

EL CANVI SEMPRE ÉS LOCAL




agromart

número 0 # 2022

www.agromart.es

#0

Editorial

número zero
setembre-desembre 2022

Estrenam revista, molt contents de compartir amb tu aquest "variati mallorquí", aquesta mescla diversa de nutrició, de productes recomanats, de varietats locals, de receptes, de curiositats i molt més. Perquè, la veritat, fa temps que tots esperem que la calor se vaja transformant en frescor, i també volem convidar-te a reflexionar sobre els canvis climàtics que vivim. Res és fortuït, tot obeeix a motius. I l'agressiu model productiu que durant molts anys ha dominat la nostra societat comença a tenir conseqüències, i això no és res que no sàpigues, és una realitat, a l'illa, al Mediterrani i a tot el món...

Agromart vol ser part del canvi, i per això augmentam la nostra producció local tot el que podem, i afavorim un ús racional d'envasos, fins i tot innovant. Això ja ho saps, i això no és per modes o tendències, és per profunda convicció. Som un organisme, una part del procés, i honram la producció local des del cor. El canvi sempre és local.

Només tenim un planeta, només tenim una Mallorca, i aquest estimat territori hem de preservar-lo entre tots, no?

Aquesta revista vol ser una primera peça d'aquesta equació, posar-te i proposar-te idees, reflexions, missatges, que si entre tots propagam ens ajudaran a conservar millor la salut dels ecosistemes dels quals depenem. Veuràs que d'una manera poc convencional anirem poblant aquestes pàgines de missatges, curiositats i fets que poden ajudar-te a millorar el teu criteri i

ampliar la teva mirada. Ho fem humilment, per a poder enfortir els llaços amb tu, perquè ets part de la nostra família, del nostre ecosistema de botigues de proximitat. Agromart és aquí per a compartir camí.

És a la teva mà ser part del canvi, un canvi senzill, que consumeixi cada vegada més productes de l'illa, locals, part de la nostra realitat. La sostenibilitat ambiental té relació directa amb els nostres hàbits de consum, per això si consumeixes local tries un model més equilibrat. Pas a pas. Poc a poc. Però sense pausa.

Siguem transparents: no ens enganyem, si tu millores la teva compra, el món no se salva. Fa falta molt més, decisions diàries, plenes de valentia. Arregla abans que tirar. Usa el cor, usa el cap. Ets conscient del pes que tenen les teves decisions? El desafiament és per a tothom, per a nosaltres també, els embussos, la massificació, les cues, la pressió humana té un efecte tangible sobre els ecosistemes. Aportar consum local ajuda a canviar el model productiu.

No sabem el que ens ofereix el futur, però sí que sabem que tu ets sensible i intel·ligent, i que amb les teves actituds i decisions pots ser part de la solució. Caminem junts. Gràcies de tot cor.

Agromart

local

L'equip de disseny ha reduït al màxim la taca de tinta per pàgina per a reduir l'impacte ambiental associat, a més d'emprar un paper de gramatge essencial i tenir una petjada de carboni baixa. No hi ha planeta B!

Ja les coneixes, aquestes són les nostres xarxes...
www.agromart.es

@agromartbalear

Ronda de Porrera, 3, local D.
agromart@agromart.es
T: 971 64 74 56

Alguna idea, elogi, serendipitat, suggeriment? Escribeu al nostre equip de redacció:
revista@lanavenodrizza.es

Aquesta revista ha estat impresa localment per Esment Impremta, a Mallorca.

Els detalls importen. Aquesta revista utilitza la tipografia "Futura" dissenyada per Paul Renner en 1927, es fonamenta en formes geomètriques essencials: cercles, triangles i quadrats.

Aquesta revista us convida a recórrer les vostres pàgines amb curiositat. Una ment sana en un cos sa, es diu. Segueix aquesta petita abella, segueix la línia, estimula la teva ment, i no ho oblidis mai: sigues el canvi que vols veure en aquest món, aquí i ara, això és amor per Mallorca.

Coordinació:
La Nave Nodrizza
Disseny Gràfic: m2



Equip editorial: Josep Bedmar, Paula Plaza, Marc Masmiquel.

agromart

Segueix-me!

Sumari



No et perdràs, això segur. Però aquest índex et servirà de brúixola per a navegar pels diferents continguts.



4 Licors Moyà

...una de les empreses de licors més antigues de l'illa.

Idó, aquest número indica la pàgina, però tu ja ho sabies, no?



6



Varietats Locals

...aquesta entitat sense ànim de lucre explica què és la biodiversitat cultivada.



