



SOM TERRITORI



número 2 # 2023
www.agromart.es

#2

Editorial

número dos
desembre-març

2022
2023

No sorgim del no-res, naixem en una llar concreta, gràcies a l'amor de la nostra família. I no naixem en abstracte, naixem en un lloc concret, en unes coordenades espacials i temporals, amb una família concreta, en una societat concreta. No és gens metafísic, és tremendament físic, arrelat al sòl, al territori. Som una tribu, però ens solem oblidar d'aquesta realitat. Som fruit d'una lenta i llarga evolució de les espècies, i amb elles hem hagut d'aprendre a conviure. En aquesta convivència sorgeix l'agricultura i la ramaderia, no d'una altra realitat.

Per això, sense jutjar o interpretar res, som directament territori, som un tros petit de Mallorca, de l'illa. I sota aquest pensament, a més de demostrar-se que som un organisme més, podem observar que aquest tros de territori que som no és una roca, és una part de l'illa que pot prendre decisions. Les nostres decisions dibuixen a poc a poc l'aparença del lloc on vivim i creixem.

Aquest mateix procés succeeix en els camps de cultiu, a les granges, als diferents llocs on es produeixen les coses que consumim i necessitam. Fer-ho d'una manera equilibrada és una cosa que com a consumidors hem d'exercir. Consumir diferent és consumir en equilibri. I el sentit de tot això són els nostres fills i el seu futur. I de pas el de tota la biodiversitat (conreada) que ens envolta, tant en aquesta illa com en la resta del món.

Som d'un tros de roca, envoltats per la mar, en un context molt més ampli, i aquí en l'únic planeta que tenim està la possibilitat. No hi ha

planeta B, no hi ha illa B... Nosaltres, tu, tots som part d'aquesta possibilitat, de fer les coses d'una altra manera. En aquest aspecte tots som protagonistes d'aquesta creació de moltes veus. Si l'equilibri, el respecte, la tolerància i l'amor ens uneix, llavors, hi ha esperança. S'acosten dies de compartir en família, i per això vos convidam a compartir el territori des de la generositat, com una família. Tot això és especialment necessari perquè vivim en una alerta climàtica permanent. Ningú amb dos dits de front pot oblidar-ho o no ensenyar-ho als seus fills. Aportem una part de les solucions, amb humilitat i voluntat, amb la mateixa voluntat que demostren les sàvies plantes, que saben créixer cap a la llum i les condicions ambientals adequades.

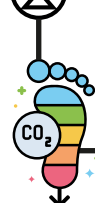
Som territori, i sota aquesta idea, podem fer-ho molt més bio divers, equilibrat i sostenible ambientament. No ens anirem per les branques, en aquesta nova revista a més de parlar-te d'un basar i de moltes novetats i ofertes en fruita, verdura i peix fresc, cal destacar que també col·laboram en projectes amb impacte ambiental positiu. S'acosten les festes, començarà un any carregat de noves il·lusions, així que et convidam a acceptar el desafiament d'afrontar els problemes amb enginy i calma. Entre tots tenim molt a millorar, però estam en el camí, motivats per l'harmonia que ens provoca treballar per una nova manera de producció de proximitat. Gràcies per sumar-te.

Salut i alegria!

local

Segueix-me!

tic tac



L'equip de ecodisseny ha reduït al màxim la taca de tinta per pàgina per a reduir l'impacte ambiental associat, un paper de poc gramatge i tenir una petjada de carboni baixa. No hi ha planeta B! No hi ha una illa 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? Escriu al nostre equip de redacció:
revista@lanavenodrizza.es



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



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.

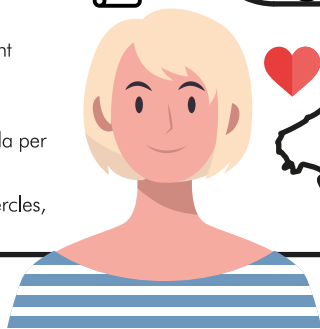


Coordinació:
La Nave Nodrizza



Equip editorial: Josep Bedmar, Marc Masmiquel i David Masmiquel.

