



TÍTULO

**BASES PARA UN ESTUDIO TRANSDISCIPLINARIO
DE LA TOMÀTIGA DE RAMALLET
Lycopersicon esculentum Mill.
VARIEDAD LOCAL DE LA ISLA DE MALLORCA**

AUTORA

Aina Maria Socies Fiol

Director tesis
Tutor tesis
Curso

ISBN

©
©

Esta edición electrónica ha sido realizada en 2010

Timmy Tillman

Juanjo Soriano

Agroecología: un enfoque sustentable de la agricultura ecológica (I)

978-84-7993-185-8

Aina Maria Socies Fiol

Para esta edición, la Universidad Internacional de Andalucía



Reconocimiento-No comercial-Sin obras derivadas 2.5 España.

Usted es libre de:

- Copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra.

Bajo las condiciones siguientes:

- **Reconocimiento.** Debe reconocer los créditos de la obra de la manera especificada por el autor o el licenciador (pero no de una manera que sugiera que tiene su apoyo o apoyan el uso que hace de su obra).
 - **No comercial.** No puede utilizar esta obra para fines comerciales.
 - **Sin obras derivadas.** No se puede alterar, transformar o generar una obra derivada a partir de esta obra.
-
- *Al reutilizar o distribuir la obra, tiene que dejar bien claro los términos de la licencia de esta obra.*
 - *Alguna de estas condiciones puede no aplicarse si se obtiene el permiso del titular de los derechos de autor.*
 - *Nada en esta licencia menoscaba o restringe los derechos morales del autor.*

**BASES PARA UN ESTUDIO TRANSDISCIPLINARIO, DE LA TOMÀTIGA DE
RAMALLET, *Lycopersicon esculentum* Mill., VARIEDAD LOCAL DE LA
ISLA DE MALLORCA.**



Programa Interuniversitario

**Master: Agroecología: Un enfoque Sustentable de la Agricultura
Ecológica**

Universidad de Córdoba- Universidad Internacional de Andalucía.

Sede Antonio Machado de Baeza
Jaén, Andalucía.

Autora: Aina Ma. Socies Fiol

Director de tesis: Timmy Tillman

Tutor de tesis: Juanjo Soriano

Mallorca, Septiembre, 2007.

Agradecimientos

Sobretudo, agradecer la ayuda de mis padres, Jerònia i Gaspar, mi hermano, Joan y mi abuela Margalida, sin su ayuda este proyecto no habría sido posible.

A todas las personas entrevistadas por sus aportaciones y su buena voluntad de compartir conocimientos. Destacando la ayuda de algunos entrevistados como: Albertí, J. y Jaume, J.

Los conocimientos aportados por los siguientes expertos:

Barceló, J.
Jaume, J.
Moll, I.
Moscardó, J.
Vadell, J.
Valdivielso, X.

Las aportaciones e informaciones facilitadas por amigos como:

Alchapar, D.
Amer, J.
Canals, J.
Cardona, N.
Garcia, D.
Mas, F.X.
Muñoz, J.A.
Sevilla, S.

A mi tutor Soriano, J. por asesorarme y apoyarme en el proyecto.



Manos de sa padrina, (abuela), Margalida, enristrando tomàtiques de ramallet.

VOCABULARIO:

- ***Fora vila***, el campo, medio rural.
- ***Pagès/a, campesino, agricultor***
- ***T. R. o D. R.*** se refiere a tomàtiga de ramallet o domàtiga de ramallet, se dice de una manera u otra dependiendo del pueblo de origen.
- ***Enristrar***, hacer ristras.
- ***Insumos***, son todos los medios necesarios para la producción (energía, maquinaria, herramientas, semillas, fertilizantes, etc.) que no están en la propia finca y por tanto, deben comprarse en el mercado.
- ***Coevolución***, *implica una mezcla de selección humana superpuesta a la selección natural sobre las poblaciones vegetales del predio. Su práctica concreta y complejidad dependerá del grado de comprensión y manejo del agroecosistema de los agricultores locales.*
- ***Variedades locales, cultivares locales.***

PALABRAS CLAVE:

Tomàtiga de Ramallet (T. R.), pagès/a, variedades locales, agrobiodiversidad, agroecología, transdisciplinario, conocimientos tradicionales, Mallorca.

RESUMEN

Las **bases para un estudio transdisciplinario, de la tomàtiga de ramallet, *lycopersicon esculentum* mill., variedad local de la isla de Mallorca**, deben ser el punto de partida para crear un proceso participativo, mediante el cual se de a conocer la realidad de una variedad local como la *Tomàtiga de Ramallet* en una isla de monocultivo turístico como es Mallorca.

A partir de la **perspectiva distributiva** de la investigación agroecológica mediante el **diagnóstico rural rápido**, se ha establecido **contacto con diferentes productores** para empezar a adquirir confianza y conocimientos referentes a las tipologías de manejo que desarrolla cada uno de ellos.

En relación a los resultados obtenidos a partir de las **entrevistas** y la información recopilada mediante la **metodología inductiva**, se han podido desarrollar unas conclusiones que forjan la realidad de la *Tomàtiga de Ramallet*. en la isla de Mallorca.

ÍNDICE

1. PRESENTACIÓN	pág. 1.
2. INTRODUCCIÓN	pág.2.
2.1. Descripción del área de estudio	pág.3.
2.1.1. Geografía de la Isla de Mallorca	pág.3.
2.1.2. Condiciones ambientales.	pág. 4
2.1.2.1. Clima	pág. 4
2.1.2.2. Origen y formación de la isla.	pág. 5
2.1.2.3. Suelos	pág. 5
2.1.2.4. Agua	pág. 6
2.1.2.5. Flora y fauna	pág. 6
2.1.2.6. El paisaje agrario	pág. 9
2.1.2.7. El coste de la insularidad	pág. 10
2.1.2.8. El pagès/a.	pág. 11
2.1.2.9. Lengua y cultura.	pág. 11
2.1.3. Historia Agroambiental	pág. 12
3. JUSTIFICACIÓN	pág. 15
4. OBJETIVOS	pág. 22
5. ANTECEDENTES	pág. 23
6. Origen y descripción de <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. ____	pág. 25
6.1. Origen del <i>Lycopersicum esculentum</i> Mill.	pág. 25
6.2. El cultivo de la tomàtiga de ramallet en Mallorca	pág. 26
6.2.1. Localización	pág. 26
6.2.2. Características morfológicas	pág. 27
6.2.3. Exigencias del cultivo	pág. 30
6.2.4. Conservación	pág. 32
6.2.5. Aprovechamiento	pág. 34
7. MARCO TEÓRICO	pág. 35
7.1. Las variedades y conocimientos locales.	pág. 35

7.2.	El concepto de agrobiodiversidad.	pág. 36
7.3.	Perspectiva transdisciplinaria	pág. 38
7.4.	Introducción a la agroecología.	pág. 39
7.5.	El paradigma sistémico, la diversidad y la integración de la ciencia agroecológica.	pág. 40
8.	METODOLOGÍA	pág. 42
8.1.	Elección del proyecto	pág. 42
8.2.	Procedimiento	pág. 42
8.3.	Esquema metodológico	pág. 44
9.	RESULTADOS	pág. 45
9.1.	Entrevistas de los diferentes productores de la T. R. en Mallorca.	pág. 45
9.2.	Clasificación del cultivo y conocimientos de la T. R.	pág. 73
10.	CONCLUSIONES	pág. 77
11.	BIBLIOGRAFÍA	pág. 80
12.	ANEXO	pág. 85

ÍNDICE DE FIGURAS

- Figura núm. 1.** Mapa de Mallorca. Fuente:
<http://www.conselldemallorca.net/mallorca/img/map.jpg> _____ **pág. 3**
- Figura núm. 2.** Población activa por sectores. Illes Balears, 2006. Elaboración propia. Fuente: http://www.caib.es/ibae/dades/dades_cast.htm _____ **pág. 14**
- Figura núm. 3.** Superficie en producción. Illes Balears, 2006. Elaboración propia. Fuente: http://www.caib.es/ibae/dades/dades_cast.htm _____ **pág. 14**
- Figura núm. 4.** Edad y sexo de los titulares de las explotaciones de las Illes Balears. Año 2003. Fuente: INE - Encuesta sobre la estructura de las explotaciones agrícolas. Elaboración propia. _____ **pág. 16**
- Figura núm. 5.** Localización de la producción de T. R. en la isla de Mallorca. Fuente mapa: <http://www.conselldemallorca.net/mallorca/img/map.jpg>
Elaboración propia _____ **pág. 26**
- Figura núm. 6.** Foto. Fruto más rojizo. Banyalbufar. Verano 2007. Realización propia. _____ **pág. 27**
- Figura núm. 7.** Foto. Fruto más anaranjado. Banyalbufar. Verano 2007. Realización propia. _____ **pág. 27**
- Figura núm. 8.** Foto. Hoja y flor amarilla. Banyalbufar. Verano 2007. Realización propia. _____ **pág. 28**
- Figura núm. 9.** Foto. Planta de T. R. Banyalbufar. Verano 2007. Realización propia. _____ **pág. 28**
- Figura núm. 10.** Caracterización elaborada por el: Banc Germoplasma, Jardí Botànic de sóller. (Mallorca) _____ **pág. 29**
- Figura núm. 11.** Caracterización elaborada por el: Banco de Germoplasma Hortícola de Zaragoza. _____ **pág. 30**
- Figura núm. 12.** Foto. Proceso de hacer ristras en el Pla de Mallorca. Montuïri, verano 2007. Realización propia. _____ **pág. 32**
- Figura núm. 13.** Foto. Proceso de hacer ristras en Banyalbufar. Verano 2007. Realización propia. _____ **pág. 32**
- Figura núm. 14.** Foto. T. R. colgada en un *porxo* (parte alta de la casa), en Banyalbufar. Verano 2007. Realización propia. _____ **pág. 33**

Figura núm.15. Foto. T. R. Extendidas sueltas, en cañizos. Montuiri. Verano 2007. Realización propia. _____ **pág. 33**

Figura núm.16. Foto. Pa amb oli. Fuente: <http://blocs.mesvilaweb.ca> **pág. 34t**

Figura núm.17. Clasificación de manejos. Soriano, J. J. *Conservación de semillas por los agricultores* _____ **pág. 73**

Figura núm.18. Tipologías de manejo. Realización propia. _____ **pág. 74**

Figura núm.19. Perspectivas de la investigación. Fuente: Sevilla, E. Realización propia. _____ **pág. 78**

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. _____ **pág. 85**

Anexo2. _____ **pág. 86**

Anexo 3. _____ **pág. 88**

Anexo 4. _____ **pág. 100**

Anexo 5. _____ **pág. 102**

Anexo 6. _____ **pág. 104**

Anexo 7. _____ **pág. 110**

Anexo 8. _____ **pág. 112**

Anexo 9. _____ **pág. 114**

1. PRESENTACIÓN

Al entrar en contacto con l'Associació per el foment de la conservació i producció de vegetals autòctons i tradicionals de les Illes Balears y ver la necesidad de **identificar, visualizar y sobretodo conservar las diferentes variedades locales** que se encuentran en Mallorca, me hicieron despertar un sentimiento hacia todos los valores e identidades que me unen con la **Mallorca RURAL**.

Actualmente, se están perdiendo muchas variedades cultivadas en todo el mundo, estamos bajo una **imperante producción homogénea global**, con la cual debemos luchar para conseguir lo deseado. Por lo tanto, nosotros los que conocemos las raíces de las tradiciones y culturas de nuestros lugares, podemos luchar **defendiendo la identidad y los conocimientos tradicionales** que muchas veces se encuentran en manos de personas mayores, sin tener relevo generacional.

Juntamente con Jaume Vadell¹, se acordó hacer una investigación sobre la **variedad local de Tomàtiga de Ramallet**, (*Lycopersicon esculentum* Mill)²., como elemento clave a analizar, debido a su importancia tradicional, agraria y cultural. A partir del estudio de esta variedad se ha conocido la **realidad de la agricultura mallorquina**, hecho a destacar debido a la poca representación actual a causa del **monopolio turístico** establecido.

¹ Profesor de la Universitat de les Illes Balears, (UIB).

² A partir de ahora T.R.

2. Introducción

Desde la mitad del siglo XX, las actividades agrarias en las *Illes Balears* han pasado a tener un papel marginal habiendo sido la base económica en tiempos pasados. Este hecho ha sido consecuencia del trasvase hacia otros sectores, principalmente servicios y construcción, produciendo un lógico envejecimiento de la población agrícola.

Además, las reformas agrarias de la Política Agraria Comunitaria (PAC), desde el año 1992 también han perjudicado la tradicional actividad agraria. Estas reformas, basadas en ayudas económicas a los campesinos, han hecho que muchos agricultores tengan como objetivo acumular tierras para aumentar la subvención. De manera que los campesinos no producen con la lógica que siempre se había desarrollado, sino que cultivan en función de las ayudas económicas que les presten. Los principios de la PAC eran muy claros: la producción ya no era importante, sino que la intención era crear un nuevo modelo que mantuviera, sin embargo, las tierras agrícolas como elemento paisajístico.

Según un equipo de geógrafos de la Universitat de les *Illes Balears* (UIB)³, el éxodo rural profesional y el envejecimiento han dejado tan malherida a la población agraria de las *Illes Balears* que, en la actualidad, las probabilidades de que se produzca una sucesión generacional que garantice el futuro de la *pagesia* es prácticamente imposible.

³ **Fuente:** Binimelis Sebastián, Jaume. Salva Tomas, Pere Antoni. Ginard Lujosa, Antoni. Ordinas Garau, Antoni. *La successió generacional que garanteixi el futur de la pagesia és gairebé impossible segons un equip de geògrafs de la UIB.*

2.1. DESCRIPCIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO

2.1.1. Geografía de la Isla de Mallorca⁴

Mallorca se sitúa en el oeste del mediterráneo occidental, juntamente con Menorca, Eivissa, Formentera y Cabrera, formando el archipiélago de las Illes Balears.



Figura núm. 1. Mapa de Mallorca.

Fuente: <http://www.conselldemallorca.net/mallorca/img/map.jpg>

Mallorca tiene una superficie de 3.640 Km², un perímetro de 565 Km y la altitud máxima es 1.443 m.

⁴ Fuente: *Gran Enciclopèdia de Mallorca*. 1989. Volumen 8. pág. 215. *Mallorca-accidents geogràfics*.

En extensión es la séptima isla mayor del mediterráneo y, con Menorca son las más lejanas de la Península Ibérica. La forma de la isla es próxima a un cuadrado con sus vértices orientados a los puntos cardinales: *Formentor* al norte (39° 58'N), *Capdepera* a Levante (03° 29'E), el *Cap Salines* al sur (39° 16'N) y *Sant Elm* (39° 34'N) a poniente.

2.1.2. Condiciones ambientales.

2.1.2.1. Clima⁵

La isla de Mallorca, situada en medio de la cuenca Mediterránea Occidental, presenta un régimen climático típicamente mediterráneo, caracterizado por:

Inviernos suaves (en su capital, Palma, la **temperatura media** de enero es de 11,1°C); las heladas son muy escasas: tan solo en el norte de la isla y en la *Serra de Tramuntana* se presentan con alguna frecuencia. La primavera y el otoño son las estaciones del año con temperaturas más suaves. El verano es, en general, caluroso (la temperatura media de agosto, en Palma, es de 24,5 °C), aunque se deja sentir la influencia moderada del mar en las costas, y el efecto de la altitud, en las zonas elevadas de la *Serra de Tramuntana*. En la mayor parte de la isla, la temperatura media anual supera los 15°C (en Palma, roza los 17°C); solamente en el tercio nordoccidental de la misma-es decir, en su zona más montañosa- dicho parámetro alcanza el valor añadido.

La **precipitación anual media** es más bien baja –inferior a los 700 mm.-, excepto en la *Serra de Tramuntana* y en la zona montañosa de Artà, donde hay núcleos en los que se superan los 1.000 mm. Por el contrario, en casi toda la franja prelitoral meridional de la isla, los valores de dicho parámetro son inferiores a 400 mm. (aunque, en Palma de Mallorca, la precipitación anual media –referida al período 1961-1990- se cifra en 420 mm.).

Las precipitaciones se producen casi siempre en forma líquida (lluvias, chubascos) y tiene lugar principalmente en otoño, época del año en la que se registran también los episodios lluviosos de mayor intensidad. El mes más lluvioso del año es octubre, en el que la precipitación media –referida a Palma de Mallorca y al período 1961-1990- es de 58 mm., y el más seco es julio, con sólo 7 mm. de precipitación media (referida también a Palma y al mismo período cronológico).

Las **tormentas** son relativamente frecuentes, especialmente en las zonas más montañosas de la isla, reflejo de la importancia que la actividad convectiva tiene en la meteorología de toda la región. Este tipo de fenómenos se da con mayor frecuencia entre los meses de agosto y noviembre, revistiendo, a veces, gran espectacularidad por su aparato eléctrico y los intensos chaparrones que desencadenan, singularmente en ciertas zonas, como la de Pollença, cuya configuración orográfica constituye, al efecto, un factor determinante.

⁵ **Fuente:** Ministerio de Medio Ambiente, Dirección General del Instituto Nacional de Meteorología, Volumen 13, pág. 8. Baleares. *Las precipitaciones máximas en 24 horas y sus períodos de retorno en España. Un estudio por regiones.*, 2002.

2.1.2.2. Origen y formación de la isla

Mallorca se formó a partir de la orogenia (plegamiento) alpina, originada por el acercamiento de la placa Africana (Africa) y de la placa Euroasiática (Europa), que comprimieron materiales depositados en el geosinclinal bético, lo que explica la coincidente alineación del archipiélago Balear con las sierras Béticas. Este plegamiento se produjo en el *Mioceno mediano*, plegando los materiales depositados durante el *Secundario* y *Terciario inferior*, originando las sierras que forman Mallorca. Durante el *Terciario mediano* y *superior*, la erosión de las llamadas sierras rellenó el espacio intermedio formando el llamado Plano central. Los movimientos distensivos que tuvieron lugar durante el *Mioceno superior* originaron las elevaciones centrales. Los arrecifes de coral del final del *Mioceno*, la erosión y sedimentación que tuvo lugar durante el *Cuaternario* acabaron de configurar la Mallorca actual. Mallorca es la isla de mayor extensión del Archipiélago Balear. Morfológicamente esta formada por dos sierras (la *Serra de Tramuntana* y las *Serres de Llevant*) paralelas entre si y con una orientación de sud-oeste a norte-este. Entre las dos sierras se encuentra una depresión *el Pla central* zona que como indica su nombre es mas o menos plana con pequeñas elevaciones.

2.1.2.3. Suelos⁶

Entre las unidades de suelos más frecuentes en la isla de Mallorca son los luvisoles, regosoles, cambisoles y leptosoles. Los suelos rojos (formas de "terra rossa", denominada "call vermell" en la isla de Mallorca) constituyen las formas más evolucionadas y, generalmente con un buen nivel de fertilidad físico-químico debido al alto contenido de minerales de arcilla. Muchos de estos suelos han sufrido procesos de recarbonatación secundaria favorecida por la actividad humana constituyendo luvisoles calcaricos o leptosoles cuando los procesos erosivos han sido importantes. Sobre calizas margosas es frecuente encontrar regosoles calcaricos que en general presentan texturas entre francas y limosas. En estos casos la profundidad suele ser elevada por lo que estos suelos tienen una capacidad de almacenamiento de agua considerable.

En términos generales, los suelos de la isla de Mallorca presentan contenidos importantes de carbonatos, lo que les confiere un carácter básico, texturas en torno a francas, francolimosas y francoarcillosas, y un nivel de fertilidad químico variable dependiendo en buena parte a la gestión agraria realizada. Especialmente en lo que respecta a aportaciones de materia orgánica y fertilizantes fosfóricos y potásicos.

Son frecuentes los suelos con los parámetros de fertilidad física y química adecuados, pero la escasa profundidad que limita sobretudo la reserva hídrica del suelo constituye el principal factor limitante en un clima mediterráneo semiárido.

⁶ Vadell, J. profesor de *Universitat de les Illes Balears*, UIB

2.1.2.4. Agua⁷

Ningún curso de agua se mantiene constante en la isla, debido al relieve y naturaleza del suelo y a las condiciones de pluviosidad. La **torrencialidad** es la principal característica de su red hidrográfica, compuesta por cauces secos de torrentes que solo se ven inundados por caudales momentáneos o de escasa duración, debido a lluvias torrenciales y que se prolongan en caso de tener aportaciones de manantiales, como en los torrentes de la región de Sóller y Lluc (Serra de Tramuntana).

En la desembocadura de algunos torrentes, se encuentran lagunas o albuferas, situadas en zonas bajas y llanas, la principal de ellas es *S'Albufera d'Alcúdia* (Alcúdia-Sa Pobla), siguiéndole en importancia la del *Prat de Sant Jordi* (Palma) y la del *Salobrar de Campos* (Campos).

Las aguas superficiales son escasas, la estructura cárstica hace que el suelo absorba inmediatamente las aguas de lluvia, creando capas freáticas que son aprovechadas en las zonas poco profundas por medio de pozos. Las fuentes naturales y manantiales son escasas y su emplazamiento da lugar a tierras fértiles. Al pie de la *Serra de Tramuntana* es donde se extienden las mejores huertas, Sóller, Pollença, Banyalbufar, etc.

Debido a la falta de agua natural durante los últimos veinte años se han realizado sondeos de más de 100 metros de profundidad, hecho que ha causado intrusión salina en las zonas más cercanas a la costa. La elevada presión sobre las masas de agua subterráneas, motivada por el elevado consumo de agua y la escasez de recursos disponible, ha provocado en muchos casos importantes problemas medioambientales, como la contaminación de las zonas húmedas y el empeoramiento de la calidad del agua debido a su elevado contenido en sales.

Los principales usos del agua en las Illes Balears son el abastecimiento (39,6%), el regadío (38,9%) y también la agrojardinería (13,2%).

Para mejorar la gestión del agua, en todos los casos es necesario adquirir medidas destinadas a reducir la demanda del agua, mediante la educación y sensibilización ambiental; mejorar la eficiencia en el uso y evitar el deterioro de este recurso, tanto en la agricultura -mediante la aplicación de medidas para no malgastar agua, así como tener un buen condicionamiento de las instalaciones para este uso- como en otros sectores como el turismo, la industria, etc.

2.1.2.5. Flora y fauna

La isla de Mallorca manifiesta una alta singularidad natural debido a su carácter insular. Representado por su elevado número de taxones exclusivos y la presencia de numerosos grupos biológicos de diferente origen geográfico. En esta zona se encuentran los límites de su distribución, como demuestra la presencia de **endemismos** balearicos, pitiúsicos o gimnésicos, balearico-levantinos, tirrénicos e ibero-norteafricanos.

⁷ Fuente: Informe de sostenibilidad ambiental. Programa de desarrollo rural 2007-2013. Illes Balears. Conselleria d'Agricultura i Pesca, Govern Balear, 2007.

La **flora de Mallorca** se caracteriza por una alta heterogeneidad, resultado de la variabilidad del clima, relieve y suelo. De la gran diversidad de especies vegetales endémicas destacamos algunas como la *Hypericum balearicum*, (Estepa Joana); otras especies, antiguas y aisladas, como el *Cyclamen balearicum*, (*Pa porcí* o *patata morenera*), y otras especies que son segregadas de formas típicas mediterráneas como *Genista lucida* (Gatova), (Genista).

La **vegetación arborea** principalmente representada por tres especies características que definen el paisaje de Mallorca: el *Pinus halepensis*, (Pi blanc), (Pino alepo); *Quercus ilex*, (Alzina), (Encina,) y *Pistacia lentiscos* (*Mata*), (Lentisco). Estas tres especies forman grandes bosques y considerables extensiones de monte bajo se que han ido reduciendo a medida que la agricultura avanzaba sobre las tierras.

El pino alepo, se extiende principalmente, por la vertiente sur de la *Serra de Tramuntana*, bordea las costas y crece en parajes más abruptos. El encinar se encuentra en lugares húmedos y frescos: la vertiente norte de la *Serra de Tramuntana*, los valles húmedos del sur de la isla, así como en las *Serres de Llevant* y en forma de pequeños enclaves en el centro de la isla. El monte bajo presenta cuatro variantes caracterizadas por el predominio de algunas especies vegetales:

- **Zona caracterizada por el palmito**, *Chamerops humilis* (garballó), que se extiende en las zonas extremas de la Serra de Tramuntana y en las Serres de Llevant.
- **Zona de vegetación poco densa** en las que se desarrollan las jaras, *Cistus* y la lavanda, *Lavandula detnata*. Se extiende entre Palma y Andratx.
- **Zona montañosa**, en donde el bosque ha desaparecido y en la que predominan el *Ampelodesma mauritanicus*, (càrritx), (carrizo) y el *Asphodelus microcarpus* (aubó), (aesfodelo).
- **Zona de verdadera garriga mallorquina**, a base de *Pistacia lentiscos*, (mates), (lentiscos) y *olea silvestris* (ullastres), (acebuches) a las que se unen sin uniformidad una variada gama de especies y que se extienden por todas las islas.

La **vegetación litoral**⁸, con plantas que soportan bien la presencia de la sal y el sol, domina en toda la franja costera, pero también en aquellos lugares elevados donde los vientos, en invierno, depositan sal marina. Muchas de estas plantas del litoral presentan formas acojinadas y con hojas gruesas, para retener en agua y protegerse del sol. Algunas⁹ de las más representativas son: *Pancratium maritim*, (Lliri de mar), (Nardo marino); *Eryngium maritimum* L, (Card marí), (Cardo corredor marino); *Salicornia ramosissima* J. Woods, (herba salada), (Alacranera) y *Scirpus holoschoenus* L., (jonc), (junco).

⁸ Fuente: <http://www.mallorcaweb.net/salbufera/biodiversitat.html>

⁹ Fuente: <http://herbarivirtual.uib.es/cas-med/estatic/quees.html>

La zona del litoral y de la Serra de Tramuntana, son los hábitats donde se encuentran más número de endemismos.

La **fauna mallorquina** se caracteriza por tener un gran número de endemismos. Muchos de estos se encuentran en ambientes frágiles y amenazados. Estos ambientes se localizan en las cuevas, en la franja litoral, en pequeños islotes y en zonas de montaña.

Los bioespeólogos han descubierto hasta ahora, más de **250 especies de invertebrados** asociados a las cavidades subterráneas. (Pons, 1991; Pons *et al.*, 1995), así como 10 especies de ratas pinadas que se pueden encontrar en estos ambientes (Alcover i Muntaner, 1986).

Otro de los sistemas particulares son los islotes que rodean la isla, caracterizados por una gran presencia de *sargantanes*, (lagartijas). Se han caracterizado 29 subespecies de la *Podarcis lilfordi*, (sargantana Balear), (lagartija balear). Otro de los **reptiles** más característicos de Mallorca es la *Testudo hermani*, (Tortuga mediterránea), (Tortuga mediterránea), especie protegida muy escasa en la actualidad.

En la zona de montaña, sobretudo en los torrentes de la *Serra de Tramuntana*, se encuentra una especie de **anfibio** endémico. Es el *Alytes muletensis*, (Ferreret), (Sapillo Balear) la especie más emblemática de Mallorca.

De las 14 especies de **mamíferos terrestres** de Balears que viven en estado silvestre, solo el conejo y liebre no están protegidos, al ser especies de caza. Del resto de especies es importante destacar el grupo de pequeños carnívoros tales como la *Gennetta Gennetta*, (geneta), (gineta), el Martes martes, (mart), (marta) y el *Mustela nivalis*, (mostel), (comadreja).

El carácter insular de Mallorca hace que muchas **aves** encuentren un refugio perfecto donde permanecer y criar. Destacan de forma importante aves marinas, con algunos ejemplares interesantes como la *Larus audouinii*, (gavina corsa), (gaviota corsa); *Phalacrocorax aristotelis* (corb marí), (cuervo marino); *Calonectris diomedea*, (virot), (pardela cenicienta). Todas ellas son especies que eligen para la cría parajes insulares o fundamentalmente aislados.

Otras de las aves más representativas de la avifauna balear es el *Aegypius monachus* (Voltor), (buitre negro) el cual se encontraba en peligro de extinción hasta hace poco. Pero actualmente las poblaciones se recuperan lentamente. Otra ave rapaz que fue muy frecuente en Balears, era la *Milvus milvus*, (Milana real), (Milano real), pero los últimos años su población esta disminuyendo mucho.

2.1.2.6. El paisaje agrario

El paisaje agrario de la isla de Mallorca viene caracterizado por su diversidad de socioecosistemas. Marcado por la distribución y el manejo de cultivos

adaptados al relieve y la dinámica de la isla. Fuertes contrastes oponen el paisaje de la montaña al del llano, el de secano al de los regadíos, el del interior de la isla al de su periferia. Además, en cada uno de estos paisajes encontramos variantes que hacen de la isla un mosaico representativo de los paisajes del mediterráneo mallorquín.

En el paisaje rural aparecen elementos no agrarios cuya importancia es creciente. Desde los años 60, la industria y el turismo han modificado sustancialmente la jerarquización de los núcleos urbanos de la ruralía; pero sobretodo es la influencia de la capital. La ciudad por excelencia de la isla, se deja sentir, cada vez con más fuerza, a través de una red viaria perfeccionada y altos índices de motorización alcanzados, en forma de usos no agrarios de la tierra, tales como, residencias secundarias, pueblos dormitorio y otras funciones ociosas o turísticas.

Referente al paisaje agrario de la actual Mallorca, Morro, M., menciona diferentes formas paisajísticas:

1. **Paisajes agrarios degradados**, debido a su abandono o al deterioro causado por la irrupción de actividades no agrarias (edificios, industrias, infraestructuras, etc.).
2. **Paisajes agrarios vueltos paisajes naturales**, son zonas de cultivo degradadas por el abandono y el proceso de colonización por vegetación silvestre.
3. **Paisajes agrarios relictos**, son formas relictas, fosilizadas, sin vida propia. Se encuentran bancales, cerrados con piedra seca, árboles, pero no hay actividad agraria. Son paisajes muertos.
4. **Paisajes agrarios vivos y de alto valor**, son entornos nuevos con cultivos recientes. Mantienen la cohesión y definen el territorio. Son paisajes cambiantes donde las personas trabajan.
5. **Paisajes agrarios intensivos y con formas industriales de explotación**, caracterizados por edificaciones e instalaciones de gran impacto visual, en Mallorca se encuentran repartidos por toda la isla, sin tener una gran presencia.