Cafès Novell

...una tassa de cafè està plena d'idees, imagina't si és un cafè bo...

"Prenc cafè, després existeixo."

10

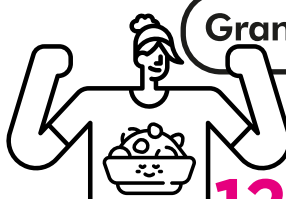
9 El celler

...in vino veritas

Els millors vins per als millors paladars, no oblidis que només vius una vegada.



Granola



12

Origen i beneficis de la granola, una sorpresa crujent.



Oli Oli d'oliva: base de la dieta mediterrània.

13

Productes de temporada



14

Miscel·lània

Curiositats i una mica de tot, que no és poc.



Atura es carro!

Fins aquí hem arribat: ara a explorar la revista!

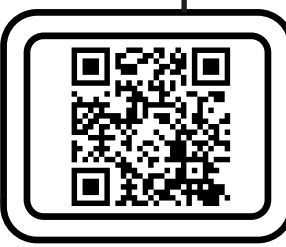
Receptes

La cuina de Maria Verger!

Les receptes són com les instruccions de vol, ens porten dels aliments i ingredients a meravellosos plats. I gràcies a la bona mà en la cuina de Maria Verger, podem oferir-te una especial selecció de receptes.



Coca de taronja



Coca de pebres torrats



Albergínies torrades amb "Feta" i nous



* No et facis l'analogic! Ja ho saps, això és un codi QR, ho escanejes amb el teu mòbil i així accedeixes a la recepta!



www.agromart.es/receptes

** I si t'has quedat amb ganes de més, sempre anem afegint noves receptes en la nostra web (i xarxes socials).





Licors Moyà



En aquest reportatge entrevistam a Bel Moyà (6a generació de la família Moyà), d'una de les empreses de licors més antigues i amb més solera de l'illa...



www.moya.es



@licorsmoya



Qui va iniciar Licors Moyà? De qui va ser la idea?

La història de la nostra empresa es remunta a l'any 1854, noltros hem hagut de recórrer a escrits antics i reportatges, com el de la revista Bellpuig d'Artà dels anys 80 i 90, per poder conèixer-la en profunditat. Licors Moyà es va iniciar fa més de 160 anys gràcies a Gabriel Moyà Terrassa, repadrí del nostre padrí, qui va començar a elaborar licors, muntant una petita fàbrica al carrer de la Plaça d'Artà. El seu fill havia emigrat a Amèrica, però va haver de tornar i entre els dos augmentaren la producció de licors consolidant la marca Moyà tant a Artà, com als pobles del voltant. A finals del segle XIX s'inicia la indústria dels destil·lats a Mallorca, i la nostra empresa va ser una de les primeres en comercialitzar licors originaris de l'illa, com les Herbes i el Palo, sent la data de fundació al 1890.

Quins licors elaboraven?

Segons l'entrevista de l'any 1985 al nostre padrí Joan Moyà Amorós, a Mallorca tan sols es coneixia el Palo, l'anís i el rom, encara que en poc temps es començaren a comercialitzar les famoses Herbes, ja que eren molts els qui a casa seva ja es feien els seus beuratges i pocions macerant les herbes aromàtiques amb anís.



D'on s'obtenien les matèries primeres?

Tot es feia a base d'infusions i d'herbes, pel que era senzill trobar els ingredients. Encara que el nostre padrí contava que durant la guerra civil i els anys que vingueren després el que no hi havia era sucre, es venia en poquetes quantitats. Es van haver d'enginyar per edulcorar les begudes sense sucre, per això hi afegien l'arrop de fruites com les figues, el raïm, inclús de garrova. D'aquí el fet que molts creguin que el palo duu garrova, i és que durant un temps va haver-se d'endolcir-se així. I, xerrant de la guerra, si ens permeteu l'anècdota, el 31 d'Agost de 1936, ara fa 86 anys, el nostre padrí treballava amb el seu pare i sentí com els avions passaven a prop de casa seva, pujà l'escala per veure'ls i ja tot va esclatar. Havia caigut una bomba a casa seva, destruint-ho tot i matant al seu pare. El nostre padrí va haver de refer casa i negoci totsol a l'edat de 15 anys. Poc temps després Joan Moyà reobria la fàbrica al Carrer Sol amb més força que mai.

Quina activitat comercial hi havia a la comarca? Com es distribuïen els licors?

