imatge de marca.

9. L'àmbit de l'**educació** és clau a l'hora de transmetre valors i coneixements a la societat, amb especial incidència en la població infantil i juvenil. Per tant, es considera un sector també estratègic des del qual es poden plantejar iniciatives tendents a implementar la cultura del producte local vinculat a la salut, a la sostenibilitat i a l'estimació a la terra, a la nostra història i a les tradicions.

**10.** Per tot això, les persones i entitats que subscriuim aquesta declaració, afirmam el nostre **compromís** amb el coneixement, la valoració i la difusió del producte i la gastronomia de Menorca, i **instam**:

- La **ciutadania**, tant residents com visitants, i el teixit associatiu de Menorca, a liderar el consum dels productes locals i de temporada, a fomentar-ne el coneixement i a divulgar-los, amb especial referència a la població infantil.
- El **sector primari**, a produir i comercialitzar en condicions idònies el producte local i de temporada; el sector de l'**hoteleria i la restauració**, a utilitzar-lo en la seva oferta gastronòmica, i ambdós a fer difusió de les virtuts de la nostra cuina i del nostre producte.
- Els **poders públics**, a adherir-se a aquesta Declaració de Mongofra sobre "Gastronomia i producte de Menorca", i a actuar de manera consensuada i amb una visió estratègica en la seva acció política i de gestió.

En aquest sentit, les persones que han participat en els debats de Mongofra consideren que les administracions estatal, autonòmica, insular i local poden dur a terme polítiques de protecció dels productes locals i de temporada, promoure'n el consum i la venda, i potenciar la gastronomia de Menorca com a recurs turístic. Així mateix, poden fer que els productes locals estiguin més presents en els establiments públics on se serveixen menjars, com ara escoles, albergs, hospitals i centres de salut o similars.



«Les verdures i els llegums del temps arriben a la màxima qualitat quan es poden menjar en el seu propi terme. La clau de la seva qualitat és el respecte del seu localisme. Són coses que no volen ésser transportades, ni viatjades, ni desplaçades lluny dels llocs on han vist el sol i on s'han fet. Els viatges formen els homes, se sol dir. Els viatges deformen, entristeixen i malmeten les verdures, els llegums i el peix. I aquesta és una altra veritat absoluta.» (Josep Pla OC8, pàg. 667)

Mongofra Nou, 13 de juny de 2015

Persones i entitats que subscriuen la Declaració de Mongofra:

**Josep Borràs** (president de Fra Roger), **David Carreras** (cap de projectes de l'OBSAM), **Eva Cardona** (coordinadora del projecte AgroXerxa i representant de l'associació VSF-Justícia Alimentària Global), **Núria Llabrés** (membre del GOB, responsable programa Custòdia Agrària), **José Bosch** (president de l'Associació de Restauració de CAEB Menorca), **Jaume de Febrer** (vicepresident d'ASHOME i propietari de Restaurant i Turisme Rural), **Tolo Mercadal** (gerent de Sa Cooperativa del Camp), **Bella Angela Ester** (presidenta de la Cooperativa San Crispín), **Antoni Aguiló** (gerent de la Cooperativa San Crispín), **Joana Arias** (vocal de la Cooperativa San Crispín), **Alexandra Bütikofer** (presidenta d'APAEM), **Sam Moll** (president d'Oli de Menorca), **Pito Quintana** (president de la Confraria de Pescadors de Maó), **Bosco Triay** (president del CRDO Queso Mahón – Menorca i propietari de Restaurant i Turisme Rural), **David Vidal** (director de la Fundació Destí Menorca), **Ague Pons Villalonga** (bloguera gastronòmica, membre de Fra Roger), **Maria Solivellas** (cuinera i restauradora, Mallorca), **Judith Morillas** (Sa Xaranga, serveis socioeducatius i de lleure), **Antoni Juaneda** (secretari de Fra Roger), **Sergi Marí** (moderador, director de