Binimelis, J. apunta que actualmente se observa el paisaje agrario en términos morfológicos, no obstante el territorio insular se asemeje cada vez más a un solar dedicado a funciones urbanas o para-urbanas, y que exista una agricultura de carácter relicto o testimonial, en la cual modalidades como *part-retirement* (agricultura practicada para los jubilados) y el *part-farming* (agricultura a tiempo parcial) explican la permanencia del paisaje.

Como menciona, Quintana, A., en el 1976 se indicaba que buena parte de la población isleña seguía residiendo a los centros tradicionales de población, pero que su actividad ya no era mayoritariamente agraria; es decir, estamos en presencia de un espacio rural que no es exactamente espacio agrario. De manera exagerada se puede decir que estamos hablando de un campo sin campesinos.

Aunque los campesinos vayan desapareciendo y el paisaje rural se transforme por otro con más fuerza: son presentes los mundos mentales e ideológicos generados por siglos de relación, con la tierra y los animales que han convivido con las personas en estas islas, durante siglos. El mundo

agrario tan dominante, tan intenso, no tan solo modeló el paisaje agrario sino que también la propia manera de pensar de las personas. Alexandre M. ha puesto en relieve como el pasado agrario, “la heredad, si no física, sí simbólica de los abuelos y los padres”, continua condicionando, a través de una profunda relación de identidad, la vivencia de las culturas de las islas.

2.1.2.7. El coste de la insularidad

Según la ley de termodinámica, las islas son entendidas como sistemas cerrados o ecosistemas, por este motivo es deseable fomentar el funcionamiento cíclico de las entidades insulares evitando el aumento de la entropía.

A grandes rasgos, la insularidad presenta aspectos positivos y negativos; positivamente, el aislamiento tendría que ser factible y más fácil que en territorios continentales, ya que contabilizar lo que entra y sale de las islas debería ser más sencillo.

Negativamente, con el actual modelo económico, debido a su desarrollo, las islas son inmensamente insostenibles, debido a su elevada dependencia del exterior¹⁰.

En relación a la actividad agraria, la insularidad genera unos sobrecostes generados por el modelo de los agricultores desde la intensificación e industrialización de la agricultura. Este modelo se sustenta en la dependencia de insumos procedentes de la península u otras partes. Asimismo, gran parte de la producción que se genera, sale al exterior de la isla.

El hecho de tener dependencia del exterior y el sobrecoste del transporte implicado, debido a la repercusión que genera emitiendo gases perjudiciales para la atmósfera, que incrementan el cambio climático.

Algunos de los factores que repercuten a lo anterior mencionado son:

- La escasez y dependencia de la provisión externa de los medios de producción o inputs y, por tanto, sobrecoste económico derivado del transporte, de manera importante en mercancías pesadas o voluminosas, por lo que el efecto es mayor en el sector agrario. Específicamente en el sector agrario: gasoil, energía eléctrica, semillas, fertilizantes, maquinaria, piensos, tratamientos fitosanitarios, tratamientos zoonosanitarios, ganado vivo, etc.

- Escasa capacidad de absorción de los productos autóctonos, por la reducida dimensión de los mercados interiores y la existencia de productos exteriores más baratos.

Muchas de las problemáticas que se mencionan anteriormente, se pueden ver como ventajas si potenciamos un mercado local, dejando de depender de insumos (como semillas y fertilizantes procedentes de la península u otros sitios más lejanos).

Se debe incentivar la producción de variedades locales, las cuales no necesitan insumos procedentes del exterior, con un coste añadido. Además,

¹⁰ Blázquez, M, Murria, I, Garau, J.M. *El tercer boom, Indicadors de sostenibilitat del turisme de les Illes Balears 1989-1999*. Pág, 43.

se deben potenciar los mercados para dar salida a esta tipología de productos, de manera que los productos que lleguen de fuera no puedan competir con los locales.

Debemos puntar que el modelo de agricultura que se desarrollaba hasta inicios de los años 60-70, antes de la llegada del primero BOOM turístico no estaba afectada en ningún momento por la insularidad, sino que cada casa consumía lo que producía o en algunos casos se realizaban intercambios de alimentos para proveerse de lo que les faltaba a unos y otros.

2.1.2.8. El pagès/a

Hombre o mujer del campo; que se dedica al cultivo de la tierra; cast. payés, campesino, labrador.

El pagès/a tradicionalmente, ya ha planteado sus miserias y dificultades como un sistema para defenderse de los otros y de la administración. En los tiempos de ascenso y consolidación de otras formas de economía basadas con el turismo, la *pagesia* aún se ha visto más marginada.

El pagès/a se asocia a pobre, inculto, marginado, viejo, etc.

Mientras, la figura del pagès/a, permanece anclada al campo balear, buscando alternativas para mantener las tierras que tiene o que trabaja durante años. Se sigue sin producir un relevo generacional en el trabajo agrario, produciéndose en muchos casos el abandono de la explotación o el cambio de uso.

Morro, M., en su libro, *Pagesos*, se pregunta si podemos hablar del pagès/a com una especie amenazada frente a las formas de comportamiento propio de unas islas turísticas, situadas a la periferia europea, privadas de un autogobierno real y, por tanto sometidas a la presión de los sistemas de consumo gestionados por las corporaciones transnacionales.

Cuando se habla de la extinción del pagès/a lleva implícito la pérdida de la cultura alimentaría, las actividades y las personas reflejadas en el paisaje. Morro, apunta que en la lista de especies amenazadas, al lado del *Aegypius monachus*, (vultur negro), (buitre negro); y el *Circus pygargus*, (esparver), (Aguilucho cenizo); deberíamos poner al pagès/a.

2.1.2.9. Lengua y cultura.

Fue en el año 1229 cuando la isla de Mallorca pasó a formar parte de la corona de Aragón. A partir de ese momento se empezó a formar la actual cultura de Mallorca, la lengua y tradiciones que impusieron las tropas de *Jaume I*, combinado con las raíces de la tradición árabe, existente en la Isla, han conformado la idiosincrasia de los mallorquines. El catalán es su lengua propia y vehicular, y ofrece dialectos propios en cada isla del archipiélago balear. Ha sido la lengua, en la que sus escritores, sus poetas, y todos los literatos han forjado la identidad propia de la isla.

A pesar del escaso territorio que representa Mallorca, podríamos decir que hay dos campos de actuación, cultural, social, o industrial, muy diferentes lo que se conoce como *Ciutat* (Palma), y *Part Forana* (el resto de pueblos de la isla). Y entre estos podríamos distinguir entre tierra, mar y montaña. Cada

zona con sus propias peculiaridades y a la vez con su identidad en todos los sentidos.

En los pueblos, en la *Part Forana*, ha sido donde más se ha conservado la tradición y la cultura popular, mientras Palma albergaba una categoría más ilustrada, coincidiendo con el inicio de la irrupción turística en la isla. Hecho que también provocó la folklorización¹¹ de algunos de sus elementos más tradicionales, al convertirse en *souvenirs* turísticos.

Hoy en día la lengua y la cultura de Mallorca, siguen su lucha para sobrevivir no solo a la influencia del castellano si no también a las demás lenguas de los visitantes.

Uno de los dichos que refleja esta diferenciación entre la gente de los pueblos y los de la ciudad:

*Es pagesos són pagesos, |
i es ciutadans ciutadans,
però si es donen ses mans
poren estar ben entesos.*
(cançó pop. Mall.)

En castellano:

*Los campesinos son campesinos,
Y los ciudadanos ciudadanos,
Pero si se dan las manos,
Pueden estar bien entendidos.*
(Canción popular Mallorquina).

2.1.3. Historia Agroambiental

Las Illes Balears, hasta los años 50, tuvieron una agricultura clásica, con baja producción caracterizada por pequeñas explotaciones familiares y explotaciones algo más grandes, en la mayoría de los casos, propiedades bajo el sistema de aparcería. En esta década de los 50, el campo balear ya estaba sometido a la inercia de la crisis global agraria, en busca de nuevas estrategias para conseguir más rentabilidad. El PIB de la agricultura, en proporción al total, comienza una bajada constante que todavía dura hoy. A principios del siglo XX ya denota un descenso del PIB frente al aumento de la industria y el turismo, que tiene un despegue hasta la Guerra Civil. Después existe un freno a la economía por el cierre al exterior en todo el territorio nacional.

La población activa agraria sufre el éxodo rural hacia el sector servicios que emerge con gran fuerza. Además, en los años 60 se produce la mecanización del campo y se impone el sistema de arrendamiento. A esto acompaña un aumento de las unidades productivas que repercutirán en una mayor rentabilidad del campo, tendencia que llega hasta nuestros días. Pero es en los 60 cuando aumentan las tierras dedicadas al regadío destinados al turismo con una producción perecedera, atendiendo también a la necesidad urbana.

¹¹ Folklorización: Este término se refiere al mal uso que se hizo con algunas de las tradiciones o costumbres de Mallorca, al convertirse en reclamos turísticos, para los miles de visitantes llegados de toda Europa.

Otro factor fundamental a tener en cuenta es el despegue del **1r boom** turístico a finales de los años 50, que provoca un encarecimiento y posterior paso de la mano de obra del medio rural hacia la periferia y a la capital, Palma. El desarrollo del sector terciario no supuso una transformación espacial del territorio rural mallorquín, ni un éxodo *sensu stricto* desde los pueblos de las islas hacia la costa, pero sí supuso un cambio funcional debido a que muchos habitantes de esos pueblos, dedicados hasta entonces a la agricultura, la abandonaron atraídos por las expectativas laborales que les ofrecía el incipiente mercado turístico y urbano.

Con la prevalencia del sector turístico, el campo balear se encuentra dos problemas fundamentales; la competencia por el uso del suelo y el aumento del coste de producción debido a los salarios ofrecidos en el sector terciario.

En cuanto a la **población activa**, a principios de la **década de los 50**, el **49,3%** de la población **trabaja en la agricultura**, frente al 24,8 y el 25,9 de la industria y el turismo respectivamente. En la década de los 60, la agricultura continúa con su imparable caída teniendo el 40,2%, frente al 30 de la industria y el 29,8 del sector servicios.

En la década de los 60 y los 70 se produce a nivel global una gran crisis de la agricultura tradicional y se aumenta la productividad de la mano de obra, provocando una caída más aguda en la población activa agraria.

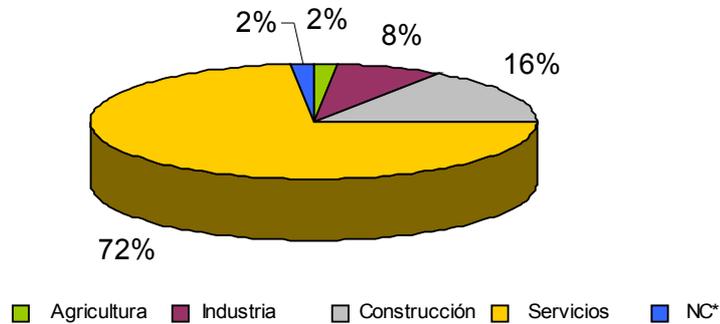
Es en la década de los **70** cuando la **agricultura** baja estrepitosamente hasta el **24,2%**. Mientras, la industria vuelve a subir situándose en el 37,8% de población activa y el sector servicios vive un gran momento del turismo alzándose hasta el 38%, poniéndose ya delante del segundo sector económico de las Illes Balears. Este hecho coincide con la apertura de las fronteras económicas con Europa, teniendo como principales productos de exportación los productos turísticos y los residenciales. Se inicia otro período de expansión económica o **2º boom turístico**.

En los años 90, las *Balears* se incorporan completamente dentro de la estructura social de acumulación europea del capitalismo global, teniendo el turismo como pilar básico de la economía balear y creando el resurgimiento del **3r boom** turístico, el cual incorpora el espacio rural y el suelo rústico a la expansión inmobiliaria y turística.

Algunos datos que confirman la evolución de la agricultura son el número de explotaciones agrarias. En el 1972 existían 48.536 explotaciones agrarias, en el año 1989 este número se ve reducido hasta 28.801, prácticamente la reducción es del 50%. Este hecho, se explica en función de la entrada del estado español a la llamada Comunidad Económica Europea y posteriormente con la implantación de las Políticas Agrarias Comunitarias, las cuales tenían un discurso de conciencia ambiental, que solo era practicado por científicos sociales. Los agricultores seguían y siguen manteniendo sus valores productivistas, en función de las políticas establecidas por la Unión Europea, para poder obtener más subvención y que les cueste el menor trabajo.

Referente a la población activa de les *Illes Balears*, tal y como se ha ido mencionando y como se observa en la **Figura núm. 2.**, el sector predominante sigue siendo el de servicios con un 72 %, seguido de la construcción con un 16 %, y tal y como ha ido evolucionando desde finales de los años 50, el sector agrario tiene una ínfima representación, con un 2% dentro de la comunidad autónoma balear.

Población activa por sectores. Illes Balears. 2006
Unidad: miles



NC:

Parados que buscan el primer empleo o han dejado el último hace 3 años o más.

Figura núm. 2. Elaboración propia.

Fuente: http://www.caib.es/ibae/dades/dades_cast.htm

Según los datos referidos a la superficie de producción de las *Illes Balears*, en relación al año 2006, están claramente definidos tres tipologías de cultivos, los cereales con un 32%, los forrajes con un 24% y con un 18% los frutales no cítricos. Sin embargo, dos de los cultivos clásicos, la vid y el olivo -con un 1% y un 7% respectivamente- están entrando en auge, porque muchas personas que se dedican a la agricultura a tiempo parcial las están cultivando, para hacer vino y aceite.

Superficie en producción. Illes Balears. 2006. Unidad: ha.

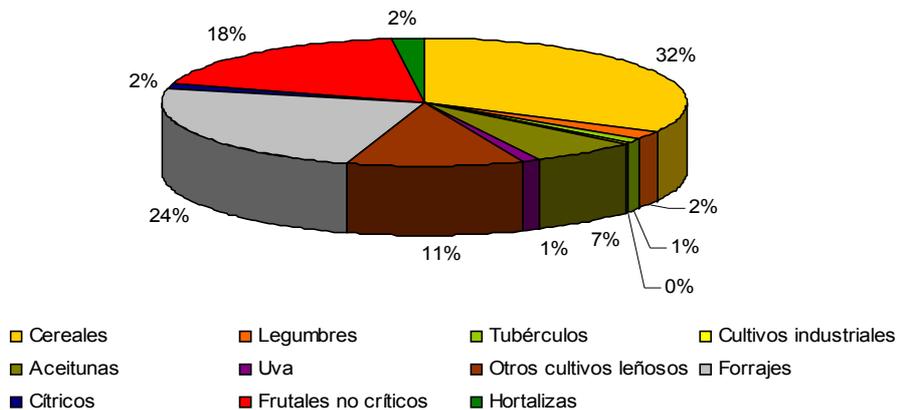


Figura núm. 3. Elaboración propia.

Fuente: http://www.caib.es/ibae/dades/dades_cast.htm

3. JUSTIFICACIÓN

Hoy en día, la agricultura, a parte de ser un medio de subsistencia (aunque vaya disminuyendo cada vez más) es una herramienta para cuidar el entorno y mantener el patrimonio paisajístico de Mallorca.

Un problema importante con el que nos encontramos actualmente es la **introducción de variedades comerciales uniformes** con información genética muy reducida, de producción cuantitativa y con gran necesidad de in-puts adicionales externos debido a su poca adaptabilidad con el medio. La introducción de estas variedades desplaza las variedades locales de producción cualitativa, altamente adaptadas al medio y con poca necesidad de in-puts adicionales externos.

En cambio, por otra parte, hay un sector –aún minoritario- de productores de **agricultura ecológica** que integran una producción de calidad dentro del entorno natural, salvaguardando al mismo tiempo la diversidad genética, la salud del agricultor y el consumidor y las prácticas tradicionales, que son parte de nuestro patrimonio cultural. Además, últimamente hay un incremento de la demanda de **productos locales**, tanto en la restauración y gastronomía, como a nivel de consumo individual.

Sin embargo, no debemos obviar la situación actual del campo mallorquín, donde se observa una importante pérdida de la sucesión generacional y una marcada erosión genética¹², lo que conlleva a una pérdida de la cultura agraria. Por esto es imprescindible estudiar y recoger toda la información sobre las variedades locales, que aún se cultivan, así como la información de las prácticas culturales y conocimientos tradicionales que acostumbra a estar en manos de agricultores mayores.

Para poder analizar más profundamente cada una de las causas que se deben tener en cuenta a la hora de hacer un estudio de estas dimensiones distinguimos una serie de factores como son:

Factores sociales

Actualmente, la población de Mallorca, como el resto de la sociedad se encuentra en una situación desconcertada frente al modo de consumo. Tal y como menciona Navas López, J. en *Vacas locas: un enfoque desde la antropología*, estamos en una crisis identitaria de una sociedad que percibe el riesgo. *Si somos lo que comemos*, en este momento *no sabemos lo que somos porque no sabemos lo que estamos comiendo*. Es decir, las necesidades humanas quedan supeditadas a la lógica del mercado, hoy en día consumimos lo que nos venden sin pensar si nos estamos comiendo un producto de Mallorca o de otro punto del planeta, si ingerimos productos crecidos a base de productos *tóxicos* o es un producto ecológico, si el producto procede de una modificación genética o si bien es una variedad local cultivada con prácticas tradicionales y sin ningún tipo de insumos, etc. El problema parte de la despreocupación humana frente al consumo y de la

¹² Según estimaciones de la FAO, 1996, la situación mundial de la conservación de los recursos genéticos de las especies alimentarias se encuentra en esta situación: del 1500-1850 se perdía 1 especie cada 10 años; de 1850-1950, una especie cada año; de 1950-1990, 10 especies cada día, de 1990-2002, 1 especie cada hora.

mercantilización de los alimentos, es decir, actualmente no se produce lo que necesita la población para vivir sino lo que genera beneficio a las empresas. La economía de mercado exige la desaparición de la producción campesina para el autoconsumo y su racionalidad ecológica en el manejo de los recursos naturales. Muchas empresas y sociedades anónimas convierten a la agricultura y la ganadería en procesos industriales para la producción de alimentos en serie.

Gran parte de los agricultores de Mallorca que viven de su producción tienen una empresa o una sociedad agraria de transformación (SAT) basada con la producción a gran escala, con alto consumo de recursos necesarios para la producción los cuales se ven intensificados y perjudicados.

Del mismo modo, el tipo de producción no se puede considerar de calidad cuando es una producción dependiente de insumos (compra de fertilizantes y de semillas a empresas que dependen de transnacionales) y caracterizada por una producción atemporal en relación con la naturaleza y subordinada al mercado global.

Por otra parte, aún se considera importante la existencia de pequeños *pagesos*¹³, caracterizados por su producción de autoconsumo o bien a tiempo parcial. Asimismo, debemos apreciar que muchos de ellos son personas jubiladas que habían ejercido la profesión de *pagès/a*. Por lo tanto, se puede afirmar que hay un envejecimiento de la población rural activa, ver **Figura. núm.4. Edad y sexo de los titulares de las explotaciones de las Illes Balears. Año 2003.** También se puede apreciar el **déficit de mujeres que se encuentran en el campo mallorquín**. El número de mujeres titulares de explotaciones, en todos los rangos de edad es bastante inferior al de los hombres.

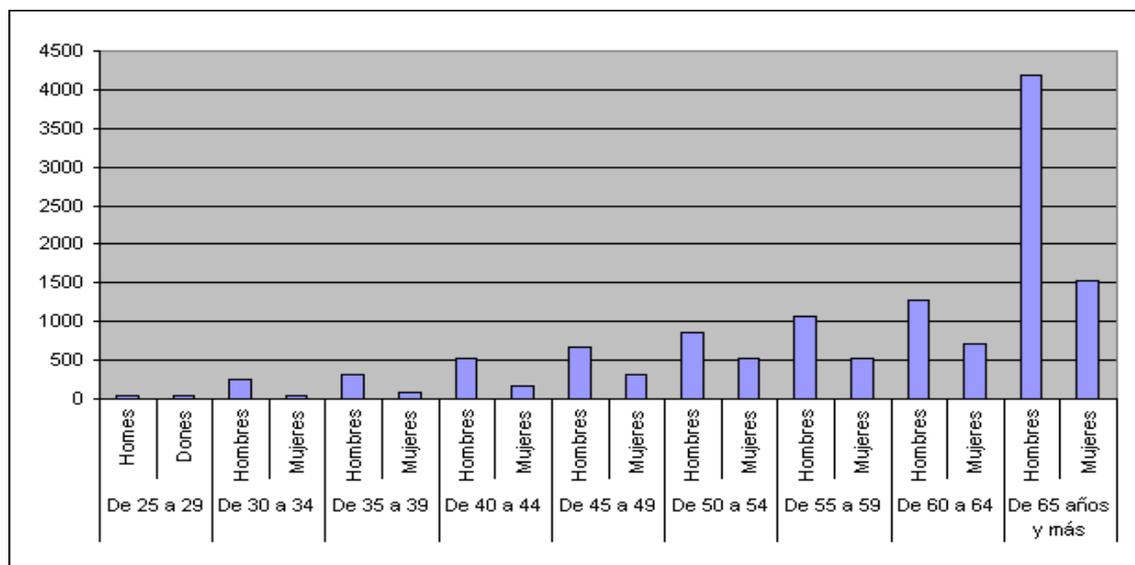


Figura. núm. 4. Fuente: INE - Encuesta sobre la estructura de las explotaciones agrícolas 2003

Estos últimos datos tienen relación con el grado de **desprestigio del oficio de pagès/a**.

¹³ Ver ejemplos en el apartado **9.Resultados**.

Antiguamente, las estructuras agrarias estaban formadas por familias, en las que la mujer tenía un papel muy importante. Sin embargo, en la actualidad esta estructura se encuentra en peligro de extinción. Ahora las personas que están trabajando mayoritariamente con la agricultura son personas del sexo masculino. A pesar de esto, la titularidad de las explotaciones entre 25 y 29 años está en equidad de sexos.

Por otra parte, la llamada ***balearització***¹⁴ indirectamente llevó y sigue llevando consecuencias negativas al oficio del agricultor, porque muchas personas preferían y prefieren trabajar en el sector terciario (porque se paga mejor en función del trabajo) que en el primario.

En relación a lo último mencionado, es importante tener en cuenta la sustitución del sector primario por el terciario, tal como se ha citado en la historia agroambiental. Este hecho ha llevado a la desvalorización del oficio de pagès/a porque la estructura agraria creada por la PAC favorece a los grandes propietarios y no a la propiedad familiar.

Al mismo tiempo, el tipo de pagès/a actual no tiene nada que ver con el que había en los años 40, en aquellos tiempos eran concientes de lo que el campo podía asimilar para producir de forma consonante con la naturaleza misma.

Después de la degradación creada por la intensificación de la agricultura, se ha tenido que recurrir a la agricultura ecológica y asimismo volver a empezar a adoptar formas de cultivo más coherentes con el medio.

Actualmente, aún se oye en boca de muchos agricultores¹⁵: *esto de agricultura ecológica no da, no se puede producir de esta manera, a mi no me lo van a hacer creer.*

La mentalidad de muchas de las personas que siempre han visto la implantación y los manejos de la ***agroindustrialización***¹⁶ no creen que la tierra se base en la coevolución entre la naturaleza y la humanidad.

Si se obvia la ***relación sociedad - naturaleza***, se dará lugar a la llamada ***erosión sociocultural*** de los sistemas ambientales. Llevando a la pérdida del conocimiento local, hoy en día imprescindible para resolver los problemas ambientales, generados por los excesos de insumos químicos que, en el pasado, generó el entusiasta e irreflexivo paradigma modernizador.

¹⁴ En toda Europa es sinónimo de urbanización salvaje, desarrollada sobre la misma costa del mar. Esta palabra tiene su origen en Mallorca y las Balears a finales de los años 60 y principios de los 70, su localización es en la Badia de Palma, especialmente en la playa de Palma y en *Palmanova-Magaluf*, donde se urbanizó sobre la misma línea de costa. **Fuente:** José Manchado, G.O.B. (Grup d'Ornitologia Balear). Profesor del Departament de Ciències de la Terra. Universitat de les Illes Balears.(UIB). *La protecció del litoral a les illes balears.*

¹⁵ Opinión dada por todos los agricultores que trabajan con manejo industrial.

¹⁶ Cambios en la tecnología, composición de los productos o niveles de producción de las fincas participantes, según dos perspectivas: los impactos laborales directos e indirectos derivados de estos cambios, y el impacto directo de Empleo producido por el establecimiento de la(s) empresa(s) agroindustrial(es) propiamente tal(es). Esta bifurcación (fincas versus plantas de procesamiento o empaque) constituye el "epicentro" (el primer círculo concéntrico) de los efectos, en el cual se enfoca habitualmente la mayoría de las investigaciones sobre los impactos de empleo de la agroindustria. Reardon et al. (1999).

Hasta la mitad del siglo XX, los conocimientos socioculturales referentes a la actividad agraria de la isla de Mallorca, eran muy diversos y completos. La sociedad mallorquina, hasta los años 60 fue una **sociedad pagesa**, marcada por la realidad económica, social e ideológica. En aquellos tiempos, el mundo de la *pagesia* marcaba unas referencias muy sólidas y compactas, bastante diferentes a las actuales. Ahora, este mundo se encuentra disperso, caracterizado por *pagesos* individuales muy lejos de lo que tradicionalmente siempre había existido.

Factores naturales

Según Toledo, V. no podemos hablar de naturaleza sin tener en cuenta la cultura, es decir, debemos discutir en función del axioma Cultura – Naturaleza. Por lo tanto, se debe evitar la erosión sociocultural mencionada anteriormente, porque esta eliminaría el saber local y la diversidad genética.

Las variedades locales de Mallorca hasta ahora han tenido una importante representatividad, debido a la insularidad y a la conservación del conocimiento tradicional de muchos agricultores. Sin embargo, este conocimiento se encuentra en manos de personas mayores, las cuales no valoran lo que esto significa. Por esto, muchos de estos conocimientos, así como las variedades locales que cultivan desaparecen cuando estos mueren.

Otra de las causas que afectan negativamente a las variedades locales es la llegada de estas “nuevas” especies que han ido introduciendo una importante cantidad de plagas y enfermedades, perjudicando al hábitat, a sus especies locales y generando deficiencias al agroecosistema natural.

La conservación y difusión de la realidad de la T. R., como variedad local se considera de gran relevancia, debido a los intereses económicos y genéticos que podrían causar una posible erosión genética.

Además, la T. R. es una hortaliza de gran interés agronómico y comercial, debido a su resistencia a la sequía y a la capacidad de conservación durante el invierno. Por otra parte, su interés etnológico, recae en que es un producto habitual en la cocina y cultura mallorquina, así como su tradición de cultivo.

El cultivo tradicional de la T. R. se considera sostenible porque requiere pocos insumos externos; no utiliza riego; implica costes energéticos muy bajos por su conservación; tiene gran adaptabilidad al clima y al actual calentamiento global; y podría ser una alternativa al paradigma de la intensificación actual.

Sin embargo, y por todo lo mencionado, actualmente la T. R. es uno de los objetivos de los biotecnólogos y de las empresas de semillas, tal como se puede apreciar con la siguiente información:

- La empresa de semillas FITO, S.A., con sedes en Barcelona, Lleida, Almería, Badajoz y Turquía, ya tienen registrada una variedad de tomate, llamada Manacor (pueblo de Mallorca, donde actualmente hay gran

cantidad de hortalizas), este tomate es un híbrido F-1, definido como: variedad de colgar, de larga conservación (6 meses). Planta vigorosa muy productiva, de fácil cuaje en ramos de hojas grandes. Fruto de calibre medio-pequeño, de color rosado exterior y color rojo intenso en su interior, con mucho jugo. Resistente a T_oMV y TSWV¹⁷.

- No solamente FITO, S.A., es la empresa que está hibridando la T. R. sino que en Mallorca encontramos CA'N JUANITO S.L. *Llavors, professionals en agricultura i jardineria*, los cuales también venden una semilla híbrida de T. R. llamada RCX-53/54 (tomàtiga de sucari) definida como tomate muy parecido a la de ramillete, pero no apta para almacenar largas temporadas. Presenta elevada tolerancia al virus TYLC. La persona que está hibridando este tomate es Samuel Shoshan¹⁸, él está experimentando estos tomates híbridos con los agricultores de Mallorca, ya que estos antes compraban semillas a FITO, pero como les salían más caras que las de Samuel, ahora se las compran a él.

En el mercado se vende este tomate híbrido como T. R., nombre de promoción (Es Tomacó, ramallet) lo que perjudica seriamente a la auténtica variedad local de T. R. La mayoría de la población de la *Part Forana* de Mallorca desconoce todos estos procesos de producción ya que la mayoría de las casas consumen sus propias T. R. Parte de la producción de los huertos industriales que utilizan semillas híbridas de T. R. se encuentran en Manacor, Porreres, Ariany y Sant Jordi.

Otro de los efectos perjudiciales a la continuidad de las variedades locales y cultivos tradicionales es debido a la entrada de las ayudas de la Política Agraria Comunitaria (PAC). A partir de este momento, los agricultores dejaron de producir con cierta lógica y pasaron a cultivar lo subvencionado. Este proceso no se desarrolló de un día a otro, pero sin embargo, a la larga implicó una modificación del paisaje agrario mallorquín. Muchas personas que vivieron en el campo de pequeños opinan que el campo de hoy en día ha cambiado mucho en relación a lo que era antes de los años 60.

Por lo tanto, se considera importante conservar las variedades locales y los manejos tradicionales mediante agricultores para preservar la calidad paisajística.

Referente a todo lo mencionado anteriormente, al **Axioma biocultural**, llamado por B. Nietschmann es el “concepto de conservación simbiótica”, en el cual “la diversidad biológica y la cultural son mutuamente dependientes y geográficamente coterminas”, constituye un principio clave para la teoría de la conservación, sus aplicaciones y es epistemológicamente la expresión de la nueva investigación integrativa, que está ganando reconocimiento en la ciencia contemporánea¹⁹.

¹⁷ Ver más información en Anexo.1.

¹⁸ Ver más información en la entrevista.

¹⁹ Toledo, V.M. Biodiversidad y Cultura; pág. 5.