Durant els primers anys de l'empresa els licors es fabricaven i es consumien únicament a Artà, i es venia tot a granel. A poc a poc es va anar intensificant la producció i la demanda als pobles veïns, a l'any 1945 ja es venia a

Capdepera, Cala Ratjada, Canyamel, Sant Llorenç i Son Servera. Durant els primers anys es repartia tot en caixes de fusta que es col·locaven a l'espatlla i que tant el nostre besavi, el repadrí i després el nostre padrí repartien per les cases del poble. A l'any 1941 arribà una gran ajuda! En Jalisco, una camioneta marca Ricard que costà 1500 pessetes, a qui se li va posar aquest nom perquè quan anava tant carregada i no pujava les costes, se li cantava allò de... Jaliisco no te rajes!

Com han anat canviant els processos de fabricació fins avui?

Els processos de fabricació no han canviat tant! Sí que tot és més mecanitzat, per exemple si hem d'afegir aigua, no l'afegim a mà, tenim un comptador que ens afegeix el que necessitem, així com també l'alcohol, però si ho mirem bé el procés és el mateix. Afegim aigua, sucre, alcohol i tots els macerats i infusions que igual que abans, es fan artesanalment. Encara avui, cremam el sucre per donar color al Palo amb un calderó que té tants d'anys com l'empresa!! Si veus la nostra fàbrica ara i poguéssim veure la de fa 150 anys, ja està clar que no tindrien res a veure, degut a la gran demanda hem invertit en maquinària i espais ja que els volums de fabricació són molt diferents, però el procés en sí, és el mateix.



Aquesta empresa d'ànima mallorquina fa 132 anys que ofereix els seus licors! Brindem per ells i amb ells! Salut i alegria!



♥ probiòtics

PASTORET

FUNDADA 1992

• FAMILIA PONT •

Extraordinaris per naturalesa



www.pastoret.com

Per què és saludable el iogurt? És ric en probiòtics, és a dir aporta microorganismes vius beneficiosos per al cos i que influeixen en la flora intestinal.

Varietats Locals

www.varietatslocals.org

@varietatslocals

Associació de Varietats Locals

Mallorca

20 anys!

Llavors de futur!

20 anys de l'Associació de Varietats Locals

L'any 2002 i a partir de la proposta de pagesos, tècnics i estudiosos de l'agrobiodiversitat balear, es va constituir l'Associació de Varietats Locals, entitat sense ànim de lucre per a la recuperació de les varietats locals d'hortalissa, llegums, cereals i fruiters, així com dels coneixements pagesos associats. L'entitat treballa majoritàriament a Mallorca i promou el foment de la producció i de la conservació de la biodiversitat cultivada, i la gestió col·lectiva d'aquesta com a patrimoni del poble. A més, forma part de *Red de Semillas: Resembrando e Intercambiando*, xarxa d'entitats amb objectius comuns en l'àmbit estatal.

Què fan?

Des de l'Associació de Varietats Locals duen a terme diferents projectes relacionats amb la biodiversitat cultivada i els seus coneixements.

El cor de l'entitat és el projecte de multiplicació de llavors, ja que engloba gran part dels seus objectius i temps. A partir d'aquest es donen a conèixer les varietats locals i es fomenta el seu consum. El projecte es va iniciar l'any 2011, perquè cada vegada la gent dedica menys temps a fer-se les pròpies llavors i algunes d'elles s'anaven perdent o ja havien desaparegut. Avui en dia hi estan implicades una vuitantena

de varietats locals d'hortalissa i llegums, obtingudes gràcies a la tasca de la xarxa de multiplicadors de llavor, formada per 17 pagesos i pageses. La majoria de finques multiplicadores compten amb el segell de producció ecològica avalat pel *Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica*. A més, anualment solen introduir varietats locals amb què no treballaven i avancen en la millora de les actuals per poder aportar als interessats una àmplia gamma de varietats locals.

Durant tot l'any s'organitzen cursos de formació per al públic agrari i en general, jornades de formació a escoles i tallers pràctics, xerrades informatives sobre la importància de conservar, cultivar i consumir varietats locals, assistim a fires, entre altres. També tenen en marxa i han executat diferents projectes de recerca que inclouen la caracterització d'algunes varietats i inclusió al *Catàleg de Varietats Locals d'Interès Agrari de les Illes Balears*, estudis sobre la qualitat i prospecció de diferents cereals de Mallorca o sobre el material vegetal de varietats locals existent al mercat, caracteritzacions i empelts d'alzina dolça o projectes pilot com el de Sa Porgadora. Aquest darrer, que ha permès millorar la qualitat del gra porgat, va acabar a principis del 2022 però Sa Porgadora segueix en actiu a les instal·lacions de la cooperativa de Sineu; se'n pot fer

ús en cas d'haver de porgar cereals o llegums contactant prèviament amb l'Associació.

