

CONÈIXER I GAUDIR ELS ALIMENTS DE LES ILLES BALEARS

Autors:

BESTARD, IMMACULADA

CAÑELLAS, JAUME

FEMENIA, ANTONI

ROSSELLÓ, CARME

SIMAL, SUSANA

Índex

Presentació

Capítol 1: LES ILLES I LA PRODUCCIÓ ALIMENTÀRIA

Capítol 2: HORTALISSES I PATATES

Capítol 3: FRUITES

Capítol 4: PRODUCTES EN CONSERVA

Capítol 5: L'OLI D'OLIVA

Capítol 6: AIGÜES MINERALS I SUCS

Capítol 7: VINS

Capítol 8: BEGUDES ESPIRITUOSES

Capítol 9: LLET I OUS

Capítol 10: EL FORMATGE

Capítol 11: PA I PASTISSERIA

Capítol 12: CARN

Capítol 13: ELS EMBOTITS I PRODUCTES CARNIS

Capítol 14: PRODUCTES DE LA PESCA

Capítol 15: AGRICULTURA ECOLÒGICA I AGRICULTURA INTEGRADA

Agraïments

Bibliografia

Índex de productes

PRESENTACIÓ

Molts d'elements i de factors configuren les Illes Balears: la mar, la terra, la muntanya, el paisatge i el clima, però també la gent, el caràcter, la forma d'entendre la vida, els costums i les arrels. Els aliments influeixen sobre aquests factors i a la vegada són fruit de tots ells. Som el que pensam però ningú podrà negar que som també el que menjam.

Podem conèixer les Illes Balears recorrent els seus camins, pobles i ciutats; respirant el seu aire; parlant i convivint amb la gent; i també provant els seus aliments. Coneixent i tastant els productes que ens donen, coneixem i sentim el color, el sabor, la textura i l'aroma de les pròpies Illes. Ofereixen una gran diversitat de productes de bona qualitat: fruites i hortalisses, carn i embotits, llet i formatges, peix i marisc, pa i pastisseria, vins i begudes espirituoses, oli d'oliva, etc.

Mallorca és sobrassada, vi, ensaimada, ametlla, palo, meló eriçó, tomàtiga de ramallet; Menorca és formatge, llagosta, gin, carn i xulla; Eivissa és ví, flaó i herbes; Formentera és vi, flaó i formatge. I

a l'invers, els productes són Mallorca, Menorca, Eivissa i Formentera, perquè aquestes illes i els seus habitants les han donat l'existència, la forma i les característiques pròpies.

En aquest llibre es presenten més d'un centenar de productes representatius de les Balears en conjunt o d'alguna de les illes que les componen. Es pretén donar a conèixer la història, les característiques sensorials i nutricionals, i les formes de comercialització i consum. Moltes de les caracteritzacions sensorials i nutricionals són inèdites i veuen aquí la llum per primera vegada. Té un objectiu divulgador però sense perdre el rigor de la recerca tècnica i científica i de les nombroses aportacions dels nostres professionals del sector agroalimentari que han contribuït al contingut del llibre amb el seu saber i esperit de col·laboració.

Sens dubte es podran trobar llibres i documents sobre algun producte en concret amb més informació que la que s'aporta aquí, però, a canvi, es farà difícil trobar tanta informació acurada i contrastada del conjunt d'aliments de les Illes Balears. No hi són tots, però s'ha procurat donar cabuda tant als quantitativament importants, com als que a hores d'ara no tenen una importància comercial molt significativa, però que són part de les nostres Illes com és el cas de les figues seques, el meló eriçó o el formatge de Formentera i que cal retornin al lloc que per qualitat i tradició les correspon. En tot cas, s'han prioritzat els que gaudeixen de denominacions o marques de qualitat perquè considerem que són, d'una banda, els més representatius i característics i, d'altra, els que més garanties de control i de qualitat ofereixen als consumidors.

Cal esperar que aquesta publicació contribueixi al coneixement, valoració i prestigi dels aliments illencs i, en conseqüència, a la seva consolidació comercial, gastronòmica i cultural.

Els autors