Factores económicos

La **autogestión del manejo de los recursos naturales** y la producción de variedades locales no genera ningún tipo de costes ecológicos y económicos adicionales que no puedan ser asimilables por el productor. El hecho que se produzcan alimentos sin ningún tipo de insumos y que la venta se pueda establecer mediante el contacto directo entre el productor y el consumidor beneficia y acerca tanto al consumidor como al productor, ya que se evitan los costes que adquirirían los intermediarios.

Desde este punto de vista, se considera la producción ecológica y la agroecología²⁰ como las tipologías de producción que se acercan más a lo que llamaríamos un manejo coherente y en co-evolución con el medio.

Además es imprescindible apostar por las variedades locales, las cuales económicamente son mucho más rentables.

Para tener unas ganancias mediante la producción industrial, se tiende a generar unos productos en cualquier época del año, totalmente dependientes de insumos procedentes de empresas de semillas o transnacionales. Estos alimentos producidos de forma artificial salen en el mercado en grandes cantidades y a bajo precio, repercutiendo negativamente sobre los alimentos generados de manera consonante con el ambiente. Así como esta sucediendo con la T. R. y la “T. R.” híbrida.

Factores políticos

Desde siempre el sector agrario ha sido un sector poco valorado por la administración, tanto estatal como autonómica. A grandes rasgos cabe decir que aún faltan muchos pasos por hacer para llegar a una buena gestión del medio rural mallorquín. Pero, debemos ser optimistas y encarar la realidad con positivismo y fuerzas para conseguir un cambio.

Tal y como se ha mencionado anteriormente, las instituciones políticas de Mallorca y Balears empiezan a dar importancia a la conservación de variedades locales.

En los últimos años se han ido elaborando diferentes estrategias de conservación mediante la *Conselleria d’Agricultura i Pesca*, el *Consell d’Agricultura ecològica de les Illes Balears* y diferentes entidades que no tienen poder político como la *Associació per el foment de la conservació i producció de vegetals autòctons i tradicionals de les Illes Balears*

Algunas estrategias como la del *Proyecto “REVIURE”: experimentación agraria y reinserción social*, en la prisión de Mallorca, el cual tiene como uno de los objetivos la conservación de algunas variedades autóctonas de cultivos frutales y hortícolas de las Illes Balears, y evaluar sus características agronómicas y cualitativas.

²⁰ Ver información en 7. Marco Teórico.

No solo son los grupos locales sino que desde finales del mes de julio, la Unió de Pagesos de Mallorca trabaja con un proyecto gestionado por COAG, en todo el ámbito estatal. En cada Comunidad Autónoma se establece un equipo de trabajo y en el departamento de Formación e Investigación de Mallorca se está trabajando con el fomento del uso de semilla local y la creación de redes de conservación in-situ.

Respecto a la conservación de conocimientos y variedades locales, parece que empieza a haber un movimiento lo suficiente candente para ir avanzando y divulgando toda la información.

Es necesario poner en funcionamiento un programa de conservación activa en las Illes Balears que permita conservar la herencia de los recursos filogenéticos.

4. OBJETIVOS

A grandes rasgos, los propósitos planificados son aproximarse a la realidad del medio rural de Mallorca a través de la **relación directa con los agricultores**. Además de **recopilar información** para poder sistematizarla en un futuro **análisis transdisciplinario** de la variedad local de la T. R. y el conocimiento local que lleva implícita. Finalmente definir las **bases teórico – metodológicas** para profundizar en el estudio.

A modo más específico, se quieren cumplir los siguientes objetivos:

- **Visualizar e identificar los diferentes productores de T. R.** de la isla de Mallorca, teniendo la agroecología como referencia teórica.
- **Conocer las diferentes tipologías (tradicionales e industriales) de cultivo y sus prácticas de manejo** referentes a la variedad local de T. R. en la isla de Mallorca.

Los siguientes objetivos se refieren a lo que se ha realizado hasta ahora para sistematizar futuras acciones.

- Establecer **contacto directo con agricultores** para recopilar información básica, que a través de estudios posteriores nos permita profundizar en determinados aspectos. Tanto en la incorporación de material vegetal, así como en técnicas o sistemas de manejo.
- En los casos que sea posible, **recopilar material local para poder ampliar el campo de experimentación** realizado este verano, donde se cultiven todos los cultivares de la variedad de T. R. para posteriormente ser estudiados y valorados juntamente con los agricultores.
- **Prospectar la realidad de la agricultura en Mallorca, partiendo de una variedad local como la T. R.**, para posteriormente poder analizar más profundamente la evolución, causas y consecuencias del cultivo industrial, tradicional y ecológico de la T. R.
- Sistematizar información de campo hasta ahora reunida para poder definir **descriptores sociales, agronómicos y económicos**, contextualizados en las **políticas actuales** y en el entorno cuyo se encuentra en **evolución**.
- Contar con las **bases teórico-metodológicas** para abordar la ampliación de este estudio mediante un enfoque *transdisciplinario* con metodologías de *investigación acción participativa* (IAP).

5. ANTECEDENTES

–

En relación a las variedades locales de Mallorca, últimamente han aumentado los diferentes estudios realizados, sobretodo por la administración y la *Universitat de les Illes Balears* (UIB). Algunos de los estudios realizados que han sido publicados son:

- Rosselló B, J. *Caracterització de cultivars de figuera a Mallorca*. Conselleria d' Agricultura i Pesca, 2007.
- Rosselló M, C., UIB. *Deshidratació solar de pebre vermell de la varietat Tap de cortí*. Conselleria d' Agricultura i Pesca, 2007.
- Serra S, M. *L'horticultura ecològica a Mallorca*. Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica y Conselleria d' Agricultura i Pesca, 2007.
- Tous, J., Romero, A., Plana, J., Espada, J.L., Gracia, M^a S., Rallo, J., Martorell, A., Iñiguez, A., García, J., Elguea, J.A.; *Selección clonal de la variedad de Olivo "Empeltre" en el Valle del Ebro y Baleares*. Conselleria d' Agricultura i Pesca, 2006.
- Martorell N, A., Moscardó S, J., *Proyecto "REVIURE": experimentación agraria y reinserción social*. Quaderns de divulgació, 2. Conselleria d' Agricultura i Pesca, 2007.
- Pons, M. *Les figueres i les figues. Noves varietats recuperades i camp experimental de Son Mut Nou*. Ajuntament de Lluçmajor., 2004.

En relación a la T. R. tan solo se ha elaborado un estudio llamado *El cultiu de la Tomàtiga de Ramallet en l' agricultura ecològica*, realizado por Gimnèsia Estudi i interpretació del medi: Amengual Q, B., Canyelles R, M.A., Llabrés V, M., Rosselló F, M., 2001.

Actualmente se esta realizando otro estudio²¹ sobre la T. R en la *Universitat de les Illes Balears*, (UIB) con Davis M. Francis, profesor asociado de la *Horticultura and Crop science Ohio Agricultural Research and development Center* y profesores de la UIB, tales como Medrano, Hipòlit., Rosselló, Joan., Cifre, Pep., Medrano, Josep.

Fuera del ámbito de la investigación también se está trabajando con las variedades locales de Mallorca, en el 2002, mediante la Ley 1/2002, de 22 de marzo fue constituida la *Associació per el foment de la conservació i producció de vegetals autòctons i tradicionals de les Illes Balears*. Esta asociación se creo por la necesidad que había en las Illes Balears de recuperar y conservar las variedades locales.

Desde el año 2002 hasta la actualidad se han creado diferentes actuaciones, de las que podemos destacar la realización de la investigación que hace la *Associació de Producció Agrària Ecològica de Mallorca* con la colaboración de la *Associació per al Foment de la Conservació i producció de Vegetals Autòctons i tradicionals de les Illes Balears*.

Actualmente, hay una persona encargada de ampliar la base de datos creada con los socios de la última asociación mencionada, para identificar cuales son las variedades que tiene cada uno de estos socios, como las tiene –cultivadas

²¹ Ver información al Anexo.2.

o conservadas- que superficie ocupan, si son árboles que cantidad hay, el lugar y el nombre de la parcela o finca, así como todos los datos de los socios.

La siguiente pasa es crear un banco vivo de semillas y de material vegetal, para que la gente pueda sembrar estas variedades y poder hacer caracterización. En Menorca ya se ha empezado a hacer.

Por parte de la administración, la *Conselleria d' Agricultura i Pesca*, en el año 2002 elaboró un listado de variedades con riesgo de erosión genética y se han establecido ayudas para la producción de estas variedades locales²².

Actualmente hay algunos proyectos en mente, referentes a la Producción y Conservación de variedades locales.

En la actualidad, desde la *Unió de Pagesos* se está elaborando un estudio Agrosocial, dirigido por la COAG y el Ministerio de Medio Ambiente, en el cual una parte de este estudio consistirá en la investigación de algunas de las variedades locales con riesgo de erosión genética que se encuentran en Mallorca.

²² Ver a Anexo. 3.

6. Origen y descripción de *Lycopersicon esculentum* Mill. _____

6.1. Origen del *Lycopersicum esculentum* Mill

Tomate o Jitomate proviene y/o deriva del náhuatl xitli, 'ombligo' y tomatl, 'tomate'. Dialecto de los antiguos mexicanos, Aztecas. Esta planta no es originaria de México. El origen de la planta del jitomate es de América tropical, su procedencia se localiza en la región de los Andes (Chile, Colombia, Ecuador, Bolivia y Perú) y donde se encuentra la mayor variabilidad genética y abundancia de tipos silvestres. México esta considerado a nivel mundial como el centro más importante de domesticación del tomate. Esta hortaliza fue llevada a Europa en 1554, empezando a comercializarse en Estados Unidos hacia el año 1835²³.

Referente a la llegada del tomate (rey de la cocina mediterránea) a Europa, se dice que fueron los españoles que llevaron la semilla en el siglo XVI, éste no se atrevieron a consumirla sino que la utilizaban como adorno, ya que Mathiolus, en uno de sus escritos, comparó el tomate con la mandrágora y le atribuyó efectos afrodisíacos. Fue por esto que los franceses la llamaron a *Pomme d'ammour*, manzanita del amor.

A pesar de los dichos y entredichos, el tomate se fue extendiendo por Europa.

Algunas versiones, dicen que fueron los italianos quienes la domesticaron, seleccionaron y empezaron a consumirla a finales del siglo XVIII. Una vez consumida por los italianos, sus frutos se empezaron a consumir, de la misma manera que se fue seleccionando, hasta originar la grande riqueza de diversidad de tomates los cuales podemos apreciar ahora²⁴.

La primera referencia de la llegada del tomate en España aparece en el Jardín Botánico de Aranjuez, donde se cultivaba en plan experimental a finales del siglo XVI.

En Mallorca llega a finales del siglo XVII, mencionándose ya en el recetario de *fra Jaume Martí* (1712-1788), primera compilación conocida de cocina en la isla.

En Mallorca, tenemos constancia de la existencia de huertos con tomates, por las palabras que se encuentran en el tercer volumen de *Les Balears. Descrites per la paraula i la imatge*, del Arxiduc Lluís Salvador d'Àustria. Cerca del 1860 se menciona que la horticultura en Mallorca es muy importante, caracterizados por huertos de pequeñas propiedades situados cerca de las poblaciones, y entremezclados con los frutales forman la llamada *horta*²⁵.

²³ Bautista Lara, Gregorio. *Etimologías de la Lengua Nahuatl. Mexico*, 1994.

Mora Ledesma, I. y Maisterrena Zubirán, J., *Oasis y espejismo. Proceso e impacto de la agroindustria del jitomate en el valle de Arista*, S.L.P.

²⁴ pág. 138, cap. 3.2, 2ª parte. Girardon, J., Mazoyer, M., Monod, T., Pelt, J.M. *La historia más bella de las plantas, Las raíces de nuestra vida*. Anagrama, Barcelona 2001.

²⁵ Contreras, A., pág. 109, capítulo, 7. Alimentación. *Etnología y tradiciones de las Illes Balears*.

6.2.2. Característica morfológicas

La T. R. pertenece a la familia *Solanaceae*, y su nombre científico es *Lycopersicon lycopersicum*. En el caso de la conocida tomàtiga de ramallet, la llamariamos: género *Lycopersicum*, especie *lycopersicum*, (L.) Fawell, c.v.²⁷ ramallet.

A través de las entrevistas²⁸ han ido saliendo diferentes nombres de T.R., en términos generales se puede decir que en cada casa hay un nombre diferente para llamar a la T. R. Hasta la actualidad, no se ha desarrollado taxonomía adecuada referente a la T. R.

Mediante las entrevistas han salido una serie de nombres diferentes para llamar la T. R., estos nombres corresponden a una serie de características folklóricas de manejo así como particularidades de la planta.

A partir de un análisis con mayor número de entrevistas y de la taxonomía folklórica de la T. R. se podría llegar a definir el ideotipo²⁹ ramallet y sus sinonimias, tales como *de ferro*, *de penjar*, etc.

En términos generales; la planta de la T. R. puede ser de crecimiento indeterminado o determinado, según quiera el campesino; presenta una flor amarilla y la inflorescencia está formada por un racimo ramificado multipar; el fruto puede ser más anaranjado o bien más rojizo, puede tener una piel fina o gruesa, normalmente si no se riega la planta tiene el fruto más pequeño, referente al sabor del fruto es un poco ácido.



Figura. núm. 6. Fruto más rojizo.



Figura. núm. 7. Fruto más anaranjado.

Banyalbufar. Verano 2007. Realización propia.

²⁷ **Cultivar**: es un conjunto de plantas cultivadas que pueden ser distinguidas con claridad por cualquier carácter (morfológico, fisiológico, citológico, químico o otros) y que cuando se reproduce sexualmente o asexualmente, mantiene estos caracteres distintivos. *Cultivar* procede de la contracción de los términos *Cultivated variety*, es sinónimo de términos más antiguos como variedad y se debe distinguir del término variedad botánica. **Fuente**: Rosselló i Botey, Josep. Caracterizació de cultivars de figuera a Mallorca. Quaderns d'Agricultura, 12.

²⁸ Ver en apartado 9.1. **Entrevistas de los diferentes productores de T.R. en Mallorca.**

²⁹ **Ideotipo**, proviene de *tipo ideal*, es el proceso que sigue el agricultor para llegar al cultivar deseado, (el deseo puede proceder del consumidor, del productor, etc.).



Figura. núm. 8. Hoja y flor amarilla. Banyalbufar. Verano 2007. Realización propia.



Figura. núm. 9. Planta de T. R. Banyalbufar. Verano 2007. Realización propia.

Referente a la legislación y normativa de la T. R., la Conselleria d'Agricultura i Pesca del Govern Balear, publicó en el BOIB Núm. 140 09-10-2004, un listado de variedades con *riesgo de erosión genética*³⁰. En el cual se incluye el **cultivar de Banyalbufar**, referente a la T. R. Los objetivos de la realización de este listado y de la inclusión de estas especies son: preservar la genética de nuestras variedades, preservar y transmitir la historia y los conocimientos culturales que van unidos a nuestras variedades vegetales, recuperar unas variedades mucho más adaptadas a nuestras condiciones de cultivo, con una buena rusticidad, más resistentes a las plagas y enfermedades, y que compensen la pérdida de rendimiento frente a las variedades comerciales con una mayor calidad.

³⁰ Ver en Anexo. 4.

A continuación se exponen algunas de las características morfológicas que se han definido en Mallorca y fuera de la isla, para las sinonimias de tomàtiga de ferro y de Banyalbufar, del ideotipo ramallet. Estas caracterizaciones reflejan los rasgos más evidentes, por esto se identifican con estas características. En cambio si tuviéramos de cultivar una de estas variedades y no hubiera ninguna persona que las conociera, no tendríamos más información de la ficha, con la cual no nos define el manejo del ideotipo seleccionado.

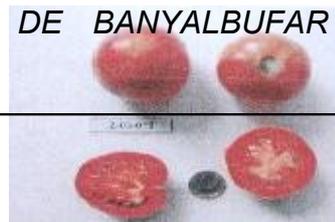
CARACTERIZACIÓN DEL TOMATE, TOMÀTIGA DE FERRO (Sant Joan, Mallorca)

A. Características de la planta:	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Crecimiento de la planta: Indeterminado</i> 2. <i>Tamaño de la planta: medio</i> 3. <i>densidad de la pubescencia del tajo: intermedia.</i> 4. <i>Longitud del entrenudo: intermedia</i> 5. <i>Densidad del follaje: densa</i> 6. <i>Posición de la hoja: variable</i> 7. <i>Tipo de hoja: peruvianum</i>
B. Características de la flor:	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Tipo de inflorescencia: Racimo ramificado multipar.</i> 2. <i>Color de la corola: amarillo.</i> 3. <i>Posición del estilo: ligeramente proyectado.</i> 4. <i>Forma del estilo: simple.</i> 5. <i>Pubescencia del estilo: presente.</i> 6. <i>Precocidad floración (días): 74*+-9,84</i>
C. Características de la semilla:	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Forma de la semilla: globular</i> 2. <i>Color de la semilla: gris</i> 3. <i>Semillas en 100 g: 21000</i>
D. Características del fruto:	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Peso del fruto (g): 81,3+-29,42</i> 2. <i>Longitud del fruto (cm.): 4,4 +-0,46</i> 3. <i>Amplitud del fruto (cm.): 5,4 +-0,67</i> 4. <i>Color del fruto: naranja</i> 5. <i>Sección longitudinal fruto: aplastada</i> 6. <i>Sección transversal fruto: redonda-angular.</i> 7. <i>Color exterior del fruto no maduro: blanco-verde.</i> 8. <i>Pubescencia del fruto: escasa</i> 9. <i>Forma predominante del fruto: aplastada</i> 10. <i>Tamaño del fruto: pequeño</i> 11. <i>Homogeneidad del fruto: mucha</i>

Figura. núm. 10. Caracterización elaborada por el: Banc Germoplasma, Jardí Botànic de sóller. (Mallorca)³¹.

³¹ **Fuente:** Jardí Botànic de Sóller., 2007. *Papers d'Agricultura.*

CARACTERIZACIÓN DEL TOMATE, TOMÀTIGA DE BANYALBUFAR
(Procedència: Lluçmajor, Mallorca)



<p>Nombre Local: Tomàtiga de Banyalbufar. Procedencia: Lluçmajor, Mallorca. Provincia: Balears.</p>	<p>Familia: Solonaceas. Especie: <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.</p>
<p><i>Tipo de crecimiento de la planta:</i> indeterminado <i>Tipo de inflorescencia (%):</i> - Racimo simple: 70 - Racimo doble o bifurcado: 30</p>	<p><i>Capacidad germinativa (%):</i> 97 <i>Año:</i> 2003 <i>Aspecto de los hombros del fruto (%):</i> 1.liso: 60 2. Acostillado: 40</p>
<p><i>Promedio</i> <i>Precocidad floración (días):</i> 100,40 <i>Precocidad maduración (días):</i> 156,30</p>	<p><i>Peso del fruto maduro (g):</i> 76,73 <i>Long. Del fruto (cm.):</i> 5,11 <i>Anchura del fruto (cm.):</i> 5,26 <i>Peso de semillas (g):</i> 0,29</p>

Figura. núm. 11. Caracterización elaborada por el: Banco de Germoplasma Hortícola de Zaragoza.³².

6.2.3. Exigencias del cultivo.

Cuando hablamos de las exigencias del cultivo de la T. R. en Mallorca se debe tener en cuenta que en la misma isla hay diversidad de ambientes, lo que genera que en un sitio u otro se encuentren diferencias a la hora de cultivar la T. R. Sobretudo se hará referencia a las dos zonas donde el cultivo de la T. R. ha sido y es más importante.

Tal y como se ha mencionado anteriormente, en el apartado de la localización a principios de s. XX *Banyalbufar* era la población donde cultivaban más T. R., en cambio actualmente es en la zona del *Pla de Mallorca*.

Clima

En la época de plantación esta marcado por las heladas y la disponibilidad de agua en el suelo. A temperaturas inferiores a los 2° C la planta joven queda muy perjudicada. El período se encuentra entre mediados de abril hasta mediados de mayo. Plantarla temprano es mejor por la disponibilidad de agua en el suelo, en cambio hay más riesgo de que la planta se hiele. Por lo contrario, si plantamos más tarde, el peligro de las heladas no existe pero las reservas de aguas del suelo han disminuido.

Las heladas se pueden combatir aplicando estiércol en estado de maduración, por lo que se genera un proceso exotérmico, dando calor.

Agua

³² Fuente: Jardí Botànic de Sóller., 2007. *Papers d'Agricultura*.

En el momento de la plantación se hace un riego inicial, de unos $\frac{3}{4}$ de litro por planta.

La T. R. siempre se había cultivado en seco, los suelos de los huertos de Mallorca tenían suficiente agua acumulada del invierno para poder alimentar la tomatera en la época de verano. En cambio, los últimos años, muchas de las familias han cambiado sus costumbres aplicando riego de la tomatera, y han pasado de no regarlas a regarlas mediante goteo o por inundación. Debemos destacar que la T. R. cultivada en seco, sin ningún tipo de riego tiene una durabilidad mucho mayor.

Suelo

El cultivo de la tomatera de ramallet se desarrolla sobre distintas tipologías de suelos. Los suelos de la isla de Mallorca donde se desarrolla el cultivo son diversos (regosoles, luvisoles, cambisoles, fluvisoles,...). Las características físico-químicas comunes más destacables de estos suelos son: texturas en torno a francas, francoarcillosas y francolimosas, contenidos elevados de carbonatos y caliza activa, pH básico, contenido en materia orgánica muy variable y capacidad de intercambio catiónico entre media y elevada, en función de los contenidos de materia orgánica y minerales de arcilla. En los suelos profundos (típicamente los regosoles calcáricos de la parte central de la isla), con una gran capacidad de retención de agua, si se realiza un manejo adecuado del suelo se puede disponer de una importante reserva hídrica para los meses de verano, constituyen el medio óptimo para el cultivo de tomatera de ramallet. En estas condiciones el cultivo se desarrolla sin aportar agua de riego y es donde alcanzan el máximo potencial sus cualidades organolépticas y de conservación³³.

Tal y como se ha mencionado anteriormente, es importante tener un suelo bien preparado, por lo tanto un mes antes de la plantación ya se pondrá una cantidad de 20 t/ha de estiércol. Si falta potasa o fósforo en el suelo se puede añadir mediante abonos minerales autorizados. El marco de plantación debe ser lo suficiente ancho, 1 m entre una planta y otra, y 1,8 m. entre cada línea. Así, se da la máxima superficie porque la planta pueda explorar su búsqueda de agua. La densidad debe ser de unas 1.400 plantas/ha. Durante todo el proceso de cultivo se va pasando con el cultivador que rompe la costra superficial y evita la pérdida de humedad por capilaridad, al mismo tiempo que se conserva el máximo volumen de agua disponible³⁴.

³³ Vadell, J., Dept. Biología, Universitat de les Illes Balears (UIB)

³⁴ Serra, M. L'horticultura ecològica a Mallorca. Quaderns d'agricultura, 16. Consell Balear d'agricultura ecològica y Conselleria d'Agricultura i Pesca. 2007.

6.2.4. Conservación

Actualmente hay dos maneras de conservar la T. R., una de las cuales se la ristra es mejor cosecharlas bien maduras, el mismo día enristrarlas y colgarlas en un sitio bien ventilado. Normalmente se colgaban a las vigas que había en las salas de las partes altas de las casas (Ver Figura. Núm.14).

Mediante las entrevistas realizadas se ha podido apreciar que en Mallorca hay dos maneras de enristrar los tomates, una de las cuales se hace mediante un hilo de coser y una cuerda en la cual se van colocando los tomates, uno encima del otro, esta metodología es utilizada en la zona del Pla de Mallorca. (Ver Figura. Núm.12).



Figura núm. 12.Proceso de hacer ristras en el Pla de Mallorca. Montuiri, verano 2007. Realización propia.

En cambio, en Banyalbufar solo utilizan un hilo más grueso, antes era de cinco cabezas y ahora el que utilizan es de tres. Se enristran las T. R. pasando este hilo por el pecíolo y las van colocando de tres en tres, de manera que queda una encima de las otras dos. (Ver Figura núm. 13).



Figura núm. 13. Proceso de hacer ristras en Banyalbufar. Verano 2007. Realización propia.



Figura núm. 14. T. R. colgada en un *porxo* (parte alta de la casa), en Banyalbufar. Verano 2007. Realización propia.

En cambio otra de las modalidades para conservar la T. R. es cosecharlas cuando aún son un poco verdes (nunca demasiado madura). Se dejan las T. R. encima de una superficie que permita el paso del aire y que no sea húmeda. No se pueden amontonar.

A las dos semanas se deben revisar y quitar las dañadas. Al largo del otoño se deben vigilar regularmente. La temperatura óptima de conservación se sitúa entre 10 °C y 25°C. Se deben evitar las condensaciones ambientales, en altitud estarán más ventiladas. Si el ambiente es espeso, ocasionalmente, se deberá utilizar un ventilador. Para combatir la araña roja, se empolvoreará con azufre por sobre.



Figura. Núm.15. Extendidas sueltas, en cañizos. Montuiri. Verano 2007. Realización propia.

6.2.5. Aprovechamiento.

La T. R. está presente en todas las casas mallorquinas ya que forma parte del plato mallorquin por excelencia, el *pa amb oli* o como le llaman en catalunya *pa amb tomàquet*. Este plato es tan sencillo como frotar T.R. en el pan y poner una pisca de sal y un poco de aceite, si se quiere se acompaña con embutidos o quesos y ya tenemos una de las típicas cenas de cualquier casa de Mallorca.

Además de este frugal y apreciado plato, la T. R. es excelente para otros muchos platos, los cuales se explican a continuación:

Si en una casa hay T. R. a la hora de hacer cualquier guiso esta es la primera que se utiliza, en todas las recetas de cocina mallorquina siempre se habla de T. R. Por lo tanto, cuando hablamos de poner T. R. en un guiso, normalmente se pone pelada, se quitan las semillas y se corta a trozos pequeños. Se suelen utilizar unas 6 T. R. por guiso de 6 personas.

La T. R. también es presente en las cocas de verdura, esta lleva trozos de T. R., perejil y trocitos de ajo, o bien pimiento rojo al horno con T. R., trocitos de ajo y una poquito de perejil, otra de las cocas más conocidas de Mallorca es la *coca de trempó*, hecha con T. R., pimiento verde y cebolla, todo bien cortado a trozos pequeños y aliñado con aceite y sal. La base de estas cocas esta hecha con harina, aceite y agua.

Antiguamente, las T. R. que estaban picoteadas por algún pájaro o mordidas por un conejo se utilizaban para dar de comer a los cerdos, que después harían *sobrassada*³⁵.

Debemos considerar que actualmente la T. R. es más conocida para tomar frotada con *pa amb oli*, pero decir que es un tomate muy exquisito para poner en cualquier de los guisos de las casas Mallorquinas, y esto lo saben muy bien nuestras abuelas.

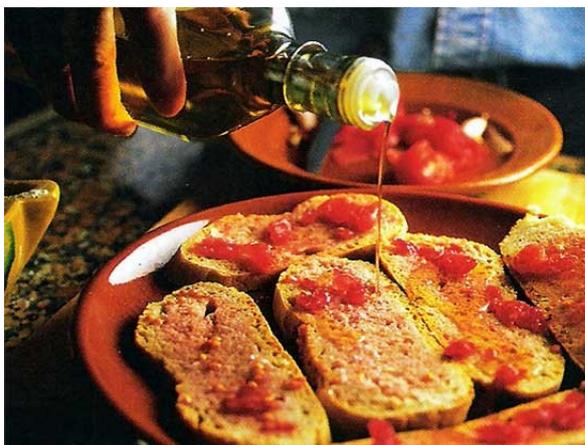


Figura. Núm.16. Foto Pa amb oli.
Fuente: <http://blocs.mesvilaweb.cat>

³⁵ Embutido hecho del cerdo, muy apreciado por la población mallorquina. Antiguamente en cada casa tenían uno o dos cerdos para engordar por hacer *sobrassada*.

7. MARCO TEÓRICO

En el contexto teórico del presente proyecto se exponen los hallazgos más relevantes, desde una perspectiva global que refleje la actualidad del mundo rural. Para expresar lo mencionado se expondrán tales conceptos como las **variedades locales** y su legado tradicional, la introducción a la **agrobiodiversidad** y todo lo que abarca y el enfoque **agroecológico como base**. Estos conceptos teóricos se ven aplicados a la realidad mallorquina desde una perspectiva histórica hasta la actualidad. La relación de lo teórico con lo práctico hará que en un futuro se pueda crear un estudio **transdisciplinario**, el cual se base con los **conocimientos tradicionales** de los agricultores de Mallorca creando una matriz sociocultural donde se recupere la visión agroecológica.

7.1. Las variedades y conocimientos locales.

Las variedades agrícolas tradicionales o locales, son las que han ido pasando de mano en mano, de agricultor a hija de agricultor, tras un largo proceso de selección y mejora, llegando hasta nuestros días en forma de diversidad agrobiológica. (Domínguez, A.,)

La **semilla³⁶ es un bien cultural**, y su intercambio es también un intercambio de conocimientos. Las **mujeres son las primeras depositarias de esta sabiduría** que renuevan y transmiten sus conocimientos. Su papel en la cohesión de estructuras sociales que dependen de ello es irremplazable y debe ser reconocido.

Dos razones para la utilización de las **variedades locales**, a las cuales se debe hacer especial énfasis son:

- El hecho de estar formadas por individuos diferenciados, constituyendo poblaciones con una importante diversidad genética. La diversidad interna de los cultivares locales puede contribuir a aumentar su capacidad de resistencia frente a las perturbaciones.
- La selección de las variedades locales hecha por los agricultores, en función de la capacidad para desarrollar cualidades emergentes positivas en conjunción con el resto de los organismos y los elementos abióticos del entorno.

Además, se debe remarcar que una *buena variedad* es aquella que mejor responde a las complejas exigencias derivadas de la racionalidad campesina de manejo de los sistemas agrícolas.

El conocimiento local garantiza el anclaje territorial de las variedades locales sin impedir los intercambios negociados entre territorios. De la misma forma, la supervivencia y reproducción de los recursos filogenéticos se encuentra en manos de

³⁶ Derechos de los campesinos y semillas: los desafíos en Europa. Reporte del Seminario europeo sobre semillas. Poitiers, Francia, noviembre del 2005.

los agricultores, mayoritariamente personas jubiladas. Este hecho hace que los conocimientos tradicionales referentes al manejo de las variedades locales se ven aún más condicionados por factores económicos y sociales que el resto de la diversidad del agroecosistema.