Llicència: Creative Commons "Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International" (CC BY-NC-ND 4.0)



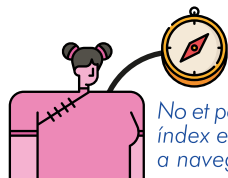
agromart

Crèdits fotogràfics: material propi (La Nave Nodrizza & m2)

DL: PM 00714-2022

2

Sumari



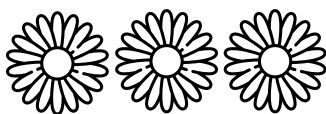
No et perdràs, això segur. Aquest índex et servirà de brúixola per a navegar pels continguts.



Galletes Rossellons

...una de les empreses de galletes amb més personalitat de l'illa.

4



Economia Social

Una altra economia és possible, i és la social! Et presentam 4 exemples magnífics...

6



Celler

selecció premium per a brindar

9



12

Productes recomanats

Una mica de tot...



14

Miscel·lània

10

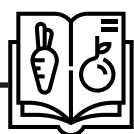


MA LLOR CA
vi de la terra



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.

Escabetxo de gató



agromart.es/escabetxo

Escaldums de Pilotes



agromart.es/pilotes

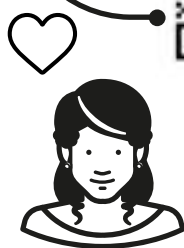
Sopes mallorquines



agromart.es/sopesmallorquines

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

www.agromart.es/receptes



Galletes Rossellons

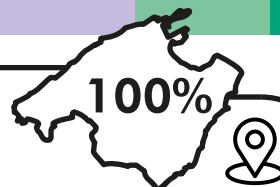
Galletes Rossellons



www.galletesrossellons.com



@GalletesRossellons



Ctra Porreres- Montuïri
km: 0,5. 07260 Porreres

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...



Al llarg de la història s'han presentat diverses sèries de preguntes com a manera de formular o analitzar qualsevol circumstància. Les cinc W és un concepte vinculat a la redacció i presentació de notícies periodístiques, així com a la investigació científica, i a la recerca detectivesca i policíaca, que es considera essencial en la reunió i presentació d'informació. Sempre pensem que aquesta és una idea dels periodistes, però

ve d'abans... de *Hermàgors de Temnos*, un filòsof grec, i precursor d'aquesta idea, el S. II A. C. Segons el principi de les cinc W, una informació és considerada completa si respon a les següents preguntes, cadascuna de les quals comprèn una paraula interrogativa en anglès: Who? (Qui?) What? (Què?) Where? (On?) When? (Quan?) Why? (Per què?). Vegem doncs les 5W de Galletes Rossellons...

What? (Què?)

Elaboram amb molt d'afecte i cura diferents productes: galletes, pastes, reposteria i torrons.

Who? (Qui?)

Nosaltres som **Galletes Rossellons**, una empresa local i molt unida a Mallorca. La nostra és una història familiar, on la tradició i l'estima per les coses senzilles han estat determinants per anar creixent i consolidant una empresa que va començar quan els nostres fundadors, els germans Joan i Toni Rosselló, amb 17 i 22 anys respectivament, van adquirir la maquinària de la fàbrica de Galletes Gelabert a Llubí, que acabava de tancar les portes a causa de la jubilació dels seus amos, i la van traslladar a Porreres. El nostre equip està format per 22 persones. Amb els germans Rosselló i els seus fills treballen amb nosaltres un equip magnífic d'empleats que fan possible que la història continuï.

When? (Quan?)

Comencem en 1978 amb les galletes de neula Bòer Fresqueta. 44 anys després ens sentim orgullosos del camí recorregut. Els productes Rossellons són presents pràcticament a tots els supermercats i colmadors, no només de Mallorca, sinó també de la resta de les illes.

Why? (Per què?)

