

The logo for 'agromart' features a stylized graphic of a yellow sun rising over green hills. Below the graphic, the word 'agromart' is written in a white, lowercase, sans-serif font.

agromart

número 3 # 2023

www.agromart.es

#3

Editorial

número tres
abril-juliol

2023

Aquí som. Ja està arribant la calor i el fred se'n va. La serenitat que la frescor ens concedeix es veurà substituïda per l'amable i acollidora escalfor de l'estiu. Hi ha un temps per a cada cosa: un temps de plantar i un temps de collir, un temps de donar i un temps de rebre dels altres.

I l'amor és ung de tantes coses que donam i també rebem. És la pedra angular. No és que ens haguem convertit en poetes, som pagesos, però creiem, sentim que l'amor és una energia que ho uneix tot.

Fa molt que sentim això de "pensa global, actua local". És una gran idea, molt bonica per a una camiseta, o per posar-la a les xarxes socials, sens dubte, però de vegades ens oblidam de la seva essència, ja que a la lluita quotidiana ens despisten les presses, la feina, els preus, l'estrès, la velocitat... Tantes coses, tants fronts... No és fàcil, però ens podem acostar. Et proposam una evolució d'aquesta frase: "Sent el món globalment: estima localment."

Amb aquesta revista podràs —a més d'entrenar la teva intel·ligència visual— entretenir-te i descobrir l'univers de productes saludables que ens envolta. Però siguem realistes, no tot pot ser local. Però si som realistes, no podem demanar allò impossible? La natura disposa, i les latituds marquen les estacions, i tot això marca allò que es pot cultivar, allò que està adaptat al clima en què vivim. També és cert, que aquest clima està canviant... això ja ho saps... i això no és aliè al nostre model de

desenvolupament com a societat, això és un efecte dels excessos.

Doncs just aquí, en aquesta cruïlla quotidiana de la teva decisió de compra, comença la teva responsabilitat personal. Tu ets el que marca aquesta pauta, la tendència, el que té a la mà marcar la diferència. Nosaltres us oferim una selecció de productes propis i d'altres proveïdors. Els productes propis són els que des dels nostres camps han estat cultivats amb cura i amor. Els d'altres proveïdors han estat escollits amb afecte i atenció. La barreja final de la cistella de la compra és la teva selecció.

Tota l'estona prenem decisions: m'agrada o no m'agrada, en tinc prou o no en tinc prou, me retur o m'atreveixo... Com en l'amor, hi ha coses que no es raonen, però l'amor no ha de ser il·lògic. Les metàfores ens ajuden a comprendre mitjançant una analogia què passa al nostre voltant. I l'amor que cadascú experimenta a la seva vida, es capil·laritza i s'estén als seus actes.

El futur sempre és incert, misteriós, però si el nostre amor aplicat està centrat en una sensible intel·ligència, molt possiblement podrem dibuixar com serà allò que està per venir. El traç anirà marcat per les nostres actituds i decisions. És el moment de reivindicar l'amor pel territori, pel futur, pel model més km 0 que siguem capaços. És moment d'amor local.

Salut i alegria!

AMOR
LOCAL

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



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



Alguna idea o suggeriment?
Escriu al nostre equip de redacció:
revista@lanavenodriza.es



Revista impresa localment per **Esment Impremta**, a Mallorca, uns cracks.



La tipografia principal és **Futura** dissenyada fa 96 anys per Paul Renner (en 1927!) i es fonamenta en formes geomètriques essencials.



Som clàssics, aquesta revista ha estat dissenyada i maquetada en FreeHand.

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!

tic tac



Coordinació:
La Nave Nodriza

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

DL: PM 00714-2022

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



Segueix-me!

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



Segueix a aquesta petita abella i aquest petit caragol, ...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.



Sumari

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

En aquest número, trobarem reportatges, projectes, productes destacats, vins singulars, sostenibilitat ambiental, anàlisi sobre el canvi climàtic, reflexions, i molt més... perquè interessar-nos pel futur és un tipus d'amor local.

Bodegues Suau

Més de 170 anys d'història han duit a Suau a convertir-se en un referent en brandi, tant a nivell nacional com internacional.

Sostenibilitat Ambiental

Les 10 claus del Informe anual del Comitè d'Experts per a la Transició Energètica i el Canvi Climàtic de les Illes Balears.

Cultius Agromart

Botigues

Productes recomanats

Projectes ambientals

Passatemps

Miscel·lània

Fires a Mallorca

Equip humà

En aquest nou apartat de la revista podràs conèixer al nostre equip: i hem de començar per un crack... Vicente.