Un correcto manejo de la diversidad cultivada implica la elección, entre el conjunto de recursos genéticos disponibles, de aquellas especies y variedades que generen las mejores cualidades emergentes para aumentar la estabilidad y la productividad del sistema. La incorporación de nuevas especies y variedades debe responder siempre a una racionalidad ecológica referente al manejo de los recursos.

Una correcta gestión del acervo³⁷ varietal en el conjunto de la biodiversidad de la finca debe basarse en la complementariedad que conforma el entramado entre tres elementos: *conocimiento tradicional – variedades locales – leyes que regulan el agroecosistema*. Este entramado que se ha demostrado históricamente efectivo, sigue vivo en muchos lugares del mundo gracias a su capacidad de coevolucionar.

Existirá coevolución si entendemos “los rasgos de la agricultura tradicional, tales como la habilidad de evitar riesgos, las taxonomías biológicas folklóricas y las eficiencias de producción de las mezclas simbióticas de cultivos. Es posible obtener información para desarrollar procesos agroecológicos y socioeconómicos, y así diseña tecnologías que satisfagan las necesidades específicas de grupos campesinos y agroecosistemas locales”. Si se siguen “los principios ecológicos extraíbles del estudio de agroecosistemas tradicionales que puedan ser utilizados para diseñar agroecosistemas sustentables en los países industrializados y así se podrán corregir muchas de las deficiencias que afectan a la agricultura moderna”³⁸.

Resumiendo, el saber local del campesino es un vehículo de reproducción social del mismo campesinado. Tal y como mencionan Sevilla, E, y González, M (1993), en *Ecología, campesinado e historia*. Ed. La Piqueta, pp.109. “los procesos de inserción del campesinado en su matriz social poseen un contexto ecológico específico que vincula su aprendizaje como ser social al conocimiento de los procesos biológicos en que se inserta la producción de sus conocimiento”.

7.2. El concepto de agrobiodiversidad.

La diversidad no es un concepto simple, es un término dual que hace referencia a dos acepciones que son complejas a su vez. Se refiere por un lado a la diferencia o variedad entre elementos o conjuntos y por otro lado a la abundancia de elementos diferenciados.

³⁷ Acervo: conjunto de bienes morales o culturales acumulados por tradición o herencia.

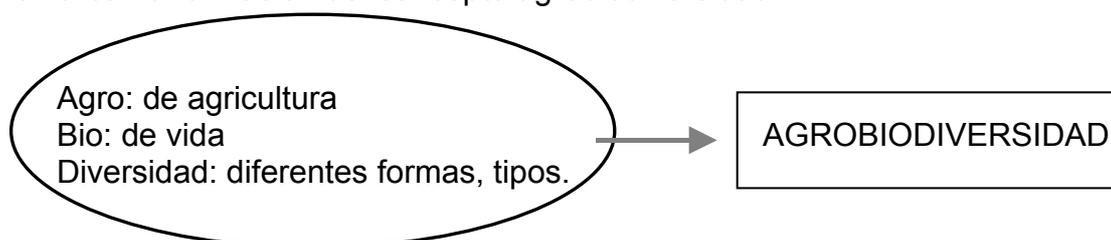
³⁸ Altieri, M. 1991, en *¿Por qué estudiar la agricultura tradicional?*

En las sociedades campesinas históricamente se han ido seleccionando especies en función de las condiciones y requerimientos establecidos, al mismo tiempo, estas especies se iban adaptando a las condiciones precisas de cada lugar y cada momento.

El resultado de lo mencionado ha sido la creación de agroecosistemas complejos sobre una variedades de paisajes, geofacies, usos del territorio y especies (Acosta et al, 2001).

Tal y como se ha mencionado anteriormente la **agrobiodiversidad o biodiversidad agraria** es resultado de un proceso milenario de interacción entre la naturaleza y el ser humano, a través de la práctica agraria.

Es un concepto aún poco conocido. En términos muy amplios, debemos remarcar la formación del concepto agrobiodiversidad:



Parece ser, que tanto a nivel internacional como a nivel nacional uno de los retos prioritarios es la agrobiodiversidad³⁹. El junio pasado, saltaron las alarmas sobre la necesidad de conservar y utilizar de forma perdurable aquellas variedades y especies agronómicas de interés “económico y/o social” en todas las regiones del mundo.

Cada vez se da mayor importancia a la agrobiodiversidad por distintas razones. Una de las cuales es porque la agricultura industrial ha llevado a los campesinos a abandonar sus variedades diversas y tradicionales a favor de variedades mejoradas, a menudo uniformes. Por lo tanto, se requiere actuar políticamente y con máxima urgencia, antes que se desperdicien más especies de las ya perdidas⁴⁰, que aumente la dependencia de los agricultores en relación a las empresas de semillas y causando una disminución de la diversidad⁴¹.

³⁹ Según informó la FAO en la primera reunión del Órgano Rector del Tratado Internacional sobre Recursos Filogenéticos para la Alimentación y la Agricultura, en Madrid.

⁴⁰ Desde principios del siglo anterior hasta el 1997 se perdió el 75 % de la diversidad genética de los cultivos más importantes. (García, 1997). En el estado Español las especies hortícolas se redujeron un 7,5 % entre el 1986 y 1995. De las mismas, aumentaron en un 74,2 % el pimiento y en un 77,2 % el tomate, pero a base de híbridos.

⁴¹ Rodríguez, M. Agrobiodiversidad: dudas de los agricultores frente a las políticas de conservación, La fertilidad de la Tierra, nº. 27, invierno 2007

7.3. Perspectiva transdisciplinar.

Se plantea una perspectiva transdisciplinar debido a la complejidad de la misma muy equiparable a la realidad de un estudio sobre variedades locales y saberes tradicionales, de una variedad local de Mallorca, como la T. R.

La **investigación transdisciplinaria** es un enfoque aún incipiente, y empieza a desarrollarse con mucha fuerza a partir del año dos mil (2000). Nace como una respuesta a la necesidad de superar los abordajes multi e interdisciplinario de la investigación en temas de desarrollo.

Lo transdisciplinario supone un proceso de comunicación, de interacción con otros grupos, que no necesariamente son profesionales y/o especialistas en el tema. Se involucra de manera más activa, en este proceso, entre todos los actores: profesionales, campesinos, indígenas, autoridades y otros (RIST 2002: 46).

La transdisciplinariedad también se entiende como un proceso de autoformación e investigación que se orienta en la complejidad real de cada contexto, superando los límites del conocimiento disciplinario de modo que la investigación y la recreación de alternativas y soluciones sean definidas indistintamente de su conocimiento específico y metodológico (DELGADO 2001:14).

La investigación disciplinaria concierne más o menos a un solo y mismo nivel de Realidad. En cambio la transdisciplinariedad se interesa en la dinámica que se engendra por la acción simultánea de varios niveles de Realidad. (Manifiesto de Basarab Nicolescu, traducción del francés Falla Garmilla, C., La transdisciplinariedad una nueva visión del mundo, extracto del libro la transdisciplinariedad.)

La investigación desde un **enfoque transdisciplinario**, trae consigo un conjunto de ventajas:

primero, se valoriza de sobremanera la participación de los sujetos cognoscibles de la investigación;

segundo, el actor principal de la investigación no es él o la investigadora, sino básicamente la propia comunidad, municipio o gente cognoscible;

tercero, este tipo de abordajes requieren procesos sociales y culturales y no partes temporalmente definidos;

cuarto, tiene una base metodológica en la interdisciplinariedad, y de ello la riqueza de enfoques científicos diferentes con un solo problema,

finalmente, este enfoque busca la articulación cualitativa y cuantitativa para lograr procesos de sostenibles.

En términos generales, la transdisciplinariedad, concierne, como lo indica el prefijo “trans”, a lo que simultáneamente es entre las disciplinas a través de las diferentes disciplinas y más allá de toda disciplina. Su finalidad es la comprensión del mundo presente, uno de cuyos imperativos es la unidad del conocimiento (NICOLESCU 1999: s.p.).

7.4. Introducción a la agroecología.

El **uso contemporáneo del término agroecología** data de los años 70, pero la ciencia y la práctica de la agroecología son tan antiguas como los orígenes de la agricultura.

El por qué de que la herencia agrícola ha tenido relativamente poca importancia en las ciencias agronómicas formales, refleja prejuicios que algunos investigadores contemporáneos están tratando de eliminar. Son tres los procesos históricos lo que han contribuido en un alto grado a oscurecer y restar importancia al conocimiento agrario que fue desarrollado por grupos étnicos locales y sociedades no occidentales:

- la destrucción de los medios de codificación, regulación y transmisión de las prácticas agrícolas.
- La dramática transformación de muchas sociedades. Históricamente, el manejo de la agricultura incluía sistemas ricos en símbolos y rituales, que a menudo servían para regular las prácticas del uso de la tierra y para codificar el conocimiento agrario de pueblos analfabetos. (Ellen, 1982; Conklin, 1972).
- El surgimiento de la ciencia positivista.

Como resultado, han existido pocas oportunidades para que las intuiciones desarrolladas en una agricultura más holística se infiltraran en la comunidad científica formal. (Susana B. Hecht, *La evolución del pensamiento agroecológico*, Capítulo 1. Altieri, M. Agroecología. Bases científicas para una agricultura sustentable.) Por lo tanto, es necesario que se desarrollen prácticas y teorías agroecológicas para que la comunidad las vaya apreciando.

La Agroecología, en su primer manual sistemático (Altieri 1985), fue definida como “las bases científicas para una agricultura ecológica”. Su conocimiento debía de ser generado mediante la orquestación de las aportaciones de diferentes disciplinas para, desarrollar el análisis de todo tipo de procesos de la actividad agraria, en su sentido más amplio, comprender el funcionamiento de los ciclos minerales, las transformaciones de energía, los procesos biológicos y las relaciones socioeconómicas como un todo.

La agroecología excluye de su acervo agronómico los hallazgos vinculados al enfoque de la agricultura basada en agroquímicos y la sustitución de insumos de naturaleza industrial guiada por la lógica del lucro dependiente del funcionamiento del mercado. Desde esta perspectiva, la Agroecología critica al pensamiento científico; pretendiendo modificarlo además con aquella “práctica campesina” que ha mostrado su sustentabilidad histórica, adoptando

con ello una *naturaleza dual*, desde una perspectiva pluriepistemológica. Ello queda excelentemente reflejado en la probablemente más acabada caracterización de la Agroecología hasta ahora realizada. Se desvela así, en gran medida, el funcionamiento ecológico necesario para conseguir hacer una agricultura sustentable (Gliessman 1997). Y, ello sin olvidar la equidad; es decir, la búsqueda de la Agroecología de un acceso igualitario a los medios de vida. La integralidad del enfoque de la Agroecología requiere, pues, la articulación de la “ciencia” y de la “praxis” para compatibilizar sus dimensiones ecológica, social, económica y política (Sevilla Guzmán & González de Molina 1993).

Conforme a las *dimensiones y bases científicas y sociales de la agroecología*, según *Graciela Ottman*, en este proyecto se da un enfoque agroecológico mayoritariamente basado en la **parte social**. Debido que el mayor objetivo es **Visualizar e identificar los diferentes productores de T. R.** de la isla de Mallorca, teniendo como referencia la agroecología. Estableciendo **contacto directo con agricultores**, se reflejará la realidad social, definida con las prácticas de los agricultores, ya sean históricas como actuales.

En segundo lugar, no se debe obviar la perspectiva **ecológica y técnico-agronómica**, la cual se reflejará mediante las diferentes tipologías de manejos que adoptan los distintos agricultores/as de Mallorca.

Para definir un **contexto global teórico**, se mostraran juicios más relevantes, desde una **perspectiva ambiental**. Basados en conceptos del campesinado y su modo de uso frente los recursos naturales y de conflictividad agraria.

7.5. El paradigma sistémico, la diversidad y la integración de la ciencia agroecológica.

La **aproximación sistémica** se desarrolla en la creencia que en medida que aumenta la complejidad aumentan también las cualidades emergentes de los sistemas y de que estas cualidades emergentes⁴² pueden servir para mejorar la gestión de los sistemas agrícolas (Gliessman, 2001).

Para la agroecología es necesario actuar de manera compleja, por lo que se adopta una visión transdisciplinaria la cual permite partir de la integración generada con anterioridad de las diferentes disciplinas y así conseguir ir más allá.

Para aproximarnos a la investigación agroecológica se debe partir de las múltiples experiencias productivas, que están surgiendo en las últimas décadas, parecen mostrar la emergencia de un nuevo modelo de manejo de los recursos naturales, basándose en el **conocimiento local** y su hibridación con tecnologías modernas. Muchas de ellas recrean, de alguna manera, formas históricas de organización socioeconómica vinculadas a su **identidad sociocultural**. Se debe hacer especial énfasis a la identidad como un

⁴² El concepto de *calidad emergente*, ha sido tomado por los agroécólogos de la teoría de sistemas y parte del concepto de que la totalidad de un sistema da lugar a resultados mucho más amplios de los que podrían esperarse de la suma de los resultados de cada parte cuando actúa por separado.

símbolo y el vínculo entre la sociedad y las raíces del pueblo, por razón de un hilo conductor cultural. Mediante la conservación y el intercambio de semillas realizado por las comunidades locales y sus vínculos familiares, sociales, afectivos e identitarios se ha conseguido –a lo largo de la historia tener-.unas variedades locales que forman parte del patrimonio del pueblo, porque son creadas por el pueblo.

La ciencia agronómica convencional no dudaría a calificar tales experiencias como un nuevo paradigma de **desarrollo rural antimodernizador**. Tales experiencias se esparcen por todo el planeta y ofrecen un elenco de estrategias productivas, como aquellas que diseña la Agroecología mediante su teoría y práctica, tanto técnico-agronómica como intelectual y política. (Sevilla, E., Agroecología y agricultura ecológica: hacia una “re” construcción de la soberanía alimentaria⁴³.)

8. METODOLOGÍA

⁴³ Publicado en *Agroecología* Vol.1, nº 1. Universidad de Murcia/ Sociedad Española de Agricultura Ecológica, 2006; pp. 7-18 Este texto se corresponde con mi intervención en la sesión inaugural del VI Congreso de la SEAE, que tuvo lugar en Almería el 27 de Septiembre del 2004. Cuando José Luis Procura me invitó, en nombre de la SEAE a participar en su VI Congreso dando una de las Ponencias de su Sesión Inaugural; acepté encantado ya que ello me brindaba la oportunidad de dar a conocer en España los logros teóricos obtenidos desde el trabajo empírico desarrollado con el CEPAR, en Argentina, durante los últimos seis años. Lamentablemente no pude enviar el texto escrito para que saliera en las Actas del Congreso; por ello pienso que es una excelente oportunidad que aparezca en las páginas de esta prometedora nueva revista de Agroecología. Los avances de las investigaciones del CEPAR han ido apareciendo en los Seminarios Internacionales de Agroecología, de EMATER del 2003 y 2004; en el de Agroecología de Porto Alegre; en el de la Universidad Federal Rural de Pernambuco de 2003; en el Congreso Vasco de Sociología de Bilbao del 2001 y en el I Encuentro Español de Agroecología de Santa Fe, Granada. Una síntesis de estos trabajos puede verse en Ottmann *et al.* (2003: 199-240). El texto donde aparece la versión última de los mismos fue publicado en coedición PNUMA/Mundi-Prensa/ Universidad de Córdoba, España como Ottmann (2005).

La metodología es el esquema y clasificación del proyecto en apartados, explicando por cada uno de ellos como se ha trabajado así como las fuentes de información. Es una herramienta clave para enseñar de manera resumida y esquemática el orden del proyecto y la información que contiene. En el esquema metodológico se pueden ver los pasos seguidos hasta la actualidad.

8.1. Elección del proyecto.

El proyecto **Bases para un estudio transdisciplinario, de la tomàtiga de ramallet, *lycopersicon esculentum* mill., variedad local de la isla de Mallorca**, surge de la iniciativa de trabajar conjuntamente con la *Associació per el foment de la conservació i producció de vegetals autòctons i tradicionals de les Illes Balears*, y poder dar una visión de la situación actual de las variedades locales en Mallorca, se eligió la T. R., porque es una variedad muy apreciada por la población mallorquina, además es un buen referente para posteriores estudios de variedades locales.

8.2. Procedimiento

Respecto a la metodología a desarrollar en este trabajo se presentan varias fases claramente diferenciadas:

Primera fase, comprende desde el mes de enero hasta el mes de abril del 2007, basada en la recopilación de información a partir de:

Metodología inductiva:

- Estudios realizados sobre las variedades locales de Mallorca⁴⁴.
- Búsqueda de información de las variedades de T. R. a estudiar mediante bibliografía antigua y bibliografía actual⁴⁵.
- Estudios sobre la historia y sociología de la actividad agraria de Mallorca, algunos de los cuales se deben destacar:
 - Jover, G. y Morey, A. *Les possessions mallorquines: una modalitat d'organització de l'espai agrari i de l'explotació del treball*. Universitat de Girona, març 2003.
 - Miquel N, A. *El campo en la cabeza. Pervivencia del agrarismo en la construcción de la identidad*. Los libros de la catarata, Madrid, 2000
 - Moll, I. y Suau, J. *Senyors i pagesos a Mallorca*, Revista d' Història Agrària, 2, 1979.
 - Morey, A. *Noblesa i desvinculació a Mallorca*, Ed. Abadía de Montserrat
 - Morro, M. *Pagesos*. Documenta Balear, Abril 2005
 - Suau, J. *El món rural a Mallorca*, Curial, Barcelona, 1991.

Metodología deductiva:

⁴⁴ ver en el apartado 5. Antecedentes

⁴⁵ ver en el apartado 5. Antecedentes.

- Entrevistas con expertos en la temática, para abordar un análisis desde su opinión.
- Entrevistas con los productores de la T. R, a la medida de lo posible conseguir alguna T. R. para poder sembrarla⁴⁶.

Segunda fase, trabajo de campo de cuatro meses de duración (abril – agosto del 2007), basado en:

- Recopilar la información de las entrevistas de los productores y ampliar información fotográfica con la producción del verano del 2007.
- Recolectar las T. R. cultivadas del “campo experimental” para poder obtener semilla de los diferentes cultivares de la T. R. obtenidos en las entrevistas realizadas a los productores. (Final de julio-agosto)⁴⁷
- Estructurar la información extraída de las fichas elaboradas, las cuales se han utilizado para entrevistar a los productores de T. R. (Agosto)

Con las dos fases anteriores obtenemos lo que es un diagnóstico rural rápido de los productores de la T. R., de la comunidad rural mallorquina.

Finalmente, la tercera fase, se basa en la redacción y análisis de los datos recogidos en el diagnóstico rural rápido, para abordar el desarrollo de unas conclusiones reales.

Con este estudio se han detectado diferentes puntos débiles por los que sería necesario analizar más profundamente, tanto mediante la ampliación de entrevistas como profundizar en algunos temas con algunas de las personas entrevistadas.

Además de lo que se deberá definir con los mismos participantes al ritmo que se crea necesario, se han pensado una serie de propuestas necesarias para la elaboración de un estudio transdisciplinario. Algunas de estas propuestas se definen a continuación.

- Elaboración de una cata de les T. R. obtenidas en la parcela experimental y otras T. R. que se crean de interés.
- Creación de un pequeño banco de semillas con los diferentes cultivares de la T. R. recolectadas en las entrevistas.
- Para la siguiente temporada hacer una siembra de T. R. y así poder analizar los rasgos morfológicos, -de las diferentes procedencias de T. R. recolectadas en las entrevistas- juntamente con los productores que han dado las semillas.
- Método prospectivo basado en la Investigación Acción Participativa.

⁴⁶ Ver en el apartado **9. Resultados**.

⁴⁷ Ver más información en Anexo. 5.

8.3. Esquema metodológico

Fase Inicial:

Toma de contacto con el marco territorial y conceptual de la variedad local de T. R. en la isla de Mallorca.

Diagnóstico Rural Rápido

1ª Fase: Recogida de datos partiendo de:

Metodología inductiva
Metodología deductiva

2ª Fase: Trabajo de campo:

Entrevistas a diferentes productores de T. R.
Recolecta de las diferentes T. R. cultivadas en el campo experimental.
Estructurar la información de las entrevistas realizadas.

3ª Fase:

Redacción y análisis de los datos recogidos en el diagnóstico rural rápido.

9. RESULTADOS

—

9.1. Entrevistas de los diferentes productores de la T. R. en Mallorca.

Para abordar una Investigación Acción Participativa (IAP) es necesario tener una buena relación con los participantes, por lo cual, en este proyecto se da prioridad a establecer contacto y confianza con los *pagesos* y personas interesadas, para posteriormente beneficiarse de una relación más gratificante y cómoda para las dos partes implicadas.

Además de establecer confianza se prospectan las diferentes tipologías de producción, llevadas a cabo por los diferentes *pagesos*, así como sus dinámicas de vida. Con estos dos enfoques se permite ver la diferencia entre la agricultura mallorquina de principios de s. XX a la actual. La evolución histórica y todos los cambios implícitos son los rasgos con los que se quiere dar especial énfasis, respecto a la importancia que genera en la cultura rural mallorquina.

A continuación, en las fichas elaboradas con la información de cada uno de las 11 entrevistas realizadas a diferentes productores de T. R. de la isla de Mallorca; se refleja una muestra de los diferentes manejos y conocimientos que caracterizan los campos de Mallorca.

DATOS PERSONALES:

Nombre: Samuel Shoshan y Sonia Verger.

Sexo: M y F **Edad:** 49 y 44

Lugar de origen: Israel y Barcelona

Profesión: genetista e ingeniera agrónoma.

Dedicación: T

Llucmajor.
propia.



Sonia, Aina y Samuel. Campo experimental, Agosto 2007. Realización

Años de dedicación: la empresa propia, 10 años.

DATOS DE LA FINCA:

Nombre y localización de la finca: Camino de Son Marrano, Llucmajor.
Empresa: **Hort Seed Mediterrani, S.L.**

Tipología de finca: Investigación y diseño. Colaboran con laboratorios de Israel y California. Además tiene producción en varios países del Oriente lejano, Sudamérica, Norte de África, Portugal, Italia, Sicilia, etc. Su mecanismo de producción es igual que el de las multinacionales.

Descripción del lugar: Toda la finca tiene una extensión de 22.000 m². Aprovechables unos 15.000 m², pero al hacer rotaciones solo pueden valer dos terceras partes de los 15.000 m² al año.

Hay 11 filas de invernaderos diseñados por ellos, para poder poner mallas, en estos solo hay tomates (480 familias). En la parte inferior tienen otras hortalizas procedentes de diferentes partes del mundo, así como berenjenas, pimientos, melones, sandías, etc. Y dos líneas de T. R.



Invernaderos con tomates.



Diferentes hortalizas separadas por mallas, por problemas de recontaminación.

Finca de Llucmajor, Agosto 2007. Realización propia.

DATOS AGRONÓMICOS, CULTIVO DE LA T. R.:

Fertilización: Nitrato potásico, ácido fosfórico, nitrato amónico, calcio, hierro y microelementos. Fertirrigación.

Regadío: Por goteo.

Semillas: Empresa de semilla, hacen sus propias semillas.

Ciclo de cultivo: Ciclo de verano, siguen el ciclo tradicional.

Conservación: Para consumo propia guardan algunas, pero la mayoría las regalan.

Dónde se vende y como: las semillas de otros tomates y el resto de hortalizas las venden en mercados mundiales. La semilla de la T. R. no la venden, experimentan en diferentes fincas de Mallorca, con los híbridos de T. R. El fruto que ellos producen es por consumo propio.

Diferentes nombres que conozca a la T. R.: de ferro, de ramallet, de penjar, de tot l'any y tomaticó.

Origen y extensión de la T. R.: El origen no lo sabe y donde se produce más T. R. actualmente es en Petra y Ariany.



Plantación de T. R.



T.R. Cultivo 2007. Lluçmajor. Realización propia.

OPINIÓN PERSONAL:

Satisfacción del trabajo: Están muy contentos de su trabajo, les gusta.

Como ve el futuro de la agricultura a Mallorca: El número de agricultores va a ir bajando hasta que solo queden un mínimo de propietarios con grandes extensiones, Agorilla y gente joven como la que hay en *Porreres*. La gente mayor que es la que va actualmente a los pequeños mercados no tendrán sucesores. La agricultura no se va a perder del todo porque en verano hay mucho consumo debido al turismo, además el clima estival es bueno para la producción agraria.

Toda la actividad agraria que hasta ahora ha estado subvencionada cuando quiten las subvenciones no se va a cultivar porque no será rentable. El gobierno balear tendrá que aplicar medidas y dar soluciones porque se haga una buena gestión del medio, para conservar el paisaje.

Y la conservación de las variedades locales: Se debe intentar conservarlas. Ellos tienen T. R. y *pebre ros* (pimiento rubio). Ellos cada año multiplican estas dos variedades. La diversidad, desde un punto de vista ambiental es buena. Sin embargo, las variedades locales tienen desventajas referentes a la relación entre el rendimiento y las ganancias.

Y la T. R.: No se van a perder, porque son muy conocidas y apreciadas por la población mallorquina. Puede ser que se pierda la metodología de conservación.

DATOS PERSONALES:

Nombre: Josefina Bota y David M. Francis

Sexo: F **Edad:** 33

Lugar de origen: Palma de Mallorca

Profesión: bióloga.

Dedicación: P para el estudio de la T. R.

Años de dedicación: 1 año



DATOS DE LA FINCA:

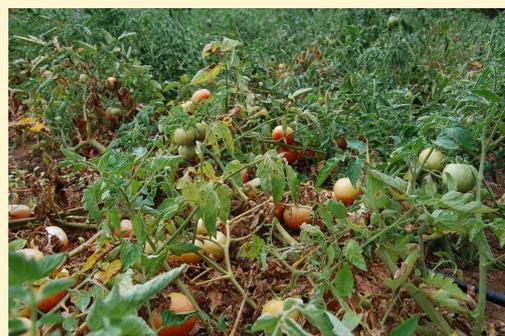
Nombre y localización de la finca: Campo experimental de la *Universitat de les Illes Balears*, (UIB).

Tipología de finca: Rotación de cultivos, solo la viña se mantiene en un lugar fijo. Hay un invernadero y una parte de vegetación mediterránea natural (encinas, matas, etc.).



Campo experimental con el cultivo de T. R. Agosto 2007.
Realización propia.

Descripción del lugar: Se ubican 10 hileras de T. R. separadas 1,5 metros unas de otras. Ocupan unos 300 m².



Campo experimental de T. R. con goteo y sin entutorar.

DATOS AGRONÓMICOS, CULTIVO DE LA T. R.:

Fertilización: Solo ensulfatan.

Regadío: Goteo, una vez por semana regando 3 horas. **Semillas:** Recolección de las donaciones que han hecho los familiares y conocidos de los involucrados en el proyecto, alumnos y conocidos. Gente de Mallorca y Menorca.

Ciclo de cultivo:

Plantel: febrero.

Siembra: final de mayo.

Cosecha: final de julio-agosto.

Conservación: Son para regalar, las que no necesiten de momento las colocan dentro de cajas.

Dónde se vende y como: Autoconsumo y para regalar.



Diferentes nombres que conozca a la T. R.:

De ramallet, de ferro a la que es de Menorca.



T. R. de Mallorca.



T. R. de ferro, de Menorca.

Origen y extensión de la T. R.: No se sabe.

OPINIÓN PERSONAL:

Satisfacción del trabajo: Buena.

Como ve el futuro de la agricultura a Mallorca: Se debe esperar q ver que pasará cuando se acaben las ayudas del olivo, la almendra. El cultivo extensivo si que es sostenible.

Y la conservación de las variedades locales: Hay una erosión genética importante, las causas son muy diferentes. Hay una pérdida de variedades locales de todos los cultivos.

Y la T. R.: Es igual que las otras variedades locales, porque se acumulan virus, la gente recorre a viveros y es allí donde se unifica.

DATOS PERSONALES:

Nombre: Pere Miralles

Sexo: M **Edad:** 43

Lugar de origen: Montuïri, Mallorca

Profesión: Director técnico, de la finca de Sa Canova.

Dedicación: P (a tiempo parcial)

Años de dedicación: unos 20 años.



P. Miralles y su hija, realización propia.

DATOS DE LA FINCA:

Nombre y localización de la finca: Son Mut, la familia la llama como *sa caseta de Can Costa*. Término municipal de Montuïri.

Tipología de finca: Finca multicultivo, con caseta. Agricultura con insumos químicos y semillas propias, pero con metodologías tradicionales.

Descripción del lugar: Huerto para autoconsumo, excepto las T. R. que las venden a Agroïlla. Olivos variedad arbequina, para hacer aceite.



Las T. R. del huerto, agosto 2007. Realización propia.

DATOS AGRONÓMICOS, CULTIVO DE LA T. R.:

Fertilización: *Química:* Cada 8 días abona con cobre, metalaxil, tedion (celtan) para la araña roja y bulldock (betaciflutrin) para la oruga. También se utiliza fertilizante 14-7-18, que es una bacteria que hace que el N se libere sin dejar que se pase de amoniacal a nítrico.

Cuando se empiezan a recoger los T.R. se abona cada 15 días. Siempre abona cada domingo por la mañana.

Cuando empiezan a salir los tomates se fertirrigan con 4 gramos de potasa por planta.

Regadío: Antiguamente no, ahora se hace por goteo para asegurar la producción.

Semillas: plantel familiar, desde hace 60/70 años que utilizan el mismo plantel.

Ciclo de cultivo:

Siembra: principios de mayo.

Recolección: final de julio-agosto, depende del año.

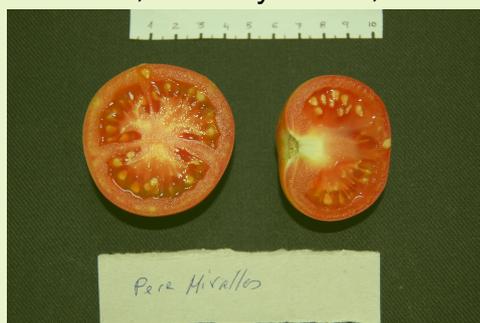
Conservación: Sobre cañizo, se colocan periódicos y encima los tomates muy juntitos.