Com pots col·laborar i on pots trobar llavors de varietats locals?

Les llavors que multipliquen es poden trobar a 37 botigues col·laboradores mallorquines i 1 a Menorca. Al catàleg de llavors de l'entitat o al seu web podràs trobar la llista completa d'aquestes botigues. També hi ha botiga en línia amb totes les llavors de varietats locals disponibles, a més d'altres materials com llibres, camisetes, catàlegs...

L'entitat compta amb uns dos-cents socis i sòcies, permetent seguir amb la tasca de recuperació de les varietats locals i dels seus coneixements. Tu també et pots associar! Al seu web trobaràs tots els avantatges i com fer-ho. Finalment, també estan obertes a diferents col·laboracions i compten amb una llista de voluntàries que els ajuden en tasques puntuals del dia a dia de l'entitat. Si estàs interessat o interessada a donar suport als seus projectes, col·laborar amb els teus estudis educatius, organitzar una activitat de difusió o qualsevol altra inquietud relacionada amb les varietats locals, no dubtis en contactar amb l'Associació!

"La uniformitat és la mort, la diversitat és la vida" Mikhaïl Bakunin

20 anys

escampant llavors

Productes recomanats



10,000 papil·les gustatives i et limites als sabors de sempre? Ja ho saps, però t'ho recordam coneixem cinc sabors: dolç, salat, amarg, àcid, i umami. Per aquest motiu, en cada revista explorarem sabors singulars, conserves naturals, salses, productes únics que potenciaran el teu viatge de sabors per a poder

combinar receptes i viure la cuina com un lloc creatiu. T'ajudam al fet que amb aquests detalls amplis els límits del teu rebost. Si bé, l'essencial és millor que sigui local, la qual cosa acompanya pot nodrir-se del millor de molts llocs. Usa la teva llengua, gaudeix els sabors, explora els nostres recomanats.

Un sopar senzill però exquisit: un pa amb oli amb una conserva digna de la teva atenció...

Ría de Santoña

LA MEJOR SELECCIÓN DEL **Cantábrico**

CALIDAD SANTOÑA

Bonito en aceite de oliva

Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva

Sardinillas (Sardinas) en aceite de oliva

Productos Artesanos de Gran Tradición Familiar

Polígono Industrial de Trascueto, B-7 • 39600-REVILLA DE CAMARGO (Cantabria). España
 ☎ +34 942 252 034 • ✉ comercial@conservasriadesantona.com
 www.conservasriadesantona.com

Experts en proteïna vegetal



QUINA ÉS LA TEVA PREFERIDA?



Les proteïnes vegetals representen grans beneficis per a la salut: Protegeixen el sistema cardiovascular, redueixen el risc de càncer, aporten fibra i són fàcils de digerir, no sobrecarreguen el fetge ni els ronyons. En síntesi et donen salut i vitalitat.



Siguis tradicional o t'agradi innovar, les salses sempre poden transformar un plat habitual en una nova sensació... sabors potents, que multiplicaran els matisos del plat principal al qual acompanyin.



@cantizano_vegetales

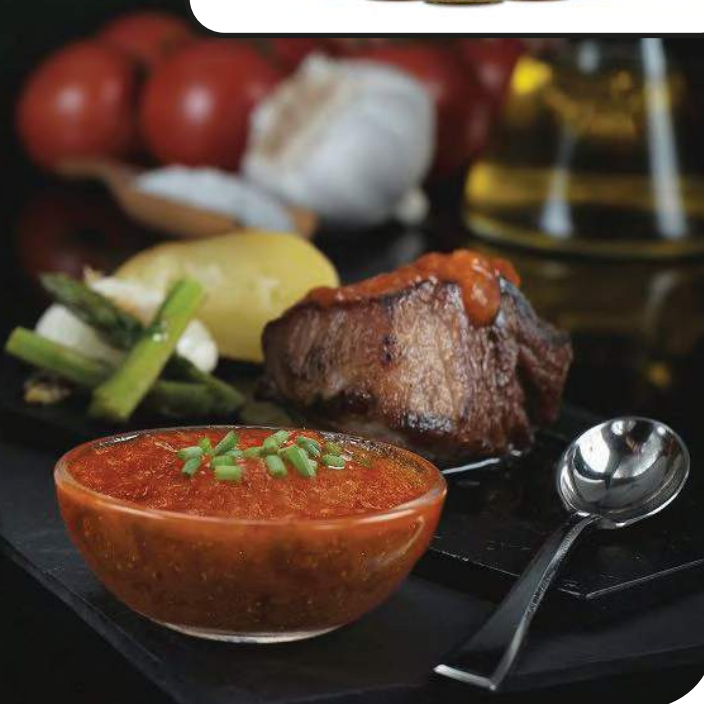


@cantizanosalsasyconservas



Una gran família de salses! dona-li salsa!