Perquè abans de res som locals, el nostre objectiu no és altre que continuar treballant amb la mateixa actitud, compromís i afecte, cuidant la qualitat, recolzant el producte local, la nostra cultura, tradició i costums i sempre agraïts als qui dia a dia dipositen la seva confiança en nosaltres. Amb il·lusió, esforç, determinació... Com comencen la majoria de les empreses que van escrivint la seva història al llarg dels anys, evolucionant fins a consolidar-se i esdevenir un referent... Així va començar la de Galletes Rossellons.

Where? (On?)

En el cor de l'illa, des de les nostres instal·lacions a Porreres.

Bòer Fresqueta. Corria l'any 1978 i les galletes de neula Bòer, Fresqueta, que ja fabricava Gelabert, va ser el primer producte que va sortir de la nostra fàbrica, ubicada al carrer del Molí den Negre, i l'únic durant els primers anys.

Més tard es van anar sumant les tradicionals galletes d'oli, els torrons, els productes per a reposteria i l'any 2002 vam adquirir la fàbrica de fideus Bendinat a la família Mestre, també de Porreres. A dia d'avui som els únics que seguim fabricant els fideus i les típiques burballes mallorquines.



Aquesta empresa d'ànima mallorquina fa 44 anys que ofereix els seus productes!





*Escollim
pensant en tu!*



L'economia social

Fundació Deixalles
www.deixalles.org

Entitat sense ànim de lucre i d'Economia Solidària que vol contribuir a la construcció d'una societat més justa i més sostenible, afavorint la inserció social i laboral de persones en situació o risc d'exclusió de les Illes Balears, mitjançant la realització d'activitats relacionades amb els residus i amb la millora del medi ambient. Potenciant la implicació i participació de socis i treballadors en el desenvolupament del Projecte Comú. Organització referent com agent de transformació i conscienciació a nivell social i ambiental, donant respostes a la problemàtica d'exclusió social dins l'àmbit de les Illes Balears. Potenciant una economia al servei de les persones, amb criteris sostenibles i mediambientals, en col·laboració amb els agents socials i baix criteris de cooperació, innovació, i cohesió social.

Ja ho va dir el savi pensador Erich Fromm: "l'economia com a essència de la vida és una malaltia mortal, perquè un creixement infinit no harmonitza amb un món finit". I precisament per això no totes les persones tenim les mateixes oportunitats de prosperar. I per això hi ha una altra manera de fer empresa, l'empresa social cerca un benefici social i ambiental...

L'economia social és la part de l'economia situada entre el sector públic i el sector privat tradicional capitalista. Es caracteritza per l'objectiu de servir l'interès dels seus membres i la col·lectivitat i de distribuir els seus beneficis d'acord amb criteris que primen les persones i el factor treball abans que el capital.

A Mallorca, no sols hi ha turisme, hi ha també una destacable tradició d'aquest

tipus d'empreses socials, val la pena conèixer-les... per ètica, i perquè són part del nostre teixit empresarial... empreses amb ànima.

Les formes empresarials que tradicionalment s'ha considerat que integren l'economia social són les cooperatives en totes les seues formes, les mutualitats, les associacions i les fundacions. A Europa l'economia social representa més de 14 milions de persones treballadores, no és broma...

En els darrers anys han sorgit noves denominacions per a aquest sector empresarial protagonitzat per la societat civil i concebut per a servir l'interès general de les comunitats on s'ha desenvolupat., com el tercer sector, l'economia social i solidària i les empreses socials.