Cañizos de T.R., realización propia.

Dónde se vende y como: *Ensartadas* y en palanganas de plástico. A Barcelona y en Mallorca en el Mercapalma, en supermercados y tiendas pequeñas. Las distribuye la empresa Agroilla, SAT.

Diferentes nombres que conozca a la T. R.: De ferro, de Banyalbufar, de ramallet.



Origen y extensión de la T. R.: Respecto el origen de la T. R. no sabe nada, él entrevistado siempre lo ha visto en su casa. Actualmente se cultivan más en los municipios de Petra y Ariany.

OPINIÓN PERSONAL:

Satisfacción del trabajo: Al ser una actividad a tiempo parcial le gusta mucho lo que hace.

Como ve el futuro de la agricultura a Mallorca: Parcialmente lo ve bien, en cambio globalmente no lo ve tan bien, es decir hay algunos sectores que pueden funcionar, hay una gran parte del cultivo que se puede llevar a agricultura tiempo parcial, esta siempre tiene que existir.

Lo que pasa es que hay una fuerte presión de las casas comerciales, tanto sea de maquinaria como de fertilizantes, etc. El *pagès* tiene una parte de culpa, *hemos sido muy malos gestores, nos hemos dejado llevar!*

Y la conservación de las variedades locales: es importantísimo conservarlas, es capital. En el momento que se vayan a perder se debe evitar.

Y la T. R.: También es importantísimo conservarlas, además le interesa muchísimo para su propio consumo.

DATOS PERSONALES:

Nombre: Pere J. Galmés Jaume

Sexo: M **Edad:** 57

Lugar de origen: Sant Joan, Mallorca

Profesión: autónomo como agricultor.

Dedicación: T **Años de dedicación:** 40



Pere J. Galmés. Elaboración propia. Julio

2007

DATOS DE LA FINCA:

Nombre y localización de la finca: Sabó, dentro del término municipal de Montuïri.

Tipología de finca: Finca policultivo. Agricultura con insumos químicos, con metodologías tradicionales según riego, porque las entutora.

Descripción del lugar: 1 cortó= 1175,75 m² de T, casi todas son de T. R. Cada año se hace rotación.



Campo del cultivo de T. R. entutorados y con riego por goteo. Julio 2007.

OPINIÓN PERSONAL:

Satisfacción del trabajo: Esta contento con su trabajo, y afirma que nunca dejaría de producir T. R. para su consumo propio.

Como ve el futuro de la agricultura a Mallorca: Si no ponen remedio está muy mal. El gobierno tendría que definir alguna estrategia, para que lo que se venda sea más rentable. Del productor al consumidor hay demasiada diferencia.

Y la conservación de las variedades locales: Se van a perder, de cada día hay menos gente que las produzca.

Y la T. R.: Para consumo propio no se van a perder, en cambio para vender es diferente.

DATOS PERSONALES:

Nombre: Joan Pou, Mateu Sorell y Andreu Sorell.

Sexo: M **Edad:** 65, 69, 40

Lugar de origen: Sant Jordi y Porreres.

Profesión: Jubilado, activo de agricultor, y autónomo como agricultor.

Dedicación: P, T, T.

Años de dedicación: Sorell, desde sus 20 años que trabaja en el campo.



Andreu Sorell. Realización propia.

DATOS DE LA FINCA:

Nombre y localización de la finca: Montision, término municipal de Porreres.

Tipología de finca: Invernaderos. Agricultura hidropónica con tomates híbridos, semilla de Samuel Shoshan.

Descripción del lugar: 3-4 hectáreas de T. R., 4.000 m² híbrida dentro de invernadero y el resto de producción de T. R., de propia semilla fuera de los invernaderos.



Invernaderos con cultivo hidropónico. Mes de febrero del 2007. Realización propia.

DATOS AGRONÓMICOS, CULTIVO DE LA T.R.:

Fertilización:

Cultivo
hidropónico.
Fertirrigación.

Regadío: Por
goteo,
antes eran de
secano.



Máquinaria y productos para la fertirrigación. Enero 2007. Realización propia.

Semillas: Plantel suyo a Son Mesquida, y la semilla de Samuel en Montision, que la pagan a 30 céntimos, antes la compraban a la empresa de semillas FITO, pero la semilla híbrida Manacor les costaba 60 céntimos, y no hay mucha diferencia entre una y otra, parece la misma dice Andreu.

Ciclo de cultivo: El ciclo de la producción de dentro del invernadero es diferente de las de fuera. Ciclo de fuera sigue el ciclo natural: siembra: mayo y cosecha a principios de agosto hasta que el tiempo lo permita. En cambio el ciclo de dentro suele ir al alrevés del natural, para tener T. cuando no hay de la auténtica T. R.

Conservación: Antiguamente se enhebraban, ahora las ponen sobre cañizos y antes de venderlas las ensartan. También, recuerdan que se ponían en brotes de *acebuche (olea europaea)*.

Dónde se vende y como: Están asociados a Agroïlla, lo llevan al Mercapalma y allí lo distribuyen. Los T. R. que ellos hacen la semillas son para autoconsumo.

Diferentes nombres que conozca a la T. R.: De ferro (la que producen que es de pezón corto), Rossa y híbridas.

Origen y extensión de la T. R : Aquí llegó desde Formentera, los catalanes y valencianos se la llevaron de aquí. Ahora donde se produce más es en Ariany, Vilafranca y Porreres.



Tomates híbridos, enristrados. Agosto 07.



Cajas de tomates híbridos para vender.

OPINIÓN PERSONAL:

Satisfacción del trabajo: Andreu dice que está satisfecho.

Como ve el futuro de la agricultura a Mallorca: Es complicado porque los gastos son mayores que las ganancias.

Y la conservación de las variedades locales: Es complicado que las autóctonas continúen, porque las híbridas facilitan el trabajo.

Y la T. R.: Joan Pou dice: Pronto nuestros hijos no van a conocer la auténtica T. R. de Mallorca. Andreu dice: los profesionales se alejan de las variedades autóctonas y el resto van detrás.

DATOS PERSONALES:

Nombre: Jaume Jaume

Sexo: M **Edad:** 41 **Lugar de origen:** Manacor

Profesión: ingeniero agrónomo

Dedicación: P

Años de dedicación: Desde siempre. Desde el año 1987 es a nivel profesional.



Jaume J. Cosecha de T. R. Verano

Realización propia.

2007.

DATOS DE LA FINCA:

Nombre y localización de la finca: Son Joan Jaume

Tipología de finca: Finca muy grande, de 25 hectáreas cultivadas con cereales, leguminosas, "favor", y tomates.

Descripción del lugar: Rotaciones cada 5 años de los 2000 m² de T.R., de las 3 hect. de leguminosas y 22 hect. de cereales.



Campo de T. R. Cosecha verano 2007. Realización propia.



DATOS AGRONÓMICOS, CULTIVO DE LA T. R.:

Fertilización: En el terreno donde se ubican las T. R. el año anterior había cultivado cereales y después se abonó con estiércol. Dos años antes del T. R. había leguminosas y se abono con superfosfato y ahora con el T. R. no hace falta abonarlo.

Regadío: Nunca se ha regado, solo para sembrarlo. **Semillas:** Hacen su semilla desde hace muchos años, una semilla la trajeron de *Lloret de Vistalegre*, y la otra siempre la han visto en la familia.

Ciclo de cultivo: Miran un poco la luna. Plantan a medios de abril y 45 días antes se hace la semilla. Se debe plantar en luna menguante. Cosecha: por *Sant Jaume*, 24 de julio.



Conservación: Dentro de cajas colocadas encima de un somier, las cajas están separadas entre ellas. Antes se enhebraban las T. R. para consumo propio.

Dónde se vende y como: Ahora no las venden, antes lo vendían a restaurantes y tiendas de Palma.

Diferentes nombres que conozca a la T. R.: *De ferro, de la punta, de fulla de Pebrer* y ellos le llaman de ramallet.



T. R. de la cosecha del verano del 2007. Realización propia.

Origen y extensión de la T. R.: un hombre del municipio de *Sóller* que vendía aceite, dijo que si se mezclaba este tomate (T. R.) tan ácido, con el pan que es dulce y la sal de *Ses Salines* con el aceite sería buena combinación y así salió el conocido *pa amb oli*. Donde hay más T. R. es en tierra buena, que son los municipios de *Ariany, Sant Joan, Maria de la Salut, Lloret, Manacor, Vilafranca y Montuïri*.

OPINIÓN PERSONAL:

Satisfacción del trabajo: Está muy contento de lo que produce.

Como ve el futuro de la agricultura a Mallorca: Respecto a los cereales lo ve bien, en 5 años se mantendrán, los monogástricos – animales está muy mal, los precios están muy bajos. Los almendros si vale la pena se recogerán las almendras y si no se dejarán en el árbol, y los algarrobos igual.

Las hortalizas con las SAT's y cooperativas se defienden, pero de tradicional no tienen nada.

Con los cereales se hará etanol.

Y la conservación de las variedades locales: Aquí, en Mallorca hay un nínxo de mercado pequeño, y siempre lo pequeño genera oportunidades concretas.

Y la T. R.: Se ha estandarizado el consumo, se debería de definir el que es y regularse la calidad.

DATOS PERSONALES:

Nombre: Cati Vaquer (Ca na Justa)

Sexo: F **Edad:** 38 **Lugar de origen:** Porreres, Mallorca

Profesión: agricultora, autònoma.

Dedicación: T años

Años de dedicación: 5



Cati Vaquer, Verano 2007.
Realización propia.

DATOS DE LA FINCA:

Nombre y localización de la finca: Camino Sa Bassa Rotja, término municipal de Porreres.

Tipología de finca: Finca con invernaderos para hacer planteles, casa de planteles.

Descripción del lugar: Diferentes invernaderos de planteles de diferentes plantas y una casa- tienda para vender planteles de plantas de jardín y hortalizas de temporada.



Antiguos espacios donde se hacía el plantío. Realización propia.



Campo experimental de T. R. para obtener semilla.

Vidrios para tapar los plantíos del frío. Realización propia.



DATOS AGRONÓMICOS, CULTIVO DE LA T. R.:

Fertilización: Azufre azul y estiércol de caballo (los últimos años), pero a partir de ahora van a poner compost que hace la empresa pública del Consell de Mallorca, llamada TIRME.

Regadío: Riegan lo mínimo para mantener la planta viva, así si la planta esta más verde hay más hoja que cubrirá las T.R. del sol. Se riega por goteo. Antes la hacían en secano, sin riego, pero desde los dos últimos años las riegan porque hace unos veranos muy duros.

Semillas: 42-43 años que siembran las misma T.R., le llaman de Son Pi.

Ciclo de cultivo: El plantel antiguamente lo hacían en el suelo y ahora lo hacen en las bandejas de porexpan.

Para *hacer la semilla* eligen las más bonitas y que sean bien maduras, cuando las han cogido las dejan confitar unos días, las cortan y las tiran dentro de un cubo con agua, después de unos días recogen las semillas buenas, que son las que no suran, las que están en el fondo del cubo.



Máquina para insertar las semillas.
Elaboración propia.

Conservación: Para consumo propio y las *ensartan* porque se conservan mejor.

Dónde se vende y como: Floristerías, almacenes y tiendas pequeñas de Felanitx y Son Servera. La mayoría lo venden en su propia finca.



T. R. Enristrados y colgados en una viga. Realización propia.

Diferentes nombres que conozca a la T.R.: Fulla de pebrer o rossa, de Fulla de pebrer más grande, es más antigua, de vermell d'ou, de Son Pi, de ferro (pequeñas), de punteta y las híbridas (han oído hablar de ellas pero no las quieren).

Origen y extensión de la T. R.: Las suyas les llaman de Son Pi, porque la mujer que las vendió a su madre en el mercado del pueblo era de la finca de Son Pi. Todas las personas que tienen un huerto tienen T.R. Es decir, en todos los huertos de Mallorca se encuentra la T.R.

OPINIÓN PERSONAL:

Satisfacción del trabajo: Esta satisfecha, su trabajo por una parte es agradable, es muy agradecido ver que lo que has sembrado da fruto, y por otra parte el contacto directo con gente sencilla es muy importante. Además de esto trabajar por cuenta propia no conlleva tantos problemas.

Como ve el futuro de la agricultura a Mallorca: Referente a los particulares muy bien, hace unos cuantos años que parecía que se tenía que acabar la agricultura, porque tan solo venían personas jubiladas, pero últimamente vienen muchos jóvenes y alemanes que hacen su huerto.

Y la conservación de las variedades locales: Los pequeños productores y particulares si que conservan las variedades locales, en cambio los grandes productores no. Los jóvenes tienen otra mentalidad, prefieren consumir variedades locales, refutan las variedades híbridas.

Los más jóvenes buscan plantas para ahuyentar a los parásitos, en cambio las personas mayores solo preguntan que tipo de fertilizante se pone a cada planta.

Y la T. R.: Los particulares seguirán manteniendo los que les gusta. “Sa gent té paladar avui en dia”, La gente hoy en día, tiene gusto.

DATOS PERSONALES:

Nombre: Joan Albertí⁴⁸

Sexo: M **Edad:** 56

Lugar de origen: Banyalbufar, Mallorca.

Profesión: Enfermero

Dedicación: P

Años de dedicación: Hasta hace 8 años su familia producía para vender T. R.



Joan A. Agosto 2007.
Realización propia.

DATOS DE LA FINCA:

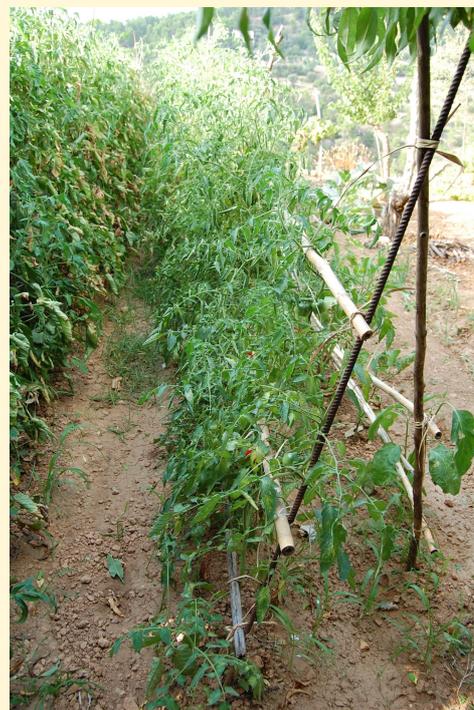
Nombre y localización de la finca: S'Olivar de Can Ferrà.

Tipología de finca: Huerto, olivos y algarrobos, metodologías tradicionales y utilizando los insumos químicos mínimos.

Descripción del lugar: La mayor parte de la finca es con regadío, en el huerto hay diversidad de cultivos, poca cantidad de cada variedad y especie, ya que es solo para consumo propio. Una parte más pequeña de secano, los algarrobos y olivos.



Huerto de diferentes hortalizas en un bancal de la finca.
Agosto 2007. Realización propia.



T. R. entutoradas al estilo de Banyalbufar.

DATOS AGRONÓMICOS, CULTIVO DE LA T. R.:

⁴⁸ Ver más información en Anexo.6.

Fertilización: Solo sulfata con azufre amarillo.

Regadío: Con manguera. **Semillas:** la T.R. blanco tienen el plantel de una vecina que produce para ella y del T.R. auténtico de Banyalbufar hace su propia semilla.

Ciclo de cultivo: siembra. Principio de mayo.
Cosecha: julio – agosto.

Conservación: Las enhebran todas.

Dónde se vende y como: Consumo propio.

Diferentes nombres que conozca a la T. R.: De *ramallet vermella de Banyalbufar* y blancas hay dos, *d' estrelleta* y *mamella*.



T. R. auténtica, cosecha 2007. Realización propia.



T. R. blanca, cosecha 2007. Realización propia.

Origen y extensión de la T. R.: Sus inicios de cultivo en Mallorca, fueron en Banyalbufar.

Hay documentación de cultivos de T. R. en Banyalbufar inicios del s. XX. Pero nadie sabe como llegó a Banyalbufar. Antes donde se producía más era en Banyalbufar y actualmente se produce más es en Sant Joan.

OPINIÓN PERSONAL:

Satisfacción del trabajo: Esta muy satisfecho, para él es uno de sus mejores entretenimientos.

Como ve el futuro de la agricultura a Mallorca: En Banyalbufar cero, dentro de unos cuantos años no habrá nadie que se dedique a la agricultura, actualmente hay un grupo de personas de media edad que lo hacen como entretenimiento. En Mallorca puede funcionar.

Y la conservación de las variedades locales: Se deben conservar el 100 %.

Y la T. R.: Esta variedad aún se debe conservar más. A la T. R. le han querido dar el sentido de tomate de frotar y no solo tiene esta función si no que es muy buena para hacer salsa y para comer con diferentes platos.

DATOS PERSONALES:

Nombre: Margalida Miralles

Sexo: F **Edad:** 70 **Lugar de origen:** Montuïri, Mallorca

Profesión: Jubilada, antes pagesa.

Dedicación: P (ahora)

Años de dedicación: Que esta trabajando en el campo hace unos 40 años, pero fueron 17 los que producían para vender.



Margalida M. Julio 2007 Realización propia

DATOS DE LA FINCA:

Nombre y localización de la finca: Alcoraia, dentro del término municipal de Montuïri.

Tipología de finca: Finca multicultivo utilizando rotaciones. Agricultura con metodologías tradicionales.

Descripción del lugar: 6-7 cuarteradas, 2 con huertos con T.R. rastrera.

DATOS AGRONÓMICOS, CULTIVO DE LA T. R.:

Fertilización: Ahora no abonan, pero cuando producían para vender si que abonaban. Ella siempre dice: que los ciudadanos, (personas que viven en Palma) lo resisten todo, porque lo que ellos llevaban a vender al Mercapalma, (el mercado más grande de Palma) estaba lleno de abonos.

Regadío: Antes las hacían en seco, pero ahora hace tres años que las riegan por goteo.

Semillas: Hace 17 años que siembran las mismas semillas de T. R., que les llaman *de ferro*. Para hacer el plantel elegían las más bonitas, de las primeras flores.

Ciclo de cultivo:

Plantel: febrero-marzo.

Siembra: primera semana de mayo.

Cosecha: julio-agosto y a veces en septiembre si no llueve, estas son las más resistentes.

Conservación: Encima de cañizos o sobre el suelo donde se coloca un plástico y serrín. Solo las ensartan un día antes de venderlas.

Dónde se vende y como: Antes en el Mercapalma. Ahora consumo propio.

Diferentes nombres que conozca a la T. R.: *De ferro* y *de tres caires*.

Origen y extensión de la T. R.: Hace 10 años donde se cultivaba más T. R. era en Vilafranca, ahora se cultivan muchas en Porreres. Referente al origen tampoco sabe como llegaron, siempre las ha consumido.

OPINIÓN PERSONAL:

Satisfacción del trabajo: Cuando trabajaba para venderlas lo hacía porque no le quedaba más remedio. Pero ahora, le gusta trabajarlos para poderlos consumir.

Como ve el futuro de la agricultura a Mallorca: Muy mal, si no se arregla. Los jóvenes no van a *fora vila*, esto no puede ser. No recompensa.

Y la conservación de las variedades locales: Actualmente ya no sabes lo que te venden. No hay tantos plantíos como había antes y en cada casa ya no hacen su propio plantío.

Y la T. R.: No creo que se llegue a perder porque es muy buena. Para guardar no hay como la T. R.

DATOS PERSONALES:

Nombre: Tomeu Garí y Montse Paieres.

Sexo: M F **Edad:** 50 y 48

Lugar de origen: Vilafranca y Sant Joan, Mallorca

Profesión: Llevan un restaurante ecológico y cultivan su propio huerto.

Dedicación: T (Tiemp total).

Años de dedicación: El restaurante 4 años, y el huerto con prácticas ecológicas 18 años.



Tomeu Garí, terraza del restaurante *Hortella de'n Cotanet*. Verano, 2007. Realización propia.

DATOS DE LA FINCA:

Nombre y localización de la finca: Hortella de'n Cotanet, entre el término municipal de *Vilafranca* y *St. Joan*. Pertenece al término municipal de *Sant Joan*.

Tipología de finca: Restaurante, huerto y granja de animales (gallinas y faraones). Agricultura ecológica con metodologías tradicionales.

Descripción del lugar: 1 cortó, (equivalente a) de huerto con diferentes hortalizas de temporada, acostumbran a tener un poco de todo, para autoconsumo y para servir en el restaurante.



Huerto ecológico y restaurante al fondo. Realización propia.



Huerto ecológico, multicultivo. Verano 2007.

DATOS AGRONÓMICOS, CULTIVO DE LA T. R.:

Fertilización: biológica, solo sulfata. Siembra una planta de perejil entre cada 4 T. R. y si una planta de perejil se pone amarilla quita las cuatro T. R. de su alrededor.

Regadío: Goteo, cada dos días. Depende mucho del tiempo que haga.

Semillas: Hace un año que utilizan la misma semilla, la de *sa madona des Pagos*.

Ciclo de cultivo:

Plantel: final de marzo.

Siembra: Principio de mayo.

Cosecha: final junio-julio.

Conservación: En cajas donde se coloca un diario y sobre las T.R. (culo arriba) sin tocarse unas con otras. Solo se hace un piso.



Dónde se vende y como: Las utilizan para su restaurante y para consumo propio. También venden a personas interesadas que van a comprarles en la finca. T.R. des Pagos, cosecha Hortella de'n Cotanet, verano 2007. Realización propia.

Diferentes nombres que conozca a la T. R.: *T. R. grossa*, *Cagaferro* y *Madona Des Pagos*.



T. R. des Pagos, cultivada en el campo experimental. Agosto 2007. Realización propia.

Origen y extensión de la T. R.: Del origen no tiene lo sabe. Ahora donde se produce más T. R. es en el *Pla de Mallorca*, son los mejores terrenos para producirla.

OPINIÓN PERSONAL:

Satisfacción del trabajo: Está muy satisfecho, porque si cambió un buen trabajo (de media jornada y bien pagado) para invertir en esto.

Como ve el futuro de la agricultura a Mallorca: Tomeu dice: Cao, Hay un debate muy grande sobre este tema. Los que deberían estar interesados no están. Últimamente la hortaliza ha subido mucho el precio. Los productores ecológicos de Mallorca estamos condenados al fracaso, porque por ser ecológico debes tener animales y no hay tierras suficientes para esto.

Y la conservación de las variedades locales: Actualmente ya hay muchas variedades locales perdidas. Aunque nunca se puede afirmar porque siempre hay alguien que conserva alguna variedad en concreto. La Conselleria d'Agricultura debería tener técnicos solamente para prospectar casa por casa las diferentes semillas que conservan.

Y la T. R.: La T. R. si que se va a conservar más, porque es un cultivo no demasiado problemático. Tiene mucha demanda y buen precio. No hay peligro de su desaparición.

DATOS PERSONALES:

Nombre: Joan Adrover i Maties Adrover.

Sexo: M, M. **Edad:** 44 y 21.

Lugar de origen: Manacor

Profesión: Agricultor ecológico.

Dedicación: T (Total)

Años de dedicación: 18 años.

Joan y su hijo Maties A. y Joan.
Elaboración propia.



DATOS DE LA FINCA:

Nombre y localización de la finca: Sa Tablera, término municipal de Manacor.

Tipología de finca: Finca de multicultivo ecológica.

Descripción del lugar: 10 cuarteradas= 71030 m² de hortícola en rotativa, siempre cultivo de temporada. Rotativa de patata, cebolla, zanahoria, melón, sandía, tomate, pimiento y col. En los cultivos de raíz se mira la luna, en cambio los otros cultivos depende de las circunstancias.



Elaboración propia.
Huerto de secano, cultivo de T. R. Verano 2007

DATOS AGRONÓMICOS, CULTIVO DE LA T. R.:

Fertilización: Abonado con un hormiguero.

Regadío: No se riega, el cultivo del T. R. está dentro de la rotación de secano.

Semillas: propia, la sacó de un planterista que tiene 3 variedades de T. R. pero solo cultiva 1 variedad. Es una variedad de rama muy pequeña y de fruto grande.

Ciclo de cultivo:

Marzo: plantel

Final de abril: se transplanta.

Cosecha: final de julio.



Elaboración propia. Cultivo de T. R. Verano 2007

Conservación: En cajas pequeñas de madera, se colocan los tomates de manera que haya solo un piso.

Dónde se vende y como: En la propia finca y en tiendas de Manacor, Palma y en centros comerciales como Alcampo y El Corte Inglés.

Diferentes nombres que conozca de la T. R.: De ramallet.



Origen y extensión de la T. R.: Origen desconocido y la T. R. se encuentra sobretodo en la zona del Pla de Mallorca, (Petra, Ariany, etc).

OPINIÓN PERSONAL:

Satisfacción del trabajo: Joan dice: Estoy muy satisfecho, económicamente puedo vivir de ella (la agricultura y ganadería) y además me gusta.

Como ve el futuro de la agricultura a Mallorca: No lo ve mal, ahora si que políticamente esta muy mal, es el sector primario el más importante de todos y es el más tercermundista dentro de la administración. Joan dice: Si nos quitasen las subvenciones estaríamos mejor.

Y la conservación de las variedades locales: El trabaja en variedades locales en 5 o 6 plantas desde hace muchos años, él conserva la semilla de la berenjena, el pimiento rojo, la sandía, la judía y el pimiento mallorquín. En general, en Mallorca, se está trabajando con experiencias de autoconsumo.

Y la T. R.: La mayoría del cultivo de T. R. está menos perjudicada porque la cultivan pequeños agricultores y éstos no compran⁷ tomates híbridos.

9.2. Clasificación del cultivo y conocimientos de la T. R.

La racionalidad campesina en la mejora de variedades consiste básicamente en actuar sobre los cultivares para conferirles mayor capacidad de interacción con los elementos del entorno. Tal y como menciona Soriano, J. y como se observa en la **Figura núm. 17.**, se diferencian dos tipos de manejo, el *tradicional*, el cual se basa en variedades locales y el *convencional* que se caracteriza por cultivar variedades mejoradas.

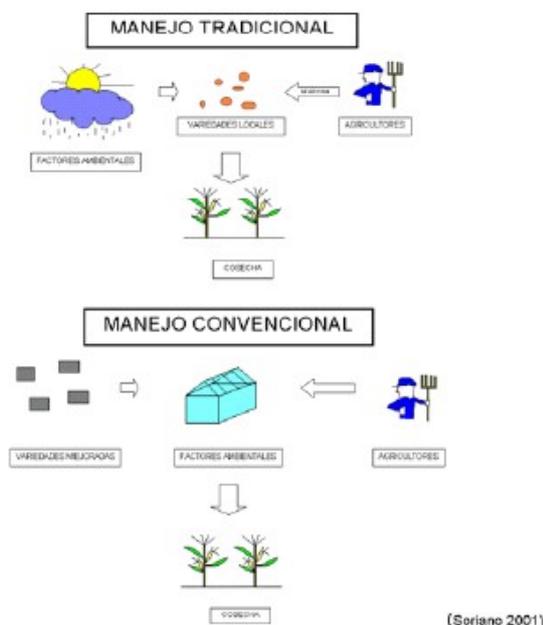


Figura. Núm.17. Soriano, J. J. *Conservación de semillas por los agricultores*

Las 11 entrevistas realizadas a diferentes productores de T. R. de Mallorca, los cuales se han elegido en función de la situación geográfica y de la representación según el tipo de manejo que realizan. A partir de estas 11 entrevistas se pueden sacar los siguientes datos.

Referente a los **datos personales**, la información analizada es:

La media de los productores/as de T. R. es de 50 años. Con una representación de 11 hombres y 5 mujeres. Estos datos nos reafirman lo mencionado en la justificación: la mayoría de agricultores son hombres y tienen una edad mayor a 40 años.

En relación a las características de las **fincas**, todas se sitúan en el *Pla de Mallorca*, menos la de J. Albertí que se ubica en Banyalbufar, pueblo donde se cultivaron las primeras T. R.

La mayoría de fincas practican multicultivo, ya que el cultivo de la T. R. solo ocupa una parte de su finca, Lo que las diferencia son las diferentes rotaciones y tipologías de cultivo que se establecen.

El **cultivo de la T. R.** si que difiere mucho de unas a otras entrevistas, por lo que a continuación se establecerá un análisis más exhaustivo del mismo, sin embargo, a grandes rasgos, se puede mencionar que solo hay 2 personas que producen la T. R. en secano y que todos producen T. R. para consumo propio además del que venden (en el caso que lo vendan).

En relación a la **opinión personal**, el nivel de satisfacción del trabajo es rotundo, todos opinan positivamente en relación al trabajo que realizan.

La mayoría de ellos opinan que el sector agrario en términos generales está mal o muy mal. Sobretudo culpabilizan a la administración. Por otra parte opinan que las variedades locales se están perdiendo y que solo se cultivan para consumo propio. Referente a la conservación de la T. R. hay más diversidad de opiniones, algunos opinan que no se va a perder por en todas las casas se cultiva, otros dicen que ahora ya nadie hace plantíos, lo que produce la unificación de variedades de T. R. ya que la mayoría de la gente compra el plantío hecho.

Sin embargo, y tal y como se observa en el apartado anterior *Entrevistas de los diferentes productores de la T. R. en Mallorca*, y con la prospección realizada de los diferentes productores de T. R. en Mallorca, se diferencian un rango de tipologías de manejo y conocimientos de la T. R. muy amplio. A continuación, en la **Figura núm. 18**. se explican los diferentes manejos que se han considerado oportunos para definir de manera general la tipología de manejos -que se aproximan más a las entrevistas realizadas- pero que sobretudo se basan en el mercado.

Manejo INDUSTRIAL	SEMILLA:
	HÍBRIDA
	PLANTIO PROPIO
(Híbrida, químicos y riego por goteo (fertirrigación), venta, extendido o enriestrado un día antes de la venta)	FERTILIZANTES:
	QUÍMICOS
	ORGÁNICOS
Manejo TRADICIONAL	RIEGO:
	SIN RIEGO
	RIEGO POR GOTEO o INUNDACIÓN
(Plantío propio, sin fertilizantes o los mínimos, sin riego y riego por inundación en <i>Banyalbufar</i> , autoconsumo y enriestrado)	DESTINO PRODUCCIÓN:
	VENTA
	AUTOCONSUMO
Manejo ECOLÓGICO	MÉTODO DE CONSERVACIÓN:
	EN RISTRAS
	SUELTO

Figura. Núm.18. Tipologías de manejo. Realización propia.