Cantizano



«El món sencer té més o menys tres copes de vi de retard.» Humphrey Bogart

VG
VICENTE GANDIA
VITICULTORES DESDE 1885



El celler: selecció de vins



Dalt Turó Acopinyat 2021

Celler Dalt Turó, Campos.
Varietats: 40% Callet, 24% Mantonegre, 36% Malvasia. **Tast:** notes al nas molt expressives de fruita blanca i tropical especialment: pera, pinya, meló. A la boca és rodó, sec amb una molt bona acidesa i amb toc de mineral.



www.dalturo.com

Mollet 2021

Vins Ca Sa Padrina, Sencelles.
Varietats: Chardonnay i Prensall Blanc. **Tast:** Color palla pàl·lid, brillant, molt net amb reflexos verdosos. Aroma de mitjana intensitat, on sobresurten les notes de fruites blanques, així com potents fruites tropicals, fresques i lleugers records herbacis. A boca: és suau i fresc, fruitós, el final de bocamigllarg convida a continuar bevent.



www.vincasapadrina.com

"Una discussió prolongada és un laberint en el qual la veritat sempre es perd."
Sèneca.



18+

Esterel Rosat 2021

Ca'n Verdura Viticultors. Binissalem.
Varietats: 100% Mantonegre
Curiositats: Verema manual en caixes de no més de 15kg. Prensat suau directe. Fermentació a temperatures controlades inferiors a 20° C.



www.vincanverdura.com

Fibló 1940 Blanc 2021 (ecològic)

Celler Tianna Negre. Binissalem.
Varietats: 60% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc
Tast: Color groc pàl·lid amb centelleigs verdosos. En aroma, predomini de la fruita blanca fresca com la pera amb un fons de notes florals. A la boca es mostra fresc, molt net amb un pas de mitjana intensitat. Postgust amb una acidesa fresca al final que potencia el seu sabor.



www.tiannanegre.com

ViñaSol Blanc 2021 (ecològic)

Torres. Penedès. D.O. Catalunya.
Varietats: Parellada i garnatxa blanca principalment.
Tast: Daurat clar, net i lluminós. Fresc i afruitat, amb fines aromes cítriques. Sedós, amb una acidesa subtil i un delicat pas de boca.



www.torres.es

Fibló 1940 Rosat 2021 (ecològic)

Celler Tianna Negre. Binissalem
Varietats: 95.29% Syrah, 4.71% Manto Negro. **Tast:** Vi de color rosa pàl·lid. Aromes de mitja intensitat amb records a aranja rosa i magrana. En boca sobresurten les notes cítriques de pas fresc amb bona amplitud, final llarg i plaent.



www.tiannanegre.com

Atac

D.O. Vi de la Terra Mallorca.
Varietats: Prensall Blanc i Sauvignon Blanc
Tast: De color groc pàl·lid amb centelleigs verdosos. Aromes de fruita blanca i fruita tropical com a pinya i plàtan, amb notes cítriques. El pas per boca és fresc, suau i molt ben equilibrat. Ideal per a l'estiu.



www.bodeganiesta.es

Corazón loco 2021

Bodega Andrés Iniesta. Fuentealbilla, D.O. Manchuela.
Varietats: Sauvignon Blanc i Verdejo
Tast: Vi blanc jove. Molt aromàtic, on predominen aromes a fruites tropicals (com el mango o la fruita de la passió). Un sabor intens, fresc i llarg. Destaca una bona acidesa, aportant frescor i nervi, amb una agradable estructura.



In vino veritas és una locució llatina que significa «hi ha la veritat en el vi», suggerint que una persona sota la influència de l'alcohol és més probable que expressi els seus pensaments i desitjos. La frase es continua com a *In vino veritas, in aqua sanitas*, és a dir, «hi ha la veritat en el vi, i en l'aigua la salut». Ben pensat, tots necessitem conèixer la veritat i viure la salut.



Un bon tap de suro és imprescindible per a conservar un bon vi.

Un "cap de suro" és un altre tema...