Celler

Una selecció dels millors vins, licors i begudes per a brindar per la vida i l'amor...

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.

Receptes

Pollastre amb verdures

Aquesta és una recepta molt fàcil, senzilla i a l'abast de tothom, fins i tot d'aquells que normalment no cuinen, animeu-vos a tastar-la, us encantarà... Aquest pollastre es fa pràcticament sol!

Frit de pastanagues

Aquesta és una desconeguda recepta de frit de pastanaga morada, també coneguda com safarnària. Aquest tipus de pastanaga té un cert toc picant i és una mica menys dolça que la pastanaga taronja.

Cuinat de mongetes

agromart.es/pastanaguesfrites

agromart.es/receptes

www.agromart.es/mongetes

* I si t'has quedat amb ganes de més, sempre anem afegint noves receptes en la nostra web:

SUAU
— Est. 1851 —



Bodegues Suau



www.bodegassuau.com



@bodegas_suau



@bodegas_suau



Camí de la Cabana, 12.
07141 Es Pont d'Inca.
Marratxí



Bodegues Suau, mà a mà amb el temps



Bodegues Suau és una bodega tradicional mallorquina fundada l'any 1851. Una companyia familiar, productora de destil·lats artesanals, que s'encarrega d'elaborar brandis exclusius. És una de les bodegues més antigues de l'illa i l'única que produeix brandi a Mallorca.

Per què el seu gust és inconfusible? S'elabora respectant els mètodes tradicionals i el sistema de soleres, en les mateixes condicions que fa més de 170 anys, en barriques de roure americà. S'aconsegueix un brandi de qualitat superior envellit de forma exclusivament artesanal al microclima de la bodega.

D'aquest procés, que es desenvolupa per fases, s'extreuen tots els destil·lats: els brandis Suau 15, Suau 25 i Suau 50, en funció dels anys que es mantenen en barrica. Per altra banda, la col·lecció exclusiva de Suau proposa dos destil·lats exclusius: Madelon, amb base de brandi Suau de 25 anys, que s'emmagatzema durant 15 anys més i després s'embotella sense filtració; i S'Or de Suau, creat a partir de la unió dels nostres brandis més vells, amb 50 anys de solera, de 1917 a 1967, i 50 anys més en estàtic en velles barriques de xerès, arribant així als 100 anys d'edat en un brandi excepcional.



Per conèixer Suau íntegrament, s'ha de xerrar del Club Suau. Un club exclusiu fundat el 1992, del qual formen part xefs reconeguts, però també famílies i institucions, on cada barrica té un nom. A la penombra del celler, cadascuna deixa que el pas del temps faci la seva feina i adquireix solera, amb la finalitat d'obtenir un brandi millor cada any que passa. S'extreuen anualment 8 botelles i el procés d'embotellat i etiquetat es realitza manualment. És la manera de cuidar la relació amb uns socis que, avui dia, a més del de brandi, també compten amb el club del rom.



Bodegues Suau es troba a un edifici del Pont d'Inca amb més de 200 anys d'història. Catalogat com a singular, era una antiga fàbrica de farina de la qual encara se'n conserven alguns detalls, com un passadís que anava directe a l'antic forn. A més, la bodega també s'ha reconvergit, en ocasions, en espai de visites i d'organització d'esdeveniments privats, i s'hi ha afegit l'Espai Suau.



L'elaboració del brandi és la seva senya d'identitat, però també han recuperat alguns productes que varen estar als inicis de Suau. És el cas del rom Jungla, un producte especial i únic, ja que el seu envelliment té lloc en barriques de roure americà que han servit anteriorment per emmagatzemar brandi Suau. La combinació de gustos de rom caribeny amb brandi solera és exquisida. O de la recuperació, després d'un segle, de la seva pròpia marca de ginebra, Maior Gin, un destil·lat totalment artesanal i elaborat amb productes locals, a base de fulla de figuera mallorquina, romaní i taronges de Sóller.



Més de 170 anys d'història han duit a Suau a convertir-se en un referent en brandi, tant a nivell nacional com internacional. Actualment exporten els seus productes a més de 25 països, com Xina, Alemanya i Estats Units.



UEP!



QUINA ÉS SA TEVA favorita?





Sostenibilitat ambiental



Informe anual 2021-2022



Comitè d'Experts per a la Transició Energètica i el Canvi Climàtic de les Illes Balears