Se debe diferenciar una de las entrevistas realizadas, por que no se definirá a continuación, debido al no clasificarse dentro de ningún tipo de manejo. Es la entrevista realizada en el grupo de investigación de la *Universitat de les Illes Balears*, (UIB). El proyecto que están desarrollando, tiene como objetivos analizar genéticamente los diferentes cultivares de T. R. para poder definir la variabilidad y llegar a registrar la T. R.

La cual, se creyó importante realizarla a causa que el grupo de investigación, analiza y estudia el mismo recurso natural.

Además, así se podrá comparar su estudio con otros y poder desarrollar unas conclusiones más maduras

A continuación se definen los siguientes tipos de manejos establecidos de manera orientativa⁴⁹ para definir las diferentes tipologías de manejo que realizan las personas entrevistadas.

Tal y como se ha dicho anteriormente, estos manejos se denominan así, sobretudo por su afinidad de mercado. Sin embargo, a continuación se marcan todas las aptitudes que siguen durante el ciclo para definir diferentes tipos de manejo.

Si intentamos situar las 10 entrevistas realizadas dentro de los anteriores manejos, encontramos que solo una de ellas cumple con las características definidas. Este hecho, reafirma que no podemos establecer criterios fijos a la hora de analizar la tipología de manejos.

Referente a los últimos cambios en el manejo de la mayoría de agricultores se debe hacer especial énfasis en las tendencias que la mayoría de productores siguen.

En relación al **manejo tradicional**, muchos de los agricultores han cambiado de cultivo en secano para hacerlo en riego. Otro de los cambios a destacar se halla en la metodología de conservación, antes la mayoría de casas enristaban las T. R., en cambio actualmente son muy pocas las que lo hacen. El manejo de J. Albertí se basa por tener su propia semilla (la T. R. auténtica y la T. R. blanca), el riego es mediante goteo y no por inundación como siempre se había hecho. El abono es mediante azufre, permitido en agricultura ecológica y que siempre se ha utilizado. Las conservan mediante ristras, así como siempre se había hecho en *Banyalbufar*.

En el **manejo industrial** se pueden diferenciar diferentes rasgos, *Agrosorell* presenta todas las características de una agricultura industrial, solo que con algunos tomates, antes de venderlos los enristra. Además, cabe mencionar que para su autoconsumo tiene cultivado T. R. con manejo tradicional. Referente al trabajo que realizan en *Hort Seed Mediterrani, SL*, tienen como objetivos poder conseguir un tomate similar al de ramallet en sabor, que sea muy productivo y resistente a cualquier virus, sobretudo al virus de la *cullera*, que es el virus que le afecta más. Esta empresa solo tiene el 1% dedicado a la "T. R." híbrida. Sobretudo están experimentando en semillas que tienen repartidas en diferentes campos de los agricultores de Mallorca.

Con menor grado de industrialización, encontramos a la producción de Pere M. y Pere J. Galmés, se basa tener con manejo industrial, todo y utilizar su propia semilla, y en el caso de Pere M. las enristra antes de venderlas.

Relacionado a la **agricultura ecológica certificada**, destacamos la finca de *Sa Teulera* por tener una producción en secano así como se hacia

⁴⁹ Se dice manera orientativa, porque es muy difícil establecer tipologías cuando no se tiene una representación clara de estos manejos, además, en las entrevistas realizadas se reflejan unas fuertes diferencias entre un tipo y otro de producción.

tradicionalmente, pero el método de conservación no es el de enristrar sino que las conservan extendidas. En cambio en *Hortella den Cotanet*, si que las riegan, mediante goteo y tampoco las enristran, sino que también las conservan extendidas. Los agricultores que riegan lo justifican mediante dos criterios, uno de los cuales es para asegurar la producción y la otra es porque el suelo no tiene tanta cantidad de agua acumulada como hace unos años, debido al déficit de lluvia acumulada en el suelo a causa se la sequía de los últimos años.

Por otra parte, la producción industrial se ve beneficiada por la gran propaganda que establece las empresas de semillas, tanto para comprar sus propias semillas más rentables como para asegurar la producción.

10. CONCLUSIONES

Tal y como se pronuncia en la historia agroambiental de Mallorca, se ha producido un cambio de mentalidad en el agricultor y en sus formas de trabajar, el cual ha sido influenciado por la agriculturización⁵⁰, la llegada de la Política Agraria Comunitaria y los efectos causados por la entrada del turismo en la Isla de Mallorca.

Todos estos factores han traído una serie de consecuencias, tales como:

- La demanda de variedades más uniformes y de mayor rendimiento unitario.
- La necesidad de conseguir mayores cantidades en detrimento de la calidad.
- Si se producen grandes cantidades se necesita unas mayores cantidades de semillas, las cuales no multiplican ellos y tienen que comprar a casas de semillas.
- Si se precisan variedades uniformes se recurre a casas de semillas híbridas que tengan total dependencia de insumos, tales como fertilizantes químicos.

No debemos caer en el error de dar todas las responsabilidades al agricultor, debido que estos trabajan en función de los consumidores, que son los que mueven el mercado. Por lo tanto, se debe destacar la importancia de los colectivos de consumidores⁵¹ a la hora de analizar la situación actual referente al mercado, tanto local como global.

Uno de los ejemplos es la gran masa de consumidores de la cuidada Europa, la cual ha llevado a pagar más por productos nuevos, exóticos o fuera de estación. Por ello, han aparecido los cultivos forzados, los invernaderos, el cultivo sin suelo, etc., en especial en los climas benignos del Sur de Europa, para cubrir esta demanda "europea"⁵², al pasar a ser una unidad comercial (Unión Europea).

La ***línea agroecológica*** es la que se debe seguir para afrontar algunas tendencias, como las mencionadas anteriormente.

Debe surgir una respuesta desarrollada básicamente desde la práctica de las experiencias de naturaleza agroecológica (tanto desde el Centro como desde la Periferia) y sistematizada desde quienes les acompañamos; que parece comenzar a articularse con los movimientos sociales que organizan la disidencia al neoliberalismo y la globalización (Sevilla Guzmán & Martínez Alier, 2006).

⁵⁰ Proceso de modernización agropecuaria que implicó: la utilización generalizada de paquetes tecnológicos, el uso intensivo de capital, la difusión de nuevos estilos de manejo predial, el aumento y especialización de la producción comercializada, y la subordinación de la naturaleza a la lógica del mercado con un fuerte deterioro de los recursos naturales en especial del suelo. (Barsky, 1988; Cloquell et al, 1988; Obschatko, 1991; Pizarro, 1999)

⁵¹ Ver ejemplo de la sandía fashion, en Anexo.7.

⁵² Ver entrevista de la empresa Agroilla, en Anexo. 8.

Uno de los modos para articular estos movimientos sociales es a partir de la creación de grupos participativos assemblearios, siguiendo la **línea agroecológica** y el **enfoque transdisciplinario**⁵³ el cual trata de romper fronteras disciplinarias y articular ciencias y conocimientos en pos de resolver los problemas de la sociedad de una manera más integral y participativa.

Pasos a seguir en función de lo realizado:

El primer paso para llegar a los a crear movimientos sociales es a partir de un *diagnóstico rural rápido*. Este diagnóstico se ha desarrollado mediante las 11 entrevistas realizadas a productores de T. R., las cuales forman parte de la **perspectiva distributiva** (Ver Figura núm. 19.). Tal y como se ha mencionado en el apartado 9. *Resultados*, este diagnóstico ha servido para definir de manera muy general la situación de la T. R. y las tradiciones socioculturales implicadas.

Los siguientes pasos a desarrollar, a partir de lo realizado, consistirían en la ampliación de estas entrevistas, mediante un diagnóstico participativo, el cual forma parte de la **perspectiva estructural**, que permita crear un análisis de las variedades locales y en concreto de la T. R. en Mallorca partiendo de un grupo de discusión formado, tanto por agricultores, como por consumidores, algunos de los cuales ya se ha establecido contacto en el diagnóstico rural rápido realizado. Una vez realizados estos pasos se debería analizar la T. R. como variedad local, desde una perspectiva más íntegra, como la llamada **dialéctica**, basada en *Investigación Acción Participativa*, la cual solo funciona con la acumulación de las dos perspectivas anteriores.

PERSPECTIVAS DE LA INVESTIGACIÓN				
Niveles de Análisis	de	Distributivo	Estructural	Dialéctica
Tipo explotación	de	Diagnóstico clínico predial	Historia predial	Desarrollo participativo de tecnologías en finca
Estilo de manejo		Observación antropológica clásica	Grupo de discusión en manejo RR	Estrategias participativas de diseminación
Comunidad Local		Diagnóstico rural rápido	Diagnóstico participativo	Observación participante
Genérico		Encuesta	Entrevista	Asamblea (IAP)

Figura. Núm.19. Fuente: Sevilla, E. Realización propia.

La **Investigación Acción Participación** debería abordar la máxima diversidad de productores de T. R. de Mallorca. A partir de los cuales, se

⁵³ Fuente: Un Nuevo Desafío en la Investigación: Enfoque Transdisciplinario en Comunicación y Desarrollo, págweb: <http://www.razonypalabra.org.mx/antiores/n49/mgarcia.html>, Miguel García.

podría realizar un análisis para definir el porque de la evolución de tipologías de manejo en general.

En la posterior perspectiva estructural se debería ampliar la representatividad de productores en función de lo prospectado hasta la actualidad.

Se deberían incluir algunas de las personas que llevan grandes empresas de Mallorca, como **Agorilla, S.L.** o **Agromallorca S.A.T**⁵⁴ para poder analizar más profundamente su metodología de producción y sus criterios agroalimentarios.

Otro de los grupos que también se debería tener en cuenta es el grupo de jóvenes que están trabajando como *pagesos* de agricultura ecológica. Los cuales sería muy interesante que pudieran participar en la perspectiva de la investigación agroecológica estructural y dialéctica. Así poder generar propuestas aplicables para recuperar este patrimonio tan valioso por la población mallorquina.

⁵⁴ Ver información del funcionamiento de la empresa, en Anexo.9.

11. BIBLIOGRAFÍA

Libros:

- Alzina, J., Crespí, S., Sureda, J., 1985. *Els boscos de les Illes Balears. La problemàtica dels incendis forestals*. Edita Sa Nostra.
- Altieri, M.A., 1987. *Agroecología. Bases Científicas de la Agricultura Alternativa*.
- Amengual, J. 1992. *Les espècies protegides*. Govern Balear.
- Amer, J. 2006. *Turisme i política. L'empresariat hoteler de Mallorca*.
- Arxiduc Lluís. Salvador d'Austria, *Les Balears descrites per la paraula i la imatge*. Tercer volum. Mallorca, part general. Grup Serra.
- Bautista Lara, Gregorio. *Etimologías de la Lengua Nahuatl. Mexico*, 1994.
- Blázquez, M, Murria, I, Garau, J.M. El tercer boom, Indicadors de sostenibilitat del turisme de les Illes Balears 1989-1999.
- Bonner, A., 1977. *Plantes de les Balears*.
- Claude Lévi-Strauss, *El pensament salvatge*.
- Cubero, J.I., Nadal, S., Moreno, M^a T., 2006. *Recursos Fitogenéticos*. Editorial Agrícola española S.A.
- Contreras, A., 1997. capítulo, 7. Alimentación. *Etnología y tradiciones de las Illes Balears*. El dia del mundo.
- David Cooper; Renee Vellvé; Henk Hobbelink. (Comisión de Coordinación de Tecnología Andina), *Cultivando Diversidad*. Título original: Growing Diversity. Genetic resources and local food security. Traductor: Oscar Blanco. Lima, febrero 1994. Edita: Tecnología Intermedia-ITDG; Comisión de Coordinación de Tecnología Andina-CCTA, 1994.
- Galindo, P., Ruiz, A., De Cabo, D., Gracia, M., Muñoz, M.J., Marco, R., *Agroecología y Consumo Responsable. Teoría y práctica*.
- Girardon, J., Mazoyer, M., Monod, T., Pelt, J.M. *La historia más bella de las plantas, Las raíces de nuestra vida*. Anagrama, Barcelona 2001.
- Gliessman, S.R. 2002. *Agroecología. Procesos ecológicos en agricultura sostenible*.
- Gonzalez de Molina, M y Guzmán Casado, G.I. 2006. Tras los pasos de la insustentabilidad. Agricultura y medio ambiente en perspectiva histórica (s.XVIII-XX). Icaria editorial.

- González de Molina, M y Sevilla Guzmán,E. 1993. *Ecología, campesinado e historia: Para una reinterpretación del desarrollo del capitalismo en la agricultura.*
- Ministerio de Medio Ambiente, Dirección General del Instituto Nacional de Meteorología, Volumen 13, pág. 8. Baleares. *Las precipitaciones máximas en 24 horas y sus períodos de retorno en España. Un estudio por regiones.*, 2002.
- Maroto, J.V. *Horticultura Herbacea Especial.* Ediciones Mundi Prensa. 1994. 4ª edición revisada y ampliada.pág. 355.
- Martorell N, A., Moscardó S, J., *Proyecto "REVIURE": experimentación agraria y reinserción social.* Quaderns de divulgació, 2. Conselleria d'Agricultura i Pesca, 2007.
- Mora Ledesma, I. y Maisterrena Zubirán,J., *Oasis y espejismo. Proceso e impacto de la agroindustria del jitomate en el valle de Arista,* S.L.P.
- Morro, M., 2005. *Pagesos.* Edicions. Documenta Balear.
- Novajra, M. *El campo en la cabeza. Pervivencia del agrarismo en la construcción de la identidad.* Los libros de la catarata, Madrid, 2000.
- Pons, G. X., Palmer, X., 1996. *Fauna endèmica de les Illes Balears.*
- Rosselló, J., 2007. *Characterització de cultivars de figuera a Mallorca.* Quaderns d'agricultura, 12. Conselleria d'Agricultura i Pesca.
- Rosselló, C. , 2007. *Deshidratació solar de pebre vermell de la varietat Tap de cortí.* Quaderns d'Investigació, 2. Conselleria d'Agricultura i Pesca.
- Rosselló, J., 2002. *Cómo obtener tus propias semillas. Manual para agricultores ecológicos.*
- Serra, M., *L'horticultura ecològica a Mallorca.* Quaderns d'agricultura, 16. Consell d'agricultura Ecològica y Conselleria d'Agricultura i Pesca.
- Sevilla Guzman, E. Y Woodgate, G., 2002. *Desarrollo rural sostenible: de la agricultura industrial a la agroecología.*
- Tillman, T., 1997. *Las estrellas no mienten...Agricultura y ecología subjetiva andina en Jauja.* (Perú).Ediciones Abiya-Yala.
- Toledo, V.M., Carabias, J., Mapes, C., Toledo, C., 1985. *Ecología y autosuficiencia alimentaria.*

- V.V.A.A. 2006. Los pies en la tierra. Reflexiones y experiencias hacia un movimiento agroecológico. Virus editorial.
- V.V.A.A. 2006. Selección clonal de la variedad de olivo “empeltre” en el Valle del Ebro y Baleares. Govern Balear.
- V.V.A.A., 1997. *Etnología y tradiciones de las Illes Balears*. Editado por El Dia del Mundo.

Artículos y folletos:

- Amengual, B., Canyelles, M., Llabrés, M., Rosselló, M., Gimnèsia, Estudi i interpretació del medi. *El Cultiu de la tomàtiga de ramellet en l'agricultura ecològica*.2001.
- Binimelis Sebastián, Jaume. Salva Tomas, Pere Antoni. Ginard Lujosa, Antoni. Ordinas Garau, Antoni. *La successió generacional que garanteixi el futur de la pagesia és gairebé impossible segons un equip de geògrafs de la UIB*.
- Binimelis Sebastián, Jaume. *La difusió residencial a l'espai rural de l'illa de Mallorca, a la dècada dels 90. Noves aportacions per una correcta interpretació de l'anomenat tercer boom turístic*. Revista Electrónica de Geografía Y Ciencias Sociales, Scripta Nova, Núm. 225, 15 noviembre, 2006.
- Domínguez Gento, Alfons. *Conservación, Caracterización y redistribución de variedades hortícolas tradicionales. Experiencias con agricultores ecológicos en Valencia*.
- Fito semillas, S.A., *Hortícolas.*, Catálogo de semillas, edición I.
- González, J.A., 2000. *Economía contra tradición. Investigaciones en antropología económica andaluza*.
- González, J.M Soriano, J.J. Aguirre,I. *Caracterización participativa de variedades locales de tomate en el medio urbano de Sevilla para su posible uso en la Agricultura ecológica*. 2002. En Actas V Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica: La agricultura y ganadería ecológicas en un marco de diversificación y desarrollo solidario. Gijón.]
- González, J. M. *La pérdida de espacios de identidad y la construcción de lugares en el paisaje turístico de Mallorca*.

- Marchenay, P., 1987. A la recherche des variétés locales de plantes cultivées..
- Martín, I. 2001. Conservación de recursos fitogenéticos. Hojas divulgadoras. Núm. 2114 HD. Centro de Recursos Fitogenéticos (CRF), Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA).
- Martorell Cunill, Onofre. Mulet Fortaleza, Carles. Universitat de les Illes Balears. (UIB) *L' Agricultura a Mallorca*.
- Nates C, Beatriz. *De lo etno a lo botánico: Algunas reflexiones sobre la etnobotánica dentro del marco de las etnociencias*.
- Institut d'Estudis Ecològics, Evolució turística de la darrera dècada i disseny de futur. *La necessitat ambiental de l'agricultura enfront el postproductivisme rural a les Illes Balears*.
- Riutort Serra, Bernat. Valdivielso Navarro, Joaquín. *Canvi social i crisi ecològica a les Illes Balears*. Edicions UIB. (2004)
- Rodríguez, M., *Agrobiodiversidad: dudas de los agricultores frente a las políticas de conservación*. Revista. La fertilidad de la tierra. Invierno, 2007.
- Salvà, P., Análisis de la agricultura balear. Evolución y situación actual. Libro blanco de la agricultura y del desarrollo rural. (www.libroblancoagricultura.com).
- Soriano, J. J. y González, J. M., capítol 8. Semillas y material de reproducción vegetal en la agricultura ecológica. Estado de la cuestión.
- Toledo, V.M. *Biodiversidad y Cultura*.

Enciclopedias:

- V.V.A.A. *Gran Enciclopèdia de Mallorca*, 1989. Tomo 8. *Promomallorca Edicions*, 1991. pág. 215. *Mallorca-accidents geogràfics*.
- V.V.A.A. *Gran Enciclopèdia de Mallorca*, 1989. Tomo 8. *Promomallorca Edicions*, 1991. pág. 7-260.
- V.V.A.A., 1973. *Història de Mallorca*, Tom I. pág. 97-203.

Informes:

- Jardí Botànic de Sóller., 2007. *Papers d'Agricultura*.
- Conselleria d'Agricultura i Pesca, 2007. Pla de Desenvolupament Rural.
- Informe de sostenibilitat ambiental. Programa de desenvolupament rural 2007-2013. Illes Balears. Conselleria d'Agricultura i Pesca, Govern Balear, 2007.

Pàgines web:

Datos estadísticos del Instituto Balear de Estadística, publicados en la web de la *Conselleria d'Agricultura i Pesca*.

http://www.caib.es/ibae/dades/dades_cast.htm

Diccionari català-valencià-balear, Institut d'estudis Catalans.

<http://dcvb.iecat.net/>

GRAIN, Organización no gubernamental.

<http://www.grain.org>

Instituto Nacional de Estadística

<http://www.ine.es>

Herbario virtual de la *Universitat de les Illes Balears*, (UIB)

<http://herbarivirtual.uib.es/cas-med/estatic/quees.html>

Mallorca web, biodiversidad de S'Albufera.

<http://www.mallorcaweb.net/salbufera/biodiversitat.html>

Red Andaluza de Semillas

<http://www.redandaluzadesemillas.org>

Un Nuevo Desafío en la Investigación: Enfoque Transdisciplinario en Comunicación y Desarrollo, Miguel García

<http://www.razonypalabra.org.mx/anteriores/n49/mgarcia.html>

UNESCO, Proyecto Transdisciplinario de la UNESCO". Hacia una Cultura de Paz"

<http://www.unesco.org>

12. ANEXOS

Anexo1.

Agroïlla⁵⁵ extiende por Europa sus minisandías y hierbas aromáticas frescas envasadas.

Vivir solo no es sinónimo de cenar una pizza delante de la televisión. O al menos, cada vez es más fácil que no lo sea. Un soltero puede darse ahora el lujo de comer en casa una ensalada aderezada con rosas sin encargarla en un catering o merendarse una sandía en tres tardes sin morir en el intento. Una pequeña empresa mallorquina, Agroïlla, ha conseguido dar el salto de las islas al mercado europeo ofreciendo productos innovadores para nuevas familias.

'Si no eres diferente, ni te miran', asegura Joan Méndez, director comercial de la empresa. Agroïlla vende sandías de menor tamaño, flores comestibles y hierbas aromáticas frescas envasadas al vacío con receta incluida o tomates de ramellet, cosidos según la cultura tradicional mallorquina y perfecta para 'restregar el pan tumaca'. 'Ofrecemos innovación en el producto y comodidad en el formato', explica Méndez. Agroïlla invierte un 2% del total de su facturación en I+D. 'Terminas ofreciendo más servicios que fruta, pero es lo que pide el mercado', asegura Méndez.

Su público objetivo son los solteros y las familias pequeñas. 'Tenemos en cuenta las nuevas tendencias de consumo en fruta y verdura. Cada vez hay más gente que vive sola, que es igual de exigente en calidad pero tiene necesidades de comodidad y de cantidad diferentes a la familia tradicional', afirma Méndez. Eso les llevó a crear a Sandy, una sandía de unos dos kilos de peso, a la que incorporaron un envase individual de cartón con asa. Éste fue el germen del éxito. Hace cuatro años, los trece agricultores que fundaron la sociedad en 1992 se lanzaron al reto de inventar un producto agrícola diferente. 'Nos arriesgamos a cultivar en nuestros campos una variedad nueva de sandía, mucho más pequeña y sin pepitas', explica Méndez. Su lanzamiento el año pasado obtuvo un éxito mucho mayor del esperado, más de dos millones de kilos vendidos. Facturaron casi 30 millones de euros, un 12% más que en 2004. Firmaron contratos con Carrefour, El Corte Inglés y Caprabo. Empezaron a exportar a Alemania y Suecia. Hoy, el 10% de su facturación proviene de mercados fuera de España.

'Nuestros competidores decían que éramos el Logroñés jugando en la Champions League. Nosotros sólo queríamos sobrevivir como empresa. Si nos sentábamos en Mallorca a vender tomates, no llegábamos a ningún sitio', afirma Méndez. Después del éxito de la innovación, este año se lanzaron con las hierbas aromáticas. 'Vimos una demanda en los clientes y empezamos a sembrar', afirma Méndez. Actualmente, tienen 22 especies diferentes entre hierbas y flores comestibles frescas para condimentar. 'Vienen envasadas al vacío y con una receta incluida por si el cliente no sabe para qué usar el cilantro. Nuestro objetivo es la comodidad', explica Méndez. Agroïlla tiene otros retos este año. Quieren llegar a vender en el Reino Unido

⁵⁵ Noticia Referencia Agencia Consumo, Data: 6/07/06 Autora: NAVAS, Noemí FUENTE: [http://www.euskadi.net/cgibin_brscgi/BRSCGI?CMD=VERDOC&CONF=L15PREN_C.cnf&BASE=B11B&DOCN=000086550&\\$\\$\\$\\$](http://www.euskadi.net/cgibin_brscgi/BRSCGI?CMD=VERDOC&CONF=L15PREN_C.cnf&BASE=B11B&DOCN=000086550&$$$$)

y Holanda y prevén crecer 'hasta un 30% en facturación', asegura Méndez. Han firmado acuerdos con agricultores de Almería para tener cultivos en climas distintos y sortear la estacionalidad de la fruta. 'A los bocadillos en Madrid les falta algo. Hay que poder restregar el tomate en el pan todo el año', bromea.

Anexo 2.

Investigan la genética de la 'tomàtiga de ramellet' para preservar su variedad

Un equipo de la UIB centra el estudio en su especial resistencia a la sequía y su larga duración⁵⁶

Hipólito Medrano, catedrático de Fisiología Vegetal y responsable del Grup de Recerca de Biologia de les Plantes en Condicions Mediterrànies de la Universitat de les Illes Balears (UIB), dirige una investigación sobre la genética de las tomàtiques de ramellet. Acompañan a Medrano en su investigación los profesores de la UIB Josefina Bota, Josep Cifre y Joan Rosselló, y el encargado de los campos experimentales del campus, Miquel Truyols.

Los objetivos de la investigación son diversos. La tomàtiga de ramellet es una variedad muy interesante tanto por su resistencia a la sequía (auténtico tema central del estudio) como por sus características de maduración (se conserva madura hasta 9 meses sin apenas alterarse, mucho más que el resto de variedades). Con estas características, esta variedad de tomate típica de Mallorca y Balears tiene muy buena aceptación entre la población, pero podría ampliar su mercado, tanto en las Islas como en el exterior.

Sin embargo, la tomàtiga de ramellet se encuentra actualmente en una cierta situación de peligro por la presencia de enfermedades procedentes de otras variedades. Por ello, muchas semillas tradicionales ya no son viables y los payeses que las cultivan recurren finalmente a viveros para obtener nuevas plantaciones. La consecuencia de todo ello es que se reduce la variedad genética, lo que podría dar lugar a una «erosión genética», en este caso de variedades locales.

La investigación se encuentra actualmente en una fase preliminar de recogida de la variabilidad genética existente, es decir, disponer de semillas de tomàtiga de ramellet de payeses que todavía tienen sus propias plantaciones. Hipólito Medrano no duda en aprovechar este periódico para hacer un llamamiento a los agricultores que se dedican al cultivo de tomàtiques de ramellet para que les hagan llegar sus productos, un mínimo de seis tomates. Quienes quieran colaborar pueden llamar al número de teléfono 971 17 20 69, de 9:00 a 13:00 horas, o al móvil 677 66 23 35.

Como primer paso en la investigación, se intentará evaluar la variabilidad genética presente en las tomàtiques de ramellet. Al mismo tiempo, se iniciará una caracterización agronómica y también fisiológica de sus capacidades. Estos estudios servirán para crear una reserva genética de la tomàtiga de ramellet y tratar así de parar la erosión genética que está sufriendo esta variedad y conocer mejor las bases de sus características peculiares, en

⁵⁶ Entrevista publicada en el Diario Última Hora, día 4 de febrero del 2007.

particular la capacidad de resistir la sequía y de mantenerse madura durante largo tiempo.

Para el equipo que dirige Hipólito Medrano, «el conocimiento genético de las tomàtiques de ramellet podría servir para que sus características de resistencia a la sequía y larga duración se aprovecharan en otras variedades. La tomàtiga de ramellet es el resultado de un proceso de selección y mejora genética efectuado por los payeses a lo largo de siglos, que expandieron su cultivo precisamente por sus especiales características».

Por culpa de las enfermedades, los payeses recurren cada vez más a semillas de vivero, lo que podría reducir la variedad genética local

Proyecto de investigación genética de las «tomàtiques de ramellet»

Interés de la Universidad Estatal de Ohio

El proyecto de investigación genética de las «tomàtiques de ramellet» se inicia coincidiendo con la visita, el próximo mes de marzo, del profesor David Francis, de la Universidad Estatal de Ohio (EE UU), al laboratorio de la UIB para participar y aportar sus conocimientos al estudio. Francis, apunta Hipólito Medrano, «es un especialista en mejora genética de tomate internacionalmente reconocido. Se trata de un ingeniero agrónomo que ha desarrollado y obtenido diferentes variedades comerciales, y aplica las más novedosas técnicas de biología molecular y genómica en la mejora genética del tomate. David Francis aprovechará su año sabático para realizar la visita al laboratorio de la UIB y conocer de primera mano nuestro proyecto de investigación genética. Francis ya conoce la `tomàtiga de ramellet' y ha establecido un paralelismo genético con una variedad de la Península».

A pesar de la gran aceptación de la «tomàtiga de ramellet», con unos precios normalmente elevados, la verdad es que no se ha profundizado en su caracterización genética. La creación de una reserva genética impedirá que su variedad se reduzca. Medrano y su equipo señalan que «no sabemos cuántas variedades hay, pero no nos extrañaría que llegaran al centenar».David Francis.

Anexo 3.

BOIB Núm. 117 28-09-2002 16731
Secció I - Comunitat Autònoma Illes Balears
CONSELLERIA D'AGRICULTURA I PESCA

Núm. 18501

Ordre del conseller d'Agricultura i Pesca de 18 de setembre de 2002, per la qual s'estableix un règim d'ajudes per a la protecció de varietats vegetals autòctones amb risc d'erosió genètica.

El Reglament (CE) 1257/1999, del Consell, de 17 de maig, sobre ajudes al

desenvolupament rural a càrrec del Fons Europeu d'Orientació i Garantia Agrícola (FEOGA), fixa en el capítol VI del títol II les bases que permeten desenvolupar un règim d'ajudes per a la utilització de mètodes de producció agrària compatibles amb el medi ambient.

El Reial decret 4/2001, de 12 de gener, regula un règim d'ajudes per fomentar la utilització de mètodes de producció agrària compatibles amb el medi

ambient i amb la conservació del medi rural. Les mesures previstes en aquest Reial

decret són d'aplicació horitzontal i aquest preveu, en tot cas, que les comunitats

autònomes tindran en compte les característiques dels seus agroecosistemes

específics per a l'aplicació d'aquestes mesures. L'esmentat Reial decret s'ha vist

recentment complementat pel Reial decret 708/2002, de 19 de juliol.

Les Illes han conservat fins fa poc una gran riquesa en varietats vegetals autòctones degut a l'aïllament de la nostra agricultura envers la tendència global

i l'adaptació de les varietats cultivades als diferents ecocultius existents a les Illes.

A poc a poc degut a la globalització, també del món rural, s'han anat imposant varietats vegetals comercials per damunt de les varietats autòctones.