Cafès Novell



www.cafesnovell.com

@cafesnovell



NOVELL



i

HISTÒRIA: L'empresa va ser fundada l'any 1958 per Ramon Novell Vivó i des dels seus inicis s'ha distingit pel compromís d'adquirir els millors grans de cafè que permetin degustar una tassa de cafè exquisida, distingida pel seu bouquet i perfil aromàtic característic. Als anys 90, l'empresa va ampliar les seves instal·lacions i va començar la seva expansió territorial amb delegacions a Madrid, Barcelona, Saragossa, València, Bilbao, Màlaga, Eivissa i Canàries. A partir del 2011, va començar el seu desenvolupament internacional amb l'obertura de la primera representació a Itàlia, a la qual van seguir seus als Estats Units, Regne Unit i Xina.

Ramon Novell primer, i seguit per dues generacions més de la família, han compartit la mateixa il·lusió i ganes per descobrir el món del cafè. La passió per l'ofici i la voluntat d'innovar porten a Cafès Novell a seguir elaborant un cafè de qualitat i a treballar cada dia per seduir els sentits amb la millor tassa de cafè.

L'EMPRESA EN L'ACTUALITAT

El Grup Novell està compost per diferents empreses que donen servei a diferents unitats de negoci, depenent de les necessitats de cada tipus de client en relació al moment de consum de cafè.

Restauració:

dedicada a donar servei i assessorament a negocis d'hostaleria i hotelaria;

Catering:

especialitzada en servei a esdeveniments i organitzacions;

Aquesta estructura, permet donar servei a tot tipus de client, siguin quines siguin les seves necessitats, amb el millor equipament i serveis possibles.

Retail: oferint solucions pel consum domèstic dels clients d'hipermercats, supermercats i cadenes de botigues especialitzades.



Innovació: des de sempre ens hem destacat per la nostra continuïtat cerca de nous productes i nous serveis que aportin un avantatge tant pel nostre client com per la nostra empresa.

Responsabilitat social: fem tots els esforços possibles per promoure la comercialització de cafè certificat de comerç just i orgànic. El nostre compromís responsable es centra en apostar per la sostenibilitat des de l'origen fins el moment del consum final. La nostra gamma de productes **#Residu0**, amb **cafè ecològic i envasos compostables** són el millor exemple d'aquest plaer responsable del qual tan orgullosos ens sentim.

Orientació al client:

Siguin on siguin els nostres clients, mai pararem de buscar noves idees, productes i serveis de la màxima qualitat que ens permetin seguir perfeccionant l'experiència de gaudir del millor cafè.

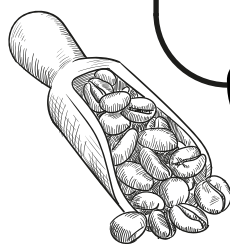
AGROMART I CAFÈS NOVELL:

La relació comercial entre les dues empreses comença l'any 2018 quan el departament de retail de Novell va iniciar la seva trajectòria. Amb el llançament de les primeres càpsules compostables del mercat espanyol, vàrem trobar en Agromart un col·laborador amb el que compartíem els valors que defineixen la nostra empresa.

Vending-Office: destinada a oferir el millor cafè i complements als treballadors de les empreses, tant en màquines dispensadores automàtiques, com amb màquines de càpsules o cafè en gra autogestionades;



local



we ♥ coffee



Si coneixeu Agromart, i si no feu per descobrir-lo, ja sabreu que aquest valors i objectius de negoci són compartits. Agromart aposta pel comerç de proximitat, per la qualitat i per la sostenibilitat. És per això que cada vegada la relació comercial es va consolidant, i les referències de Novell que es poden trobar a les seves botigues són més nombroses.

Aquest any es compleixen 4 anys des de la primera comanda, de 2 productes ara ja s'han ampliat a 9, el nombre de botigues Agromart va creixent i la seva presència a Mallorca cada vegada és més gran. Només ens queda desitjar que aquesta sigui la primera publicació de moltes, i agrair la confiança que ens feu com a proveïdors. Per molts anys d'èxits plegats!



No hi ha res com una tassa de cafè per a estimular les cèl·lules del cervell.

Sherlock Holmes



Producte recomanat

local

...se diu que les galletes d'oli tenen el seu origen en les anomenades galletes marineres. Aquest tipus de galletes eren usades pels navegants perquè aguanten cruixents per llarg temps, fins i tot en alta mar. No obstant això, la massa d'oli ja era coneguda des d'època medieval i el seu consum es va expandir en el segle XVIII amb l'expansió de la navegació. Galletes Rossellons són un exemple magnífic d'aquesta tradició, amb molta història, i a més preparen molts altres productes... visita la seva, t'encantarà.