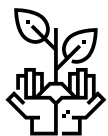
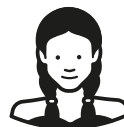
Esment
www.esment.org

Organització que va néixer l'any 1962 de la inquietud d'un grup de mares i pares que va decidir unir-se per visibilitzar i defensar els drets dels seus fills amb necessitats de suport. Des d'aleshores, el propòsit d'Esment: treballar perquè les persones amb necessitats de suport i les seves famílies tinguin l'oportunitat de gaudir d'una bona vida. El seu objectiu és que trobin i puguin exercir la seva vocació, que se sentin vàlides i reconegudes pel que fan, que puguin desenvolupar-se, madurar i envellir en un entorn segur i connectat, que se sentin acompanyades, que tinguin amics i que confiïn en el futur i en elles mateixes. Per poder generar oportunitats de formació i d'inserció socio laboral, l'organització

va impulsar diferents activitats comercials. La primera va ser Impremta, ara fa 40 anys, i més tard se sumarien restauració, jardineria, agricultura, neteja i manteniment. L'apertura del Cafè Es Pes de sa Pallla va suposar la primera iniciativa a nivell europeu que va sumar la gastronomia a la inserció laboral. L'èxit d'aquest model va dur a l'entitat a obrir més tard els cafès de Palmanova, Esment Escola Professional i Inca. Actualment atenem a 1.735 persones a Palma, Calvià, Marratxí, zona del Raiguer i nord de Mallorca. D'aquestes, el 85% participen en itineraris de formació i ocupació. Amb una plantilla de 900 treballadors i professionals.



"Si caminem sols podem anar més ràpid, però si anem plegats podem arribar més lluny"



Aproscm
www.aproscm.org

És una entitat sense ànim de lucre que ofereix un suport a les persones amb discapacitat intel·lectual o del desenvolupament i a les seves famílies per tal de promoure la seva inclusió i millorar la seva qualitat de vida. Des del Servei d'Inserció Laboral, que es dirigeix a persones adultes majors de 16 anys amb discapacitat intel·lectual que estan en procés de recerca de feina, s'ofereix orientació, acompanyament i suport en el procés d'inserció laboral. La seva missió és que les persones amb discapacitat intel·lectual estiguin en igualtat de condicions que la resta de ciutadans/es per aconseguir una ocupació de qualitat i que puguin aconseguir, a través d'aquesta, un major grau d'autonomia personal.



Fundació Barceló
www.fundacionbarcelo.org

Institució sense ànim de lucre creada al 1989. La Fundació té com a objectiu fonamental l'ajuda al més necessitat, posant el seu focus d'acció als països més vulnerables del món, treballant a través de la promoció de projectes en àmbits tan fonamentals per al desenvolupament com la Salut, Educació, Agricultura i Medi ambient. Cal destacar a Mallorca el seu programa de repartiment d'aliments solidaris, Alisol, consistent a proporcionar productes frescos a entitats benèfiques que atenen diversos col·lectius vulnerables.



NOVETAT



DESCOBREIX EL MÀXIM SABOR AMB 0% CARNE!



RICS EN PROTEÏNES



UNA L·LICÈNCIA.
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 darrera 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 són Jean Leon.

A MAN A TIME A WINE

SINCE 1963
JEAN LEON

3055



WINE MODERATION
WINE RESPONSIBLY

WWW.JEANLEON.COM

MA LLOR CA

vi de la terra

illa del Vi



vtmallorca.com

Vi de la Terra Mallorca. Consuma el còctol moderat de vi.

CONSEJO REGULADOR
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA
MALLORCA
VINO DE LA TIERRA

V PDR.



MA LLOR CA

vi de la terra



Sabies que a Mallorca tenim fins a 73 cellers que junts formen una gran família? Som terra de vins i d'enoturisme, perquè el nostre vi és molt més que vi: és fruit de la vinya i de la feina de qui treballa la terra i és un bé cultural que demostra la qualitat de vida de la nostra illa. El vi és un símbol d'unió i un plaer per compartir; i a Mallorca en tenim per a tothom. El vi és uneix.

Som afortunats perquè el nostre paisatge, caracteritzat per les serres de Tramuntana i de Llevant o les zones de Raiguer, Migjorn, Palma i el Pla ens regala vinyes que produeixen vins plens d'aromes mediterranis.



www.vtmallorca.com

+34 618 71 94 57

Et convidam a descobrir Mallorca com mai l'havies viscut: visita les nostres vinyes i els cellers que formen part de Vi de la Terra i viu experiències enològiques autèntiques a través de rutes especials per tota la illa. Perquè en la varietat està el gust. Descobreix Vi de la Terra Mallorca a través de la pàgina web o contacta amb nosaltres si vols fer un tast a qualcun dels nostres cellers.