L'objectiu d'aquesta Ordre no només és preservar la genètica de les nostres varietats, preservar i transmetre la història i els coneixements culturals que van

units a les nostres varietats vegetals, recuperar unes varietats molt més adaptades

a les nostres condicions de cultiu, amb una bona rusticitat, més resistent a les

plagues i malalties, i que compensen la pèrdua de rendiment front a les varietats

comercials amb una major qualitat.

El Reglament (CE) 1257/1999, del Consell, de 17 de maig, configura un marc jurídic i financer per dur a terme actuacions agroambientals i la present Ordre es dicta amb la finalitat d'aplicar la mesura 2, varietats vegetals autòctones

en risc d'erosió genètica, que preveu el Reial decret 4/2001, de 12 de gener.

Per tot això, fent ús de les atribucions que tenc conferides, a proposta del director general de Desenvolupament Rural, una vegada consultades les organitzacions agràries i els productors del sector, dict la següent

O R D R E

CAPÍTOL I

DISPOSICIONS GENERALS

Article 1. Objecte i àmbit d'aplicació

1.Aquesta Ordre té per finalitat establir, en el marc dels reials decrets 4/

2001, de 12 de gener i 708/2002, de 19 de juliol, i del Reglament (CE) 1257/1999,

del Consell, de 17 de maig, un règim d'ajudes per fomentar les varietats vegetals

autòctones en risc d'erosió genètica.

BOIB Núm. 117 28-09-2002 16732

2.L'àmbit territorial d'aplicació de les ajudes que regula aquesta Ordre serà tot el territori de les Illes Balears.

Article 2. Actuacions objecte de les ajudes

Podran ser objecte d'ajuda les superfícies cultivades amb alguna de les

varietats autòctones amb risc d'erosió genètica detallades a l'annex I de la present
Ordre.

Article 3. Beneficiaris

Tindran dret a rebre les ajudes agroambientals previstes a la present
Ordre

els titulars d'explotacions agràries que es comprometin a cultivar les varietats i

superfícies detallades a la sol·licitud, per un període mínim de cinc anys, amb els

compromisos prevists en l'article 6 d'aquesta Ordre i que compleixin les premisses següents:

a) Pertànyer a qualche associació o agrupació d'agricultors, productors i/o comercialitzadors, que tinguin com a objectiu la conservació o el manteniment dels cultius tradicionals i/o en perill d'erosió genètica.

b) Cultivar alguna o algunes de les varietats autòctones amb risc d'erosió genètica detallades en l'annex I.

c) Disposar i dedicar al cultiu en risc d'erosió genètica una superfície mínima de 0.3 ha.

Article 4. Sol·licituds

1. Les sol·licituds de participació es presentaran en el model oficial, que figura a l'annex II d'aquesta Ordre i es dirigiran a l'Honorable Senyor Conseller

d'Agricultura i Pesca, acompanyades de la documentació següent:

a) Si és persona física, fotocòpies del DNI i del NIF, i si escau, del DNI del representant .

b) Si és persona jurídica, fotocòpies de l'escriptura de constitució o modificació, estatuts o reglaments inscrits en el Registre corresponent, del CIF de

l'entitat i del DNI del representant, així com certificat de l'acord adoptat per l'òrgan de govern de l'entitat per sol·licitar l'ajuda i designar representant.

c) Documents acreditatius de la titularitat de l'explotació objecte de la subvenció.

d) Relació de parcel·les per a les quals se sol·licita subvenció, segons el model de l'annex III.

e) Sol·licitud de transferència bancària (imprès TG-002), o qualsevol altre document acreditatiu de la titularitat del compte bancari, en el cas que la Conselleria no tinguí les dades bancàries o aquestes hagin canviat.

f) Certificat d'inscripció o alta a qualche associació o agrupació d'agricultors,

productors i/o comercialitzadors, que tinguin com a objectiu la conservació o el

manteniment dels cultius tradicionals i/o en perill d'erosió genètica.

g) Programa o memòria del projecte, segons el model de l'annex IV.

2. Les sol·licituds es presentaran a qualsevol dels registres o dependències

de la Conselleria d'Agricultura i Pesca, o en aquells als quals es refereix l'article

38.4 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions

públiques i del procediment administratiu comú.

3. Els beneficiaris presentaran una sol·licitud inicial de participació en el règim d'ajudes i les successives sol·licituds anuals de pagament que corresponguin,

conforme als compromisos assumits.

4. Les sol·licituds anuals de pagament aniran acompanyades de la documentació següent :

a) Fotocòpia del quadern d'explotació.

b) Relació de parcel·les on es cultiva l'any en vigor la superfície per a la que se sol·licita subvenció, segons el model de l'annex III.

Article 5. Termini de presentació de les sol·licituds

1. El termini de presentació de sol·licituds per a l'any 2002 serà des de la

publicació de l'Ordre fins al 31 de desembre de 2002.

2. Per al període 2003-2006 el termini de presentació de sol·licituds serà des de l'1 de gener fins al 31 de desembre de cada any.

3. La sol·licitud anual de pagament es presentarà durant el primer trimestre de cada any. En el cas que un any no es presenti, el titular no percebrà les ajudes

per aquest any, però es mantindrà el compromís i no procedirà la devolució de les

quantitats percebudes els anys anteriors, sempre que es verifiqui el compliment

dels compromisos durant aqueix període.

4. De conformitat amb el que s'estableix en el Reglament (CE) 2419/2001,

de la Comissió, d'11 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'aplicació

del sistema integrat de gestió i control relatiu a determinats règims d'ajudes comunitàries, s'admetran sol·licituds anuals de pagament d'ajuda fins als vint-i-cinc

dies naturals següents a la fi del termini establert, i es reduirà l'import de

l'ajuda en un 1 per 100 per cada dia hàbil de retard. En el cas d'un retard superior

a vint-i-cinc dies, la sol·licitud es considerarà com a no presentada.

Article 6. Compromisos del beneficiari

1. Els sol·licitants es comprometen a acreditar davant la Conselleria d'Agricultura i Pesca el compliment dels requisits i de les condicions que s'exigeixen per a la concessió de les ajudes.

2. Els beneficiaris s'obliguen durant un període de cinc anys a:

· Mantenir l'activitat agrària a les parcel·les objecte de l'ajuda.

· Realitzar a les parcel·les objecte d'ajuda els compromisos següents :

- Mantenir i actualitzar el quadern d'explotació amb les operacions de cultiu i actuacions realitzades, data d'execució, etc., de cada una de les parcel·les.

- Presentar un programa o memòria de projecte per a la seva aprovació.

- Racionalitzar l'ús de productes químics, reduint al manco un 20% de les

aplicacions de productes fertilitzants i fitosanitaris que normalment s'utilitzen per

al tipus de cultiu subvencionat i referenciats en l'annex 9.3. VI del Programa de desenvolupament rural per a les mesures d'acompanyament.

- Reducció del contingut en residus tòxics, fins al 75% dels nivells autoritzats (RD 280/1994)

- Reservar el 5% dels materials vegetals de reproducció obtinguts.

- Desenvolupar accions divulgatives amb la Conselleria d'Agricultura i Pesca.

- Presentar dades fefaents de l'erosió genètica.

- Aportar anàlisis de residus en la collita

· A aplicar unes bones pràctiques agràries a la totalitat de la seva explotació;

com a mínim, hauran de complir:

a) Les bones pràctiques agràries habituals especificades en l'annex I del Reial decret 708/2002, de 19 de juliol.

b) El Codi de bones pràctiques agrícoles de les Illes Balears, aprovat per l'Ordre del conseller d'Economia, Agricultura, Comerç i Indústria de dia 3 de gener de 2000, publicat en el Butlletí Oficial de les Illes Balears núm. 7, de 15 de gener de 2000.

· Sotmetre's a les actuacions de comprovació i control pertinents per part

de les administracions autonòmica, estatal i comunitària, Sindicatura de Comptes

i altres òrgans de control extern, així com, a facilitar quanta informació els sigui

requerida per aquestes en relació a les ajudes concedides.

Article 7. Modificacions i ampliacions dels compromisos

1. La Conselleria d'Agricultura i Pesca podrà autoritzar transformacions o

adaptacions dels compromisos prevists, sempre i quan s'ajustin al que està

establert en l'article 21 del Reglament (CE) 445/2002, de 26 de febrer, que estableix disposicions d'aplicació del Reglament (CE) 1257/1999

2. En el cas que durant el període d'un compromís adquirit com a condició per a la concessió de l'ajuda, un beneficiari augmenti la superfície o elements a

protegir de la seva explotació, la Conselleria d'Agricultura i Pesca podrà:

a) Ampliar el compromís a la superfície o elements addicionals per a la resta del període del compromís adquirit, sempre que aquesta ampliació:

- Constitueixi un benefici indiscutible per al medi ambient, en relació amb la mesura.

- Estigui justificada, respecte a la naturalesa del compromís, la duració del

termini restant i la dimensió de la superfície addicional.

- No disminueixi la comprovació efectiva del compliment de les condicions

requerides per a la concessió d'ajuda.

b) Substituir el compromís original del beneficiari per un nou

compromís fins a la resta del període per a tota la superfície i/o elements dels quals

es tracti, en condicions, com a mínim, tan rigoroses com les del compromís original. Aquest cas serà aplicable també quan la superfície objecte de compromís

s'ampliï dins l'explotació.

BOIB Núm. 117 28-09-2002 16733

Article 8. Incompatibilitats

A l'efecte de la percepció de les primes regulades per aquesta Ordre seran

incompatibles sobre una mateixa superfície les mesures agroambientals que es

relacionen en l'annex III del Reial decret 708/2002, de 19 de juliol.

Article 9. Quantia de les ajudes

1. L'import de la prima es determinarà prenent com a base el nombre d'hectàrees afectades, amb les limitacions següents:

- Fins a 40 ha. s'aplicarà el 100% de la prima.

- De 40,01 a 80 ha. s'aplicarà el 60% de la prima.

- A partir de les 80'01 ha. s'aplicarà el 30% de la prima.

2. L'import anual de les primes és de :

Amb el 20% de reducció de

fitosanitaris i fertilitzants

Cultius anuals: euros

Herbavis amb risc d'erosió genètica 513,87

Hortícoles amb risc d'erosió genètica 600,00

Cultius perennes:

Perennes amb risc d'erosió genètica 732,03

3. Els imports assenyalats no superaran, en cap cas, els màxims fixats en

l'annex del Reglament (CE) 1257/1999.

Article 10. Finançament de les ajudes

1. Les subvencions que s'atorguin en base a la present Ordre, es cofinançaran

en un 50% per part de la secció Garantia del FEOGA, un 25% per part del Ministeri

d'Agricultura, Pesca i Alimentació i un 25% per part de la comunitat autònoma

de les Illes Balears.

2. Les despeses derivades d'aplicar aquesta línia d'ajudes són a càrrec de les

partides 20401 G/717B01/77000/10 FF 20001 i 20401 G/717B01/78000/10 FF

20001, amb crèdit vinculat entre ambdues, d'acord amb els imports en euros per

anualitat que s'indiquen:

Any 2002 2003 2004 2005 2006

Subc. 77000 90.000,00 90.000,00 90.000,00 90.000,00 90.000,00

Subc. 78000 6.000,00 6.000,00 6.000,00 6.000,00 6.000,00

Article 11. Ordre de prioritats de les sol·licituds

En el cas que el conjunt de peticions superi la dotació pressupostària referida en l'article 10, les sol·licituds seran ateses d'acord amb l'ordre de prioritats següent:

1r Les explotacions reconegudes oficialment per realitzar agricultura ecològica i que comercialitzin els seus productes com a ecològics.

2n Explotacions localitzades en zones desfavorides a efectes de la mesura d'indemnització compensatòria i les incloses en zones amb limitacions medioambientals específiques.

3r Que el sol·licitant sia agricultor a títol principal.

4t Que el sol·licitant sia agricultor professional.

Article 12. Comitè Tècnic de Coordinació

El Comitè Tècnic de Coordinació de les mesures agroambientals, creat per l'Ordre del conseller d'Agricultura i Pesca de dia 25 d'abril de 2001, serà l'encarregat de la coordinació tècnica de l'aplicació del règim d'ajudes a la utilització de mètodes de producció agrària compatibles amb el medi ambient de la comunitat autònoma de les Illes Balears.

CAPÍTOL II

CONCESSIÓ I CONTROL DE LES AJUDES

Article 13. Tramitació, resolució i pagament

1.La tramitació dels expedients de les ajudes correspon al Servei de Desenvolupament i Dinamització Rural de la Direcció General de Desenvolupament

Rural, el qual analitzarà les sol·licituds i la documentació presentada per tal de

confirmar si inclou la informació necessària i si es compleixen les condicions exigides per aquesta Ordre.

2.En el cas que a les sol·licituds faltassin dades o no s'acompanyassin els

documents assenyalats en l'article 4.1, es requerirà a l'interessat perquè en el

termini de deu dies esmeni les deficiències o aporti els documents requerits fent-li

saber que, si no ho fa, la seva petició s'entendrà per desistida, prèvia la resolució

corresponent.

3.Verificat el compliment de tots els requisits exigits a l'expedient, el cap del servei gestor formularà la proposta de resolució d'acord amb les dotacions pressupostàries disponibles, els barems i les prioritats que es puguin establir.

4.Les ajudes es concediran per resolució del director general de Desenvolupament Rural. El termini màxim per resoldre serà de sis mesos des del

moment en què quedi presentada tota la documentació exigida. Si no recau resolució expressa en el termini assenyalat, les sol·licituds formulades s'entendran desestimades.

5.A la resolució figurarà el percentatge de cofinançament de la Unió Europea a través del FEOGA-Garantia, de la comunitat autònoma de les Illes

Balears i del MAPA, d'acord amb l'establert a l'article 10. Aquesta resolució es

notificarà a l'interessat i contra aquesta es podrà interposar recurs d'alçada davant

el conseller d'Agricultura i Pesca en el termini d'un mes comptador des de l'endemà de la seva notificació.

6.Amb la resolució s'acompanyaran dos exemplars del contracte corresponent

segons el model que figura en l'annex V, perquè siguin signats pel beneficiari,

el qual haurà de presentar-los a la Conselleria d'Agricultura i Pesca o a les seves

delegacions degudament emplenats en un termini màxim de trenta dies hàbils

comptadors des de la seva recepció. De no fer-ho així, se'l tindrà per desistit de

la seva sol·licitud.

7. Una vegada aprovat l'expedient es procedirà al pagament de l'ajuda d'acord amb la tramitació prevista en el Decret 219/96, de 12 de desembre, que regula el règim pressupostari dels expedients tramitats per l'Organisme Pagador.

Article 14. Controls de les ajudes

1. Mitjançant resolució es publicarà el protocol de control d'aquesta línia d'ajudes.

2. Els controls que es realitzaran per part dels òrgans competents tindran com

a finalitat donar compliment a l'establert en els articles 58 fins al 64 del Reglament

(CE) 445/2002, de la Comissió, de 26 de febrer, en el que s'estableixen les disposicions d'aplicació del Reglament (CE) 1257/1999, del Consell, de 17 de maig, així com en el Reial decret 4/2001, de 12 de gener, i a la present Ordre.

3. Tots els compromisos i obligacions d'un beneficiari estaran sotmesos a control. En cas necessari es faran a diferents èpoques de l'any. En tot cas, el

percentatge de la mostra serà en funció del nombre de sol·licituds aprovades i, en cap cas, del nombre de compromisos controlats.

4. Les activitats de control de les ajudes comprendran tant controls administratius com inspeccions sobre el terreny, en els termes prevists en el Reglament (CE) 2419/2001, pel qual s'estableixen les normes d'aplicació del

sistema integrat de gestió i control.

5. L'expedient corresponent a cadascun dels beneficiaris de les ajudes tindrà

tota la informació relativa als resultats dels controls administratius i, si n'és el cas,

dels controls sobre el terreny que permetin esbrinar que la concessió d'aquestes

ajudes s'ha ajustat a l'establert a la normativa comunitària que les regula.

6. Quan un beneficiari d'aquestes ajudes, objecte del control, tingui concedida

una altra ajuda en el marc del Reglament (CE) 1257/1999, el control s'haurà

de fer sobre el conjunt de les ajudes aprovades en virtut del Reglament esmentat.

Article 15. Incompliment i renunciés

1. En el cas d'incompliment del previst en aquesta Ordre, es regirà per l'article 33 del Reglament (CE) 2419/2001, en els articles 81 i 82 del text refós

de la Llei general pressupostària, aprovat pel Reial decret legislatiu 1091/1988,

de 23 de setembre. Així mateix, serà d'aplicació el que s'estableix en el Decret 77/

2001, d'1 de juny, i en la Llei de pressuposts generals de la comunitat autònoma

vigent en el moment.

2. En el cas de falsa declaració, feta deliberadament o per negligència greu,

s'aplicarà l'article 63 del Reglament (CE) 445/2002.

3. Si durant el període del compromís, el beneficiari traspasa totalment o parcialment l'explotació, el nou titular podrà continuar el compromís durant el

BOIB Núm. 117 28-09-2002 16734

període que quedi sense complir. Si no es reassumeix el compromís, el beneficiari

estarà obligat a reembossar les ajudes rebudes més els interessos corresponents.

Si es tracta d'un beneficiari que cessa definitivament en l'activitat agrària

havent complit un mínim de tres anys, podrà no requerir-se aquest reembossament

quan existeixi una impossibilitat manifesta perquè el compromís pugui ser

assumit pel successor, segons els articles 30, 31 i 32 del Reglament (CE) 445/

2002.

4. En el cas que el beneficiari no pugui seguir assumint els compromís subscrit, per causa de força major, conforme als supòsits establerts en l'article 48

del Reglament (CE) 2419/2001, s'adoptaran les mesures necessàries per adaptar

el compromís a la nova situació de l'explotació. Si aquesta adaptació resulta

impossible, el compromís es donarà per finalitzat sense que s'exigeixi cap reembossament pel període de compromís efectiu.

5. La renúncia durant el període compromès obliga a la devolució de totes

les ajudes rebudes, a més dels interessos corresponents.

Disposició addicional

Les ajudes regulades en aquesta Ordre han de complir, a més dels requisits

que s'hi exigeixen, les condicions que fixa el Reglament (CE) 1257/1999, del Consell, de 17 de maig, sobre ajudes al desenvolupament rural a càrrec del FEOGA, el Reglament 445/2002 de la Comissió, de 26 de febrer, pel qual s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) 1257/1999, així com

el que disposa el Reial decret 4/2001, de 12 de gener, sobre el règim d'ajudes a

la utilització de mètodes de producció agrària compatibles amb el medi ambient,

i el Reial decret 708/2002, de 19 de juliol, de mesures complementaries al Programa de Desenvolupament Rural per les mesures d'acompanyament de la

PAC, atès que tots són de compliment obligat.

Disposició final primera

Es faculta el director general de Desenvolupament Rural perquè dicti totes

les disposicions i els actes que es requereixin per desenvolupar i aplicar aquesta

Ordre i especialment es delega en el director general de Desenvolupament Rural

la signatura dels contractes prevists en l'article 13.6, en representació de la comunitat autònoma.

Disposició final segona

Aquesta Ordre entra en vigor l'endemà d'haver-se publicat en el Butlletí Oficial de les Illes Balears.

Palma, 18 de setembre de 2002

El conseller d'Agricultura i Pesca

Mateu Morro i Marcé

ANNEX I

VARIETATS AMB RISC D'EROSIÓ GENÈTICA

Cultius anuals:

Alberginia Solanum melongena

Alberginia mallorquina

Arròs Oriza sativa Arròs bombeta sa Pobra

Blat Triticum aestivum Blat xeixa

Carabassa Curcubita màxima

Carabassa de fregall

Civada rosa

Civada Avena sativa

Civada negra

Enciam Lactuca sativa Enciam d'estiu

Fava Vicia fava Fava mallorquina

Fesol Phaseolus coccineus Fesol fava de Sóller

Guixes Lathyrus sativus Guixes mallorquines

Llentia Lens culinaria Llentia mallorquina

Meló Cucumis melo Meló de la mel

Pastanaga Daucus carota

Pastanaga negra mallorquina

Patata Solanum tuberosa Patata d'Eivissa

Pebre Capsicum annum Pebre de tap de cortir

Rave Raphanus sativus Rave mallorquí

Síndria Citrullus lanatus Síndria de pinyol vermell

Tomàtiga de Banyalbufar

Tomàtiga Lycopersicum sculentum

Tomàtiga de Valldemossa

Cultius perennes:

Albercoquer Prunus armeniaca 5 cultivars

Ametller Prunus dulcis Fita mollar

Cirerer Prunus cerasus 9 cultivars

Figuera Ficus carica 26 cultivars
Melicotoner Prunus persica
Melicotoner blanc mallorquí
Olivera Olea europaea Sevillí
Perera Pyrus comunis 9 cultivars
Pomera Malus domestica 40
cultivars
Prunera Prunus domestica 8
cultivars

ANNEX II

MODEL DE SOL·LICITUD

Ordre del conseller d'Agricultura i Pesca de 18 de setembre de 2002.

Reial decret 4/2001, de 12 de gener.

DADES IDENTIFICADORES DEL SOL·LICITANT

Llinatges i nom del sol·licitant / Raó social: _____

NIF / CIF: _____

Domicili: _____

_____ Telèfon: _____

Província: _____

Municipi: _____

Localitat: _____

Codi postal _____

Llinatges i nom del representant autoritzat: _____

_____ DNI/NIF: _____

MARCAR EL QUE CAL:

L'explotació està reconeguda oficialment per a realitzar agricultura ecològica

L'explotació es troba en zona desfavorida

L'agricultor ho és a títol principal

L'agricultor és professional

SOL·LICIT: Que em sigui concedida la subvenció d'acord amb el que regula l'Ordre del conseller d'Agricultura i Pesca de 18 de setembre de 2002, per la qual

es regula el règim d'ajudes per a la protecció de varietats vegetals autòctones amb

risc d'erosió genètica, per una superfície de ha, detallades a la relació de

parcel·les adjunta.

ADJUNT a aquesta sol·licitud d'ajuda, d'acord amb el que s'estableix a la

normativa vigent, la documentació exigida que es detalla en l'imprès de documentació adjunta.

DECLAR, sota la meua responsabilitat que conec les obligacions derivades d'aquesta línia de subvenció i que totes les dades que contenen els impresos corresponents a la present sol·licitud són vertaderes.

_____,
de _____ de 200_____

BOIB Núm. 117 28-09-2002 16735

_____,

Signatura

Sol·licitant / Raó social:

NIF / CIF: _____

Llinatges i nom del representant: _____

DNI: _____

DOCUMENTACIÓ ADJUNTA A LA SOL·LICITUD DE PARTICIPACIÓ

a) Si és persona física, fotocòpies del DNI i del NIF.

b) Si és persona jurídica, fotocòpia de l'escriptura de constitució o modificació, estatuts o reglaments inscrits al Registre corresponent, del CIF de l'entitat i del

DNI del representant, com també certificat de l'acord adoptat per l'òrgan de govern de l'entitat per sol·licitar l'ajuda i designar representant.

c) Documents acreditatius de la titularitat de l'explotació objecte de la subvenció.

d) Relació de parcel·les per les que se sol·licita subvenció, segons el model de l'annex III.

e) Sol·licitud de transferència bancària degudament emplenada, imprès TG002.

f) Certificat d'inscripció o alta a qualque associació o agrupació d'agricultors, productors i/o comercialitzadors, que tenguin com a objectiu la conservació o el manteniment dels cultius tradicionals i/o en perill d'erosió genètica.

g) Programa o memòria del projecte, segons el model de l'annex IV

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

3.-PLA DE RECUPERACIÓ DE LES VARIETATS AUTÒCTONES CULTIVADES

3.1. Varietats cultivades.
 Varietat Superfície Observacions
 m2

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

3.2. Obtenció del material reproductor.

(Indicar d'on i com s'ha obtingut el material reproductor)

3.3. Rotació o maneig del sòl on s'inclou la varietat:

1r any 2n any 3r any 4t any 5è any

_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____

3.4. Incorporació de matèria orgànica o adobs.

(Indicar la matèria orgànica i els adobs generalment utilitzats)

3.5. Tractaments fitosanitaris.

(Indicar les plagues o malalties que normalment afecten els cultius i la forma de controlar-los)

3.6. Operacions de cultiu.

(Indicar les operacions de cultiu que generalment es realitzen)

3.7. Producció.

(Indicar la producció esperada i la seva destinació)

4.- RELACIÓ D'EDIFICIS I INSTAL·LACIONS DE CARÀCTER AGRARI

Edificis i instal·lacions (1) Any de construcció

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

(1)Perforades, pous, bombes, sestadors, magatzems, basses, instal·lacions de reg, etc.

5.- RELACIÓ DE MAQUINÀRIA AGRÍCOLA

Maquinària Any d'adquisició

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

6.- ACTIVITAT AGRÀRIA I RAMADERA

Parcel·la agrícola Activitat ramadera

Núm. Superfície Nre. Nre.

Ordre Cultiu (ha) d'arbres Animals d'animals

_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

7.- AJUDES A LA PRODUCCIÓ
PERCEBUDES EL DARRER
EXERCICI

Import

Ajudes No Sí (eur/ptes)

BOIB Núm. 117 28-09-2002 16737

PAC (Ajudes superfícies) _____

PAC (Ajudes ramaderes) _____

OPFH (Plans de millora ametllers i
garrovers) _____

Altres _____

8.- AJUDES AL
DESENVOLUPAMENT RURAL
PERCEBUDES

ELS TRES DARRERS EXERCICIS

Import

Ajudes No Sí (eur/ptes)

Inversions en explotacions (rD.204/)

FONER II _____

Lluita contra l'erosió a olivars _____

Agricultura ecològica _____

ZEPA _____

Indemnització compensatòria _____

Altres _____

9.- MÀ D'OBRA UTILITZADA AMB
REFERÈNCIA AL SEXE

I A LA FORMA CONTRACTUAL

Forma

Nombre de treballadors per compte
d'altri Sexe contractual

..... de
..... de 200.....

Signatura

ANNEX V

**CONTRACTE D'AJUDA EN
APLICACIÓ DEL REGLAMENT
(CE) 1257/1999**

Ajuda concedida per resolució
aprovada per la comunitat autònoma
de

les Illes Balears de
dia _____

D'una part, la comunitat autònoma de
les Illes Balears, representada pel
director general de Desenvolupament
Rural.

I d'altra, el beneficiari/a
Sr/Sra _____

amb DNI núm. _____ que
viu al c/ _____

_____, municipi
_____. (07_____).

El beneficiari s'obliga durant un
període de 5 anys a:

1). Realitzar els compromisos
específics per a la mesura que
sol·licita ajuda a les parcel·les
següents:

Superfície per

la que se

Terme municipal Polígon Parcel·la
sol·licita ajuda

(ha)

SUPERFÍCIE TOTAL ACOLLIDA

2). Respecte a les parcel·les
esmentades:

· Mantenir l'activitat agrària a la
parcel·la objecte de l'ajuda.

· Realitzar a les parcel·les objecte
d'ajuda els compromisos següents:

- Mantenir i actualitzar el quadern
d'explotació amb les operacions de
cultiu i actuacions realitzades, data
d'execució, etc., de cada una de les
parcel·les.

- Presentar un programa o memòria de
projecte per a la seva aprovació.

- Racionalitzar l'ús de productes
químics, reduint al manco un 20% de
les

aplicacions de productes fertilitzants i fitosanitaris que normalment s'utilitzen per

el tipus de cultiu subvencionat i referenciats en l'annex 9.3. VI del Programa de desenvolupament rural per a les mesures d'acompanyament.

- Reducció del contingut en residus tòxics, fins al 75% dels nivells autoritzats (RD 280/1994)

- Reservar el 5% dels materials vegetals de reproducció obtinguts.

- Desenvolupar accions divulgatives amb la Conselleria d'Agricultura i Pesca.

3). A aplicar unes bones pràctiques agràries a la totalitat de la seva explotació; com a mínim, hauran de complir:

· Les bones pràctiques agràries habituals especificades en l'annex I del

Reial decret 4/2001, de 12 de gener.

· El Codi de Bones Pràctiques Agrícoles de les Illes Balears, aprovat per

l'Ordre del conseller d'Economia, Agricultura, Comerç i Indústria de dia 3 de

gener de 2000, publicat en el Butlletí Oficial de les Illes Balears núm. 7, de 15 de

gener de 2000.

4). Sotmetre's a les actuacions de comprovació i control pertinents per part de les administracions autonòmica, estatal i comunitària, Sindicatura de

Comptes i altres òrgans de control extern, així com, facilitar quanta informació els

sigui requerida per aquestes en relació a les ajudes concedides.

La prima a percebre durant els cinc anys ascendeix a _____ euros/ha anuals.

L'ajuda concedida s'ha d'ajustar a les següents:

ESTIPULACIONS GENERALS

PRIMERA: El beneficiari de l'ajuda ha de ser l'executor material dels compromisos que figuren a les condicions particulars i ha de ser el titular de

l'explotació (propietari, arrendatari o usuari).

SEGONA: Anualment la comunitat autònoma certificarà el compliment dels compromisos que figuren en aquest contracte, i reembossarà la prima que

figura en aquest, mitjançant una transferència a l'entitat bancària indicada pel beneficiari a la sol·licitud.

TERCERA: El beneficiari es compromet a facilitar les visites del personal

de l'Administració encarregada de comprovar anualment el compliment dels

compromisos adquirits.

QUARTA: En cas d'incompliment d'alguna de les estipulacions o de les condicions particulars, que no sia degut a causa de força major, es resoldrà el

contracte i podrà exigir-se la devolució de les ajudes percebudes més els interessos

corresponents.

CINQUENA: Si durant el període del compromís, el beneficiari traspasa total o parcialment l'explotació, el nou

titular podrà continuar el compromís durant el període que quedi sense complir. Si no es reassumeix el

compromís, el

beneficiari estarà obligat a reembossar les ajudes rebudes més els interessos corresponents. Si es tracta d'un

beneficiari que cessa definitivament a l'activitat

agrària havent complit un mínim de tres anys, podrà no requerir-se aquest

reembossament quan existeixi una impossibilitat manifesta perquè el

compromís

pugui ser assumit pel successor.

SISENA: La renúncia durant el període compromès obliga a la devolució de totes les ajudes rebudes, a més dels interessos corresponents.

SETENA: El present contracte se signa en el marc del Reglament (CE)

1257/1999, de 17 de maig, i els reials decrets 4/2001, de 12 de gener i 708/2002,

de 19 de juliol.