Galletes Rossellons



www.galletesrossellons.com





Productes
recomanats

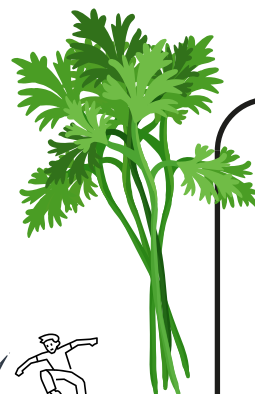
local



La granola com a tal sorgeix als Estats Units, a finals del segle XIX, de la mà del doctor James Cale Jackson en 1863. Preocupat per trobar una variant per a la dieta vegetariana va inventar aquest mix de cereals al qual va anomenar "granula",

terme que amb el córrer dels anys va evolucionar fins a la seva denominació actual. La granola Sense Nom és una versió local, de Mallorca, i a més certificada ecològicament (pel Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica). Bona, sana i eco.

Uep! Yeah!



Granola
Sense Nom



www.sensenommallorca.com



@sensenomgranola



recordar!



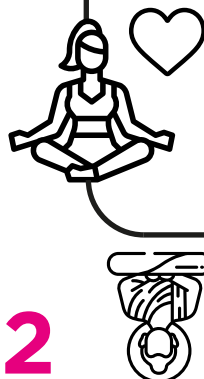
EL CANVI
SEMPRE
ÉS LOCAL



És així, si t'alimentes bé, fas exercici i et portes bé amb els teus congèneres i amb el teu territori la vida et somriurà i serà plena, o almenys viuràs amb alegria i gaudiràs els petits moments.

Sense Nom

no marketing just food



Beneficis de la granola:
Aporta energia (és bona per a combatre la fatiga i el cansament. És ideal per a consumir-la en època d'estrès), manté l'intestí saludable (el seu alt contingut en fibra afavoreix el funcionament intestinal i prevé trastorns digestius), ajuda a calmar els nervis (les llavors i la fruita seca ajuden a equilibrar el

sistema nerviós), enforteix el sistema immunològic (de manera natural sense prendre medicaments o complements), manté el cervell sa (els seus antioxidants són bons per a cuidar les funcions cerebrals i neurològiques), millora els ossos pel seu alt contingut de calci (sobretot si s'agrega iogurt) i prevé l'osteoporosi.





L'oli d'oliva ha estat la base de la dieta mediterrània durant milers d'anys. El poeta de l'antiga Grècia Homer fins i tot es va referir a l'oli d'oliva com a "or líquid",

mentre que Hipòcrates li va dir el "gran guaridor" i el va receptar per a moltes afeccions mèdiques. En qualsevol cas és un "bàsic" de qualsevol rebost mallorquí.



"Aceite de oliva virgen extra de categoría superior"



ES CLOT

— Sa Taulera · Petra —

De las aguas que riegan los campos de arcilla de **Es CLOT** nace nuestro oro líquido. Fruto del esfuerzo, perseverancia y de un amor incondicional por nuestros olivos hemos obtenido un producto único, original e irrepetible que queremos compartir con vosotros.

- Producto de mallorca
- Edición limitada
- Reserva familiar
- Producción artesana

18+



Ja ho saps, però ho repetim: si beus no condueixis



SINCE 1963 **JEAN LEON** MAN · TIME · WINE

3055

UNA LLICÈNCIA. UN TAXI. L'INICI D'UNA TRAJECTÒRIA DE PEL·LÍCULA

Aquesta gama és un homenatge a la primera feina que va desenvolupar Jean Leon a l'arribar a Nova York. 3055, el seu número de llicència de taxista, descobreix l'home darrere la llegenda i marca l'inici de la vida de pel·lícula de l'inconformista que va aconseguir els seus somnis. Frescs, atrevits i expressius. Així són els vins orgànics 3055 i així era Jean Leon.

A MAN A TIME A WINE

WINE · MODERATION
ELEGIR COMPARTIR · GUARDAR

WWW.JEANLEON.COM

"(...) Res no és mesquí, i tot ric com el vi i la galta colrada. I l'onada del mar sempre riu, Primavera d'hivern - Primavera d'estiu. I tot és Primavera: i tota fulla verda eternament." Joan Salvat-Papasseit

Productes de temporada

A cada número d'aquesta revista anirem xerrant de les bondats dels productes de temporada.

Bleda



D'octubre a juny, podem gaudir la deliciosa bleda. Un aliment d'alt valor nutritiu i baixa aportació calòrica; per la seva fibra soluble afavoreix el trànsit intestinal. Consumeix aliments de temporada!