@vterramallorca
@ViTerradeMallorca



REDUEIX LA VELOCITAT DE LA TEVA VIDA QUOTIDIANA AMB LES NOVETATS DE YOGI TEA®

YOGI TEA® SERENIDAD TULSI
Una barreja ayurvèdica única amb l'ingredient estrella, Tulsi.

YOGI TEA® BALSAMO ESPIRITUAL
Una deliciosa barreja ayurvèdica amb closques de cacau, rooibos i taronja.

NOVA!
Yogi Tea® BALSAMO ESPIRITUAL
INFUSIÓ AYURVÈDICA DE ESPECIES COM CACAO DE CALAD, ROOIBOS, NARANJA
NUEVA!
Reconfortant, càlid, inspirador.
17 sobres de te amb oli d'oli 32,3g

NOVA!
Yogi Tea® SERENIDAD TULSI
INFUSIÓ AYURVÈDICA DE HERBES COM TULSI, MENTOL, NARANJA
NUEVA!
Aromatitzat, refrescant, vitalitzant.
17 sobres de te amb oli d'oli 14,9g

yogitea.com facebook.com/yogitea @yogiteaeurope

LA BELLEZA DE LO SIMPLE

BODEGA BOUTIQUE EST. 1851



GIN PREMIUM DE MALLORCA
WWW.BODEGASSUAU.COM

*Elaborado para disfrutar responsablemente 40°





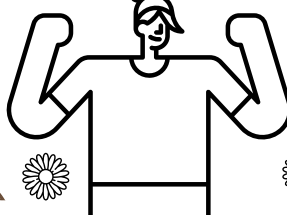
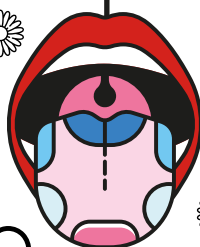
Productes recomanats



Pilotes veganes



desperta els teus sentits!



Hummus



Els hummus de Vegetalia són sempre un encert! Si ets més tradicional l'hummus original t'encantarà. Si ets més atrevit, el de cúrcuma i el de mongeta vermella et sorprendran, tant pel sabor com per la textura. Una font de proteïna boníssima per compartir amb els teus!



Torró Fluix



El torró és un dolç que es fa d'ametlla i potser el dolç més típic i tradicional al Nadal, tot i que en origen era menjat a les postres en ocasions especials. Per exemple, tenim constància escrita que hi era al menú de les noces de la filla del rei Jaume I. L'origen del torró no és del tot clar, la teoria més plausible és que siga d'origen àrab, com altres postres amb ametles.



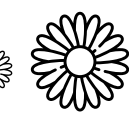
Infusions



Cremes delicatessen



La crema de marisc ha estat destacada com a producte nadalenc, plat preparat que pot estar perfectament en les nostres taules per a Nadal.