Pel beneficiari Per la Comunitat Autònoma el Director General de Desenvolupament Rural

_____, _____ DE
_____, _____ DE 200 ____
— o —

L'article 48.1.19 de la Constitució espanyola estableix que les comunitats

Anexo 4.

CONSELLERIA D'AGRICULTURA I PESCA

Num. 17719

Ordre de la consellera d.Agricultura i Pesca de 4 d'octubre de 2004, per la qual es modifica l.Ordre del conseller d.Agricultura i Pesca de 18 de setembre de 2002, per la qual s.estableix un règim d.ajudes per a la protecció de varietats autòctones amb risc d.erosió genètica.

El dia 28 de setembre de 2002 es va publicar en el Butlletí Oficial de les Illes Balears l.Ordre del conseller d.Agricultura i Pesca de 18 de setembre de

2002, per la qual s.estableix un règim d.ajudes per a la protecció de varietats autòctones amb risc d.erosió genètica.

En l.annex I de l.esmentada Ordre se citen quines són les varietats autòctones amb risc d.erosió genètica que

7 BOIB 09-10-2004 Num. 140

tones amb risc d.erosió genètica que són auxiliables, llevat d.algunes espècies

perennes on només es va indicar el nombre de varietats que es podrien auxiliar

però sense especificar quines són aquestes.

Un dels principals objectius de l.Ordre és preservar i recuperar algunes de les varietats autòctones més adaptades a les nostres condicions de cultiu, la qual

cosa ja s.ha aconseguit en algunes de les varietats relacionades en l.annex I de

l.esmentada Ordre, per tot això, cal actualitzar la citada llista de varietats per

adaptar-la a les necessitats actuals, així com adoptar un mecanisme que permeti eliminar aquelles varietats que a mesura que es vagin tramitant expedients

d.aquesta línia d.ajuda deixin d.estar en risc d.erosió genètica.

Per tot això, fent ús de les atribucions que tenc conferides, a proposta del director general de Desenvolupament Rural, una vegada consultades les organitzacions agràries i els productors del sector, dict la següent

ORDRE

Article únic.

Es modifica l.annex I de l.Ordre del conseller d.Agricultura i Pesca de 18 de setembre de 2002, per la qual s.estableix un règim d.ajudes per a la protecció

de varietats vegetals autòctones amb risc d.erosió genètica, la redacció del

qual queda amb el text següent:

ANNEX I

1. La superfície màxima auxiliable per a cada una de les varietats relacionades

en el punt 2 d.aquest annex dins el conjunt de tota la línia d.ajudes, serà la següent:

GRUP DE CULTIU SUPERFÍCIE MÀXIMA

- Varietat cultius herbacis amb risc d.erosió genètica 75 ha

- Varietat cultius hortícoles amb risc d.erosió genètica 20 ha

- Varietat cultius perennes amb risc d.erosió genètica 20 ha

2. Relació de varietats amb risc d.erosió genètica:

2.1 Grup de cultius herbacis :

NOM ESPÈCIE VARIETAT

Arròs Oryza Arròs bombeta de sa Pobla

Civada Avena sativa Civada negra

Fesol Phaseolus coccineus Fesol fava de Sóller

Guixes Lathyrus sativus Guixes mallorquines

Llèntia Lens culinaria Llèntia mallorquina

2.2 Grup de cultius hortícoles:

NOM ESPÈCIE VARIETAT

Albergínia Solanum melongena

Albergínia mallorquina

Carabassa Cucurbita maxima

Carabassa de fregall

Enciam Lactuca sativa Enciam d'estiu

Meló Cucumis melo Meló de la mel

Pastanaga Daucus carota Pastanaga negra mallorquina

Patata Solanum tuberosa Patata d'Eivissa

Pebre Capsicum annum Pebre de tap de cortir

Rave Raphanus sativus Rave mallorquí

Síndria Citrullus lanatus Síndria de pinyol vermell

Tomàtiga Lycopersicum sculentum

Tomàtiga de Banyalbufar

Tomàtiga de Valldemossa

2.3 Grup de cultius perennes:

NOM ESPÈCIE VARIETAT

Albercoquer Prunus armeniaca Bord capona

Domàs blanc

Inquero

Moscatell

Taronjal

Ametller Prunus dulcis Fita mollar

Cirerer Prunus cerasus Blanques de capellà

Comosa (Sóller)

Cor de colom, de grà

(Sóller)

De Lluc

De Moratí

De Sarronet

Llosetina

Tenalles

Figuera Ficus carica Abaldufada rimada

Andreva

Balafi

Bermesca

Blanca clara

Blava

Bordissot

Blanca-negra

Bordissot rossa

Buscareta

Carabasseta

Carlina

Coll de dama blanca-negra

Coll de dama bordissotnenca

Cucurella

De la galta

De tres esplets

Flor blanca

Giganta

Groga tardana

Martinenca blanca

Paratjal negra

Porquencia negra

Santmartina

Vacal

Verdal negra

Melicotoner Prunus persica

Melicotoner blanc mallorquí

Olivera Olea europea Sevillí

Perera Pyrus comunis Canari

De la cera

De la reina

Fina

Moratina

Moreta

Peramany

Perot

Sant Joan

Pomera Malus comunis Bauçana

Bojesuna

Bon Jesús vermella

Bon Jesús blanca

Camp de sa mar

Capoll llarg

Ciriala

Cor gelat

D.alcara

Del ciri

D.en Kane

D.en Xec

Dolça de Nadal

Dolça grossa

Dolça plana

Dolça retxada

Dolça tardana

Dolça vermella

Fadrineta

Fadrinet

D.estiu, Font santa

Fugasa

Idel (Ideal)

Jardí d'en Perelló
Marinera
Morro de llebre
Mora
Mostatxa
Nesples
Niala
Niella
Rave
Reneta
Roja Binifalda
Rosa
Sant Joan
Santa Catalina
Valenciana
Vicari

8 BOIB Num. 140 09-10-2004

Xama
Xeca
Prunera Prunus domestica Bagassal
Blanca
Collet negre
De cirera
De confitar
De frare blanc
De la Reina
D'en Frau

Disposició final primera
Aquesta Ordre entra en vigor l'endemà
d'haver-se publicat en el Butlletí
Oficial de les Illes Balears.

Palma, 4 d'octubre de 2004
La consellera d'Agricultura i Pesca
Margalida Moner Tugores.

Anexo 6. Historia de la tomàtiga de ramallet en Banyalbufar y entrevista a Joan Albertí.

La historia de la tomàtiga de ramallet (T. R.) que transcurrió en el municipio de Banyalbufar, situado al suroeste de la isla de Mallorca. Pueblo de montaña y mar, con singulares bancales, los cuales son la base juntamente con los *banyalbuferins* (habitantes de Banyalbufar) para que las T. R. tuvieran tanta importancia en toda la isla.

En Banyalbufar, el cultivo del tomate fue el gran hallazgo por sustituir la viña, que a finales del siglo pasado sufrió la plaga de la filoxera. Gracias al tomate, Banyalbufar conoció, durante las décadas veinte y treinta del siglo XX, una prosperidad económica que colocaba sus habitantes en lo alto de los ingresos por capita entre los pueblos de Mallorca. Según afirma el historiador *Benet Albertí*, la producción del tomate logró los 50.000 *quintars* métricos el 1933. De todas maneras, los tiempos cambian y la economía evoluciona, y Banyalbufar no es una excepción.

A finales de la década de los cincuenta y sobre todo a lo largo de los años sesenta, los jóvenes abandonaron el pueblo por buscar trabajos no tan duros y más rentables económicamente. Fueron los años de gran crecimiento turístico. Así, despacio, la tierra fue abandonada y el tomate, símbolo años atrás de la prosperidad del pueblo, se ha ido convirtiendo en un cultivo destinado al consumo familiar o en un ejercicio físico que ayudaba a desentumecer los hombros sometidos al trajín o al sedentarismo de la vida moderna.

Ahora que el verde de las tomateras casi ha desaparecido de los bancales, querríamos evocar todo el proceso de elaboración del tomate, desde el momento de guardar la semilla hasta que hacen ristras de los tomates y los *ramells* cuelgan a los porches. Y esto lo hacemos por tal que las futuras generaciones, o las más jóvenes de ahora, no pierdan la memoria histórica y, por lo tanto, parte de su identidad. No olvidamos que los años de esplendor del tomate el nombre de Banyalbufar sonaba más allá de Mallorca (y esto cuando todavía no venían turistas a la isla), gracias a la exportación de tomates al mercado de Barcelona.

Realizado por la **Associació Cultural Bany-Al-Bahar**, ha sido elaborado para difundir la historia del cultivo de la T. R. en *Banyalbufar*. Invierno 1998.
Fuente: <http://banyalbahar.com/>

Joan Albertí, con 56 años, nacido en Banyalbufar, en una familia que se dedicaban exclusivamente en el trabajo de campo. Ahora trabaja como Enfermero.

Las diferentes T. R. de Banyalbufar:

La primera T. R. que se sembró en Banyalbufar era muy roja y pequeña, la llamada *tomàtiga de ramallet autèntica*. Esta se dejó de cultivar porque no duraba mucho, tenía el peciolo más pequeño y era más difícil de enristrar. Actualmente, solo hay tres personas, entre ellas J. Albertí que cultivan esta T. R.

Sin embargo, el T. R. que se cultiva más es la llamada *tomàtiga blanca*, (tomate blanco). Debido a su larga durada de conservación y que se plantaba más tarde. Hecho que hacía que se pudieran sembrar las patatas, arrancarlas y plantar las T. R. después.

Las T. R. de Banyalbufar son regadas con agua de la montaña (de las fuentes) y les da el aire de la mar. La misma semilla, en Banyalbufar dará un fruto más meloso y con más sabor que en otros sitios.

Otra de las T. R. que conoce es el *tomàtiga d' estrella*, tiene un piquete rojo y es plano. Lo llevaron a Banyalbufar cuando se empezaba a plantar la *tomàtiga blanca*.

Primeros años de producción de tomate y como llegó:

A principios de siglo, entre el 1903-05, se empezó a cultivar la T. R. pero sobretodo, la producción fue aumentando a partir del 1910 hasta la entrada de la guerra. Los años que tuvieron mayor producción fueron del 1910-30, lo que generó la mayor renta por cápita de toda la isla. Una parte de la producción se exportaba a Barcelona hasta inicios de la guerra. Después de la guerra todavía se vivía de la T. R., pero tras la introducción del tomate de Canarias, que tenían tomate fresco y con la entrada de las conservadoras, esta producción se vio afectada y disminuyó. Otro de los factores que tuvo repercusiones negativas e incentivó a dejar el cultivo de la T. R. fue la fuerte granizada que cayó el verano de 1959. A causa de esta, muchas de las familias que vivían de la T. R. –sobretudo los que cultivaban terrenos que no eran suyos- tuvieron que dejar el cultivo de la T. R. ya que no podían asimilar las pérdidas generadas y emigraron a Palma, a la capital. Unos años después, el año 1962, en Banyalbufar hubo una fuerte sequía que también afectó al cultivo de la T. R., esta fue la última gota que colmo el vaso para que se abandonarán la mayoría de los campos cultivados de T. R. La gran parte de las personas se fueron a trabajar en la construcción y servicios, los cuales tenían mucha demanda, debido a la coincidencia con el primer Boom turístico. Joan dice. *No vivim d'un pou, vius de les fonts que surten., No vivimos de un pozo, sino que vivimos de las fuentes que salen.*

Referente al origen, aún no está muy claro, una de las leyendas dicen que llegó de Sóller. Otros cuentan la historia de un carbonero que se llevó unas

cuantas T. R. dentro de la barraca y al cabo de un tiempo volvió y se encontró que no se habían podrido. Lo que si es cierto es que antes de la T. R. se cultivaba mucha viña, pero la llegada de la filoxera hizo arrancar la viña y así fue cuando se empezó con el cultivo de la T. R., simplemente por el hecho que había agua y bancales donde se podía hacer un huerto perfectamente.

Pérdida de biodiversidad:

La semilla del primer tomate que se cultivó en Banyalbufar durante unos años no se sembró. Se pensaban que se habría perdido, en cambio, un grupo de personas, entre los cuales J. Albertí, fueron a un porche donde ya se dejaron de colgar ramells, y encontraron tomates aplastados al tierra y de aquí recuperaron la semilla.

Esta semilla, del tomate rojo y pequeña se recuperó hace 6-7 años, y procuran que no se pierda. Se hace todo igual, como se hacía antes, tanto el plantel, como el riego y la conservación.

Mucha de la gente que producían tomates se han dedicado a la hostelería, y a la construcción. Pero sobretodo, la mayor pérdida sucedió cuando se murieron los que siempre habían producido. Actualmente, los que la siembran lo hacen por ellos mismos (consumo propio).

J. Albertí produce la T. R. auténtica y la llamada T. R. blanca, todo lo que produce es para autoconsumo y para regalar.

Mercado del tomate:

A primera hora al atardecer partían de 10 a 15 carros a vender T. R. de Banyalbufar a Palma. Así conseguían llegar de madrugada.

Tenían un nombre para denominar la exportación de tomate a Barcelona, había unos mayoristas a Barcelona, le llamaban: *correos de tomate*.

Desde Banyalbufar salía una persona para negociar, llevar los tomates y volver con el dinero.

El mercado con Palma, lo recibían unos mayoristas de Palma llamados **los Bastaxos**, ellos eran los encargados de distribuir las T. R, por las diferentes tiendas de Palma.

Al sótano del mercado del Olivar, se hacía precio de la T. R. Los martes, jueves y sábados eran los días que se iba a la ciudad a traer T. R. El domingo se iba a cobrar y se cobraba toda la semana.

Las T. R. se colocaban enristradas dentro de cajas, ellos le llamaban ir a *ensostrar*⁵⁷ (colocaban un *ramell* sobre otro y entre medio había un diario con

⁵⁷ Poner unas cosas encima de las otras, formando series horizontales superpuestas en forma de pisos.
<http://dcvb.iecat.net/>

algo de carrizo y encima de todo también). Cada una de estas cajas pesaba unos 20-25Kg., este era el peso en sucio, lo tenían bien claro, sobretodo a la hora de cobrarlo.

Al mes de febrero-marzo se acababa de vender la de T. R. En Barcelona se enviaba toda junta, una vez por semana.

Cuando se exportó tomate a Barcelona las familias debían tener una persona asegurada.

En Banyalbufar se hizo una embotelladora de tomate, *embotadora de tomate*, pero tras la guerra no funcionó y se abandonó.

El ciclo de cultivo:

El plantel se hacía a inicios de febrero, según ellos a partir del 11 de febrero, a partir de la *Madre de Dios de Lourdes*. Cuando más temprano se plantaba más producían. En Banyalbufar no hay heladas, sólo el viento del mar podía dañar a la cosecha.

El plantel se hacía sobre el suelo, en lugares muy calientes y a cobijo del viento. Se ponían redes para evitar que los pájaros dañasen el plantel. No hacía falta poner plástico porque no había heladas. Para obtener la semilla para el plantel se cogía del porche el *ramell* más guapo o el que no se había podrido.

La fecha de transplante dependía un poco del plantel. Arrancaban las tomateras más gordas del plantel y las sembraban a manojos por ir más rápido.

En Banyalbufar las fincas son pequeñas, funcionaban por número de tomateras que cabían a cada bancal, se sabía muy bien las tomateras que cabían.

Abonaban con los purines añadiéndole agua, ellos le llamaban ***emprivada***. También utilizaban amoniaco, sacos de guano y también se ponía azufre, dependiendo de la humedad ambiental. Lo que perjudicaba más el fruto era que lloviera dentro de la madurada, de *San Jaime* a la *Madre de Dios de agosto*.

La T. R. de Banyalbufar es característica por tener un crecimiento apoyado en un tutor. Cuando se cosechaba, se colocaban las T. R. dentro de cajas forradas de sacos y el mismo saco tapaba las T. R. para que no las tocara el sol. Siempre se cosechó a mano y por la mañana bien pronto porque era cuando el fruto tiene más agua y está más rígida.

Se cosechaban unos 40-50 cajas por día, y cada una pesaba unos 20-25 Kg.

Se enristraban el mismo día que se cosechaban.

A las 10 de la mañana, cuando daba el sol ya se debían tener cosechadas.

No todas las familias tenían carros, algunos carros pasaban por las fincas a buscar las T. R. de las familias que no tenían carro. El carro iba de casa en casa por pasar el menos tiempo desde la cosecha a hacer las ristras. Al campo sólo había una pequeña casa con las herramientas, por lo tanto, se enristaban al pueblo. Los niños y niñas enristaban las T. R. que estaban golpeadas o un poco dañadas.

El hilo que se utilizaba para enristrar era hilo de *cáñamo* de 5 cabezas, núm. 4. y 5., más resistente, era hecho a propósito desde Barcelona por Banyalbufar. El más grueso era por las T. R. más gordas. Los otros hilos eran de 3 cabezas.

Había casas que alquilaban gente para cosechar, enristrar, etc.

Tipología casas de Banyalbufar:

Las casas son pequeñas y no todas tienen cocheras. La T. R. hizo crecer el pueblo, el número de la población de Banyalbufar creció. Además el año 1913 ya había electricidad.

Género:

Atar tomateras y poner cañas era cosa de mujeres. Poner los tutores y regar era trabajo de los hombres. En cambio, enristrar las T. R. lo hacían los dos.

Conservación:

Las T. R. colgadas en ramells de un metro de largada y de dos piernas, para aprovechar al máximo el espacio de los porches⁵⁸. Cada semana las mujeres abrían los porches cuando hacía viento, y pasaban una vez a la semana por mirarse las faltas⁵⁹.

Aparte se apuntalaban las vigas para aguantar el peso. Un ramell de T. R. pesaba unos 5,5Kg. Cada viga tenía su puntal, al final si no alcanzaban los porches, se colgaban dentro de la casa, a la entrada y al comedor, toda la casa tenía clavos para colgar las T.R.

Riego:

Fuente principal pueblo. Fuentes entre 5-3 casas. Cada casa sabe las horas que tiene agua disponible.

Las tomateras se regaban una vez por semana, en sistema de inundación. A principios de verano se regaba el surco de dentro.

Todo el mundo riega de su lavadero. Hay una tanda fija, cada martes a tal hora tienes agua, va corriente con el SOL (x horas de sol tabla, al invierno son más y al verano menos, por lo tanto esta gente había de almacenar agua a l' invierno), y a una otro banda se cada 15 días. Por esto se había de

⁵⁸ Buhardillas, parte alta de la casa.

⁵⁹ Las T. R. que se han dañado.

almacenar

agua.

En Estellencs también se producía mucha T. R. pero no tanta como en Banyalbufar.

CURIOSIDADES:

Un *Ramell* equivale a dos piernas de T. R. enristradas. Ellos nunca han dicho *enfiloll*, -así como dicen en muchos pueblos del Pla de Mallorca- sino *ramell*.

Los porches sólo se mostraban a gente de mucha confianza porque había todo el material para vender de lo que vivían.

Anexo 7. Nota de Sandía Fashion⁶⁰17 grupos hortofrutícolas se unen para liderar el mercado de la sandía La Asociación Grupo Fashion presenta la “Sandía Fashion”, la primera sandía sin pepitas del mercado que consigue recuperar el sabor tradicional Madrid, 28 de mayo de 2007.- La Asociación Grupo Fashion (A.G.F.) formada por 17 empresas punteras en la producción y comercialización hortofrutícola en España, ha anunciado el lanzamiento de la “Sandía Fashion”, la primera sandía tradicional sin pepitas del mercado nacional.

Con una excelente calidad, un gran sabor y dulzura sin precedentes, la “Sandía Fashion” ha sido cuidadosamente tratada y seleccionada por su contenido en fructosa, principal responsable de su sabor, lo que la diferencia del resto de sandías del mercado. La clave de su sabor único y tradicional se encuentra en una cuidada forma de cultivo, desde el semillero hasta la recolección.

De esta manera, las empresas que conforman la A.G.F., Agrupaejido, S.A.T. Costa de Níjar, S.A.T. **Agroilla**, Agrupaadra, S.A.T. Indasol, S.A.T. Nature Choice, Pozo Sur S.L., Agroponente, S.A.T. Acrena, Flomar, Sinpepita S.L., Verdcamp Fruits, Explotaciones Montserrat, El Grupo S.C.A., Agrícola Navarro de Haro S.L., S.A.T. Costa de Almería, Ejidomar S.C.A. y Nunhems Spain como empresa colaboradora, se han propuesto a corto plazo convertir a la “Sandía Fashion” en un producto no estacional para su disfrute en cualquier época del año. Al mismo tiempo, la A.G.F. pretende alcanzar el 6% del mercado nacional de la sandía y un 3,5% del total con este novedoso producto.

La importancia de esta agrupación agrícola radica en ofrecer al mercado una marca de prestigio, una exhaustiva planificación de la producción, un estricto protocolo de producción y calidad, auditado por una empresa externa a A.G.F., con el fin de ofertar “Sandía Fashion” en todos los canales de distribución de la geografía española. Por su parte, la multinacional de semillas Nunhems aporta su colaboración con el estudio de las variedades de sandía.

Según Francisco Belmonte, presidente de S.A.T. Costa de Níjar, “estamos muy satisfechos del acuerdo y del proyecto realizado por todas las empresas que forman parte de la A.G.F. Sin duda, la “Sandía Fashion” se convertirá en el producto estrella de este verano y sorprenderá al consumidor por su calidad y su tradicional sabor sin pepitas”.

La sandía aporta al organismo entre 92 y 97 ml de agua por cada 100 gr. Es rica en potasio y contiene propiedades antioxidantes debido al licopeno, pigmento que proporciona el color rojo a la sandía (la pulpa) y que supone un importante freno para los radicales libres, por lo que es recomendada para el corazón, la osteoporosis y algunos tipos de cáncer. No tiene ningún tipo de

⁶⁰ FUENTE: <http://www.agrodigital.com/PIArtStd.asp?CodArt=51203>

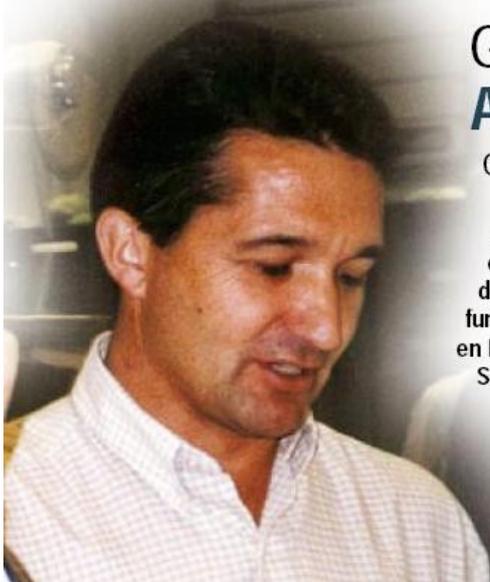
grasa y posee un mínimo contenido en hidratos de carbono. La sandía tiene sólo 19 calorías y al ser en su mayoría agua, produce en el organismo un efecto saciante.

Actualmente, la “Sandía Fashion” se está exportando a Inglaterra como producto de alta gama, distribuyéndose en grandes superficies como Waitrose y Tesco, entre otros.

Información acerca de la A.G.F.

La Agrupación Grupo Fashion está compuesta por 17 empresas, 11 socios y 7 socios colaboradores distribuidos por las provincias de Granada, Almería, Murcia, Alicante, Valencia, Palma de Mallorca, Ciudad Real, Tarragona y Huesca. La idea del proyecto común surge entre el año 2002 y 2003 pero no es hasta el 2005 cuando se retoma la marca “Sandía Fashion” con la intención de darle una entidad propia y un carácter diferente. Por primera vez, se suman al proyecto socios de fuera de Almería y se consolida como una empresa de envergadura con unos objetivos claros de marca

"Agroilla ha sido elegido como ejemplo de gestión y buenas prácticas agrícolas"



Guillem Adrover Sitges

Gerente Agroilla

Guillem Adrover i Sitges es gerente de Agroilla S.A.T. desde 1992, año en que se fundó esta sociedad agraria en Palma de Mallorca. Siempre vinculado al sector agroalimentario, actualmente coordina las cuatro direcciones generales en las que se divide la empresa.

El objetivo de la visita a Agroilla en Mercapalma no era sólo entrevistar a su gerente, Guillem Adrover, sino asistir a la presentación del libro "Agricultores en un Consejo de Administración. El caso de Agroilla, Buenas Prácticas en la Gestión Agrícola" publicado por el Consejo Económico y Social de Islas Baleares.

Basada en un estudio sobre la experiencia positiva de la empresa en el sector agrícola balear, la publicación se estructura en tres partes: la primera incluye mesas redondas y entrevistas con los protagonistas del proyecto Agroilla. La segunda analiza el sector agrario balear, evolución y análisis cuantitativo del grupo. En la tercera, Joan Dueñas (Gerente de Mercapalma) y Jordi Maymó (Director de Mercabarna) presentan una propuesta de Plan Estratégico para 2003-2006 y un decálogo de buenas prácticas. El que una empresa como Agroilla haya hecho público su plan estratégico es muestra de su seguridad en estar haciendo lo correcto.

⁶¹ FUENTE: Revista Horticultura, 172 Octubre, 2003.

¿Cómo vencieron los temores, resistencias y desconfianzas de la aventura de Agroilla?

Como dice el Presidente de Agroilla, Pep Mestre, Agroilla fue la panacea que muchos agricultores estaban esperando. Al principio tenían reticencias al asociacionismo, por malas experiencias anteriores, falta de organización, etc... Pero la realidad es que era necesario asociarse, organizar y agrupar nuestra producción y hacerla viable para competir en un mercado más exigente. El proyecto de Agroilla se veía con escepticismo y fue difícil hacerlo realidad, pero conforme íbamos trabajando con el objetivo común de ser competitivos, confiábamos más en el paso que habíamos dado. El resultado es que, once años después, han elegido a Agroilla como ejemplo de gestión y buenas prácticas agrícolas.



Guillem Adrover se reúne semanalmente con los socios de Agroilla para informarles de la situación de la empresa y estudiar las actuaciones a seguir. "Para muchos gerentes, una reunión semanal con el Consejo de Administración es excesivo, pero yo creo que es una fuente de consulta, donde realizamos una verdadera tormenta de ideas".

Anexo 9.



Agromallorca S.A.T., pertenece al Grupo Vicens formado además por las empresas: Flor Inca, SL y Ca'n Vicens, SL.

Mercaplama Z.A.C. - c/ Cardenal Rosell, s/n -
07007 Palma de Mallorca - Tel. 971 263889 - Fax:
971 266813 info@agromallorca.com

Todas las empresas del grupo se vinculan a través del sello de garantía de "Qualitat Vicens". Las empresas pertenecientes al Grupo Vicens fueron fundadas el año 1964 por su actual Presidente D. Juan Vicens Tortella, cuyo talante emprendedor, constancia y esfuerzo han sido un elemento clave en el éxito de la misma. Dedicada desde siempre al sector hortofrutícola, es propietaria de las fincas Can Trujillo, Sa Vinya Gran y Es Barranc, en Mallorca y el Soto de las Machorras, en Almería, destinadas a huerta e invernaderos que la convierten en un empresa líder en producción y comercialización propia y le permiten garantizar los mejores productos con la mejor relación calidad-precio.



D. Juan Vicens ha sido siempre un pionero y un innovador en sus actuaciones está convencido, de que, en Mallorca, la agricultura, con la ayuda de todos podrá volver a ser una actividad rentable y valorada por la sociedad.

Su filosofía de empresa se basa en el control y perfecta interpelación de cada una de las diferentes fases que intervienen en el proceso completo de sus productos, desde la siembra hasta que llega al consumidor, esto permite la máxima supresión de intermediarios.

Todo este sistema está reforzado con los últimos adelantos tecnológicos propios de su actividad y un excelente equipo humano.

El objetivo de D. **Juan Vicens es poder Ofrecer productos mallorquines, producidos en Mallorca, durante todo el año, sin interrupciones en el servicio.** La continuidad en el abastecimiento, es hoy por hoy, requisito indispensable para el mantenimiento de una horticultura empresarial, servicio que vienen demandando los grandes consumidores, y que hasta ahora argumentaban como impedimento para comprar hortalizas en Mallorca.

Hay que destacar el enorme esfuerzo personal de D. Juan Vicens, invirtiendo y desarrollando toda su labor en un sector en decadencia y con grandes

problemas estructurales como es el campo mallorquín. Su ejemplo ha sido y es dinamizador del sector, algunos jóvenes agricultores ven como es posible desarrollar actividades agrarias en Mallorca. **No hay que olvidar, que estamos inmersos en una economía global y que debemos defender, como siempre ha hecho D. Juan Vicens nuestros productos autóctonos, y conseguir que dichos productos se elaboren aquí.** En la actualidad existen ya en el mercado "tomates de ramallet" producidos en Chile y diferentes productos autóctonos mallorquines producidos en el resto de Europa.

Su inquietud por la obtención de productos de calidad respetuosos con el medio ambiente le llevó a formar parte desde su constitución del consejo provisional de **agricultura integrada**, y de sus comités técnicos encargados de la elaboración de las normas técnicas para la denominación genérica producción integrada de; tomates, pimientos, calabacines, viña, etc.

Por otra parte ha sabido adaptarse en todo momento a las necesidades de sus clientes en referencia a calibración, empaquetado y etiquetado, incluyendo desde los códigos de barras hasta el sello de categoría "Producte Balear". **Sus productos cultivados en Baleares**, aún siendo difíciles de transportar en grandes cantidades por ser perecederos, se han **conseguido introducir en el mercado alemán de forma continuada, con variedades como: tomàtiga de ramallet**, pimiento blanco y tomate de ensalada.

Producción estimada para el año 2000: más de doscientos millones de pesetas de venta de los siguientes **productos cultivados en las fincas de Inca y Palma**: tomate de ensalada, **tomate de ramallet**, tomate de rama, pimiento blanco mallorquín, pimiento verde, pimiento lamuyo rojo, pimiento lamuyo verde, pimiento padrón, berenjena, calabacín, pepino, uva, gingols, judía fina y ancha, melón,



círcula, nectarinas, melocotones, caquis, los más de cuatro millones de kilos de producción le convierten en el mayor agricultor de Baleares.

La empresa se define por:

- 270.000 m² de invernaderos
- 55.000 árboles frutales
- 4.000 m² de almacenes
- 1.200 m² de cámaras frigoríficas
- 8 camiones de flota