OCTUBRE-JUNY



Espinac



L'espinac és un superaliment. Els mesos d'octubre a maig, podem gaudir dels espinacs: amb molts nutrients i és baixa en calories. Les verdures de fulla verda fosca com l'espinac són importants per a la salut de la pell, el cabell i els ossos. També són una font de proteïnes, ferro, vitamines i minerals. Per això les menjava Popeye el mariner.



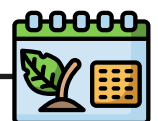
OCTUBRE-MAIG



Albergínia



Consumeix aliments de temporada! De què hi ha collita a Mallorca? Els mesos de setembre a novembre, podem gaudir la versàtil albergínia. Aporta fibra i una varietat de nutrients. Aquest vegetal baix en calories forma part de la dieta mediterrània.



SETEMBRE-OCTUBRE-NOVEMBRE



Miscel·lània



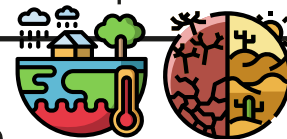
Aquestes franges de colors mostren els últims 168 anys de temperatures mitjanes mundials, la cosa s'escalfa, per això et demanem que pensis en el canvi climàtic, tots podem fer alguna cosa sobre aquest tema, sempre!

1850-2018

EL CANVI SEMPRE ÉS LOCAL

Si el teu consum és local i ets conscient de l'impacte ambiental que la teva manera de vida genera, això és un primer pas perquè com a societat transitem cap a un model

més responsable ambientalment. No hi ha un planeta B, no hi ha una Mallorca de recanvi. Actuem des d'avui, evolucionem o col·lapsam?



Si t'ha agradat aquesta revista, comenta-ho a les xarxes socials amb #RevistaAgromart



Alguna idea o suggeriment? revista@lanavenodrizas.es

Agraïments



Volem agrair a Maria Verger el seu bon rotllo oferint les seves receptes.



www.agromart.es/receptes

Gràcies des del cor al nostres treballadors, col·laboradors, clients, proveïdors, amics, perquè per a nosaltres sou la nostra família. Tots som una simbiosi, per vosaltres volem ser millors, i entre tots promoure humilment el canvi productiu que ajudi al camp de Mallorca i a fer una illa realment equilibrada, és hora que això canviï a millor, tots tenim treball que fer.



Rep les nostres novetats! Apunta't per estar informat dels nostres llançaments, les noves promocions, descomptes i ofertes especials:



agromart

<https://agromart.es/subscriu-te>




BODEGA
AVA VI

 CUATRO
RAYAS

 SES TALAIOLES

MASIA
SALAT
»ORGANIC«
CAVA


MICROCELLER SON CRESPI
"Superiores de la zona de Sant Sadurn"

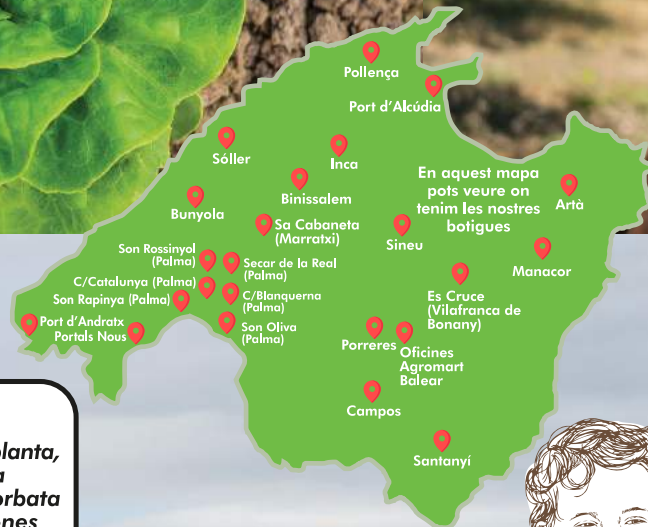
NACRA
Malvasia
Ecológica

 @redivins
www.redivins.com





agromart



Ara mateix

De res no ens val l'enyor o la complanta, ni el toc de displicant malenconia que ens posem per jersei o per corbata quan sortim al carrer. Tenim a penes el que tenim i prou: l'espai d'història concreta que ens pertoca, i un minúscul territori per viure-la. Posem-nos dempeus altra vegada i que se senti la veu de tots solemnement i clara. Cridem qui som i que tothom ho escolti. I en acabat, que cadascú es vesteixi com bonament li plagui, i via fora!, que tot està per fer i tot és possible.

Miquel Martí i Pol (1929-2003)



I òbviament, apel·lem a la teva intel·ligència ambiental, si aquesta revista no la vols conservar, regala-la, que la usin els teus fills per a fer manualitats i si no hi ha altre remei: al contenidor blau de paper.