ramaders

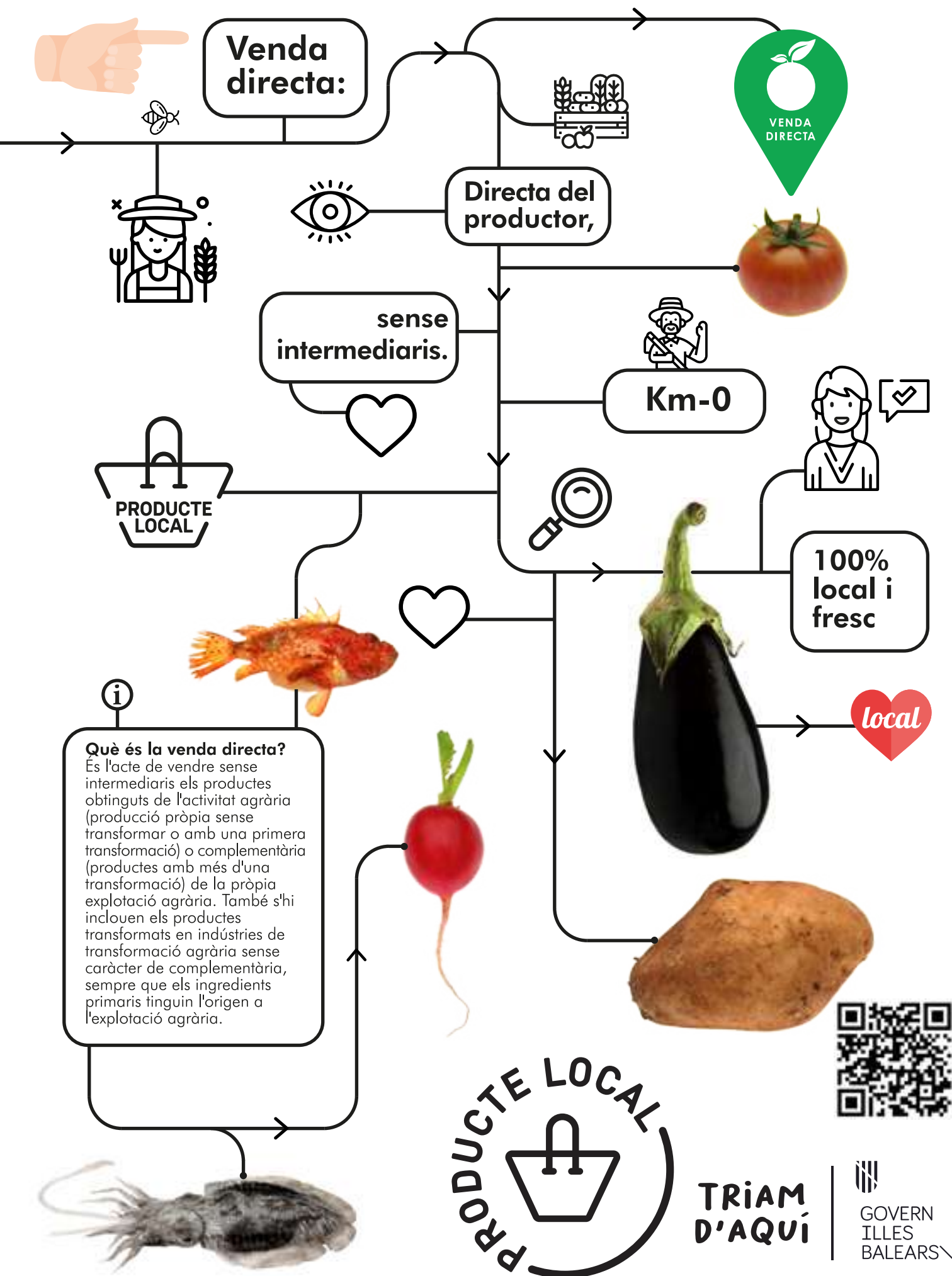
Elaboració de productes carnis frescos i embotits

L'única manera de portar treballant tants anys en aquest sector i convertir-se en un referent expert en la creació i distribució d'embotits i productes carnis d'alta qualitat és sentint passió pel nostre treball en el camp, l'amor per la naturalesa i la defensa dels seus processos. Tota una vida llaurada en el camp, que es veu recompensada amb la satisfacció dels nostres clients.

Passió pel nostre treball

Ctra. Felanitx - Porreres, km 1 - T. 971 58 20 69
Felanitx, Mallorca

ramadersagrupats.com





agromart



Com les gavines

*Creuant els temporals
s'aprèn a planejar
sobrevolant la vida.
A avançar fent servir
la violència del vent.
Com les gavines.*

**Joan Margarit
(1938-2021)**



I òbviament, apel·lam 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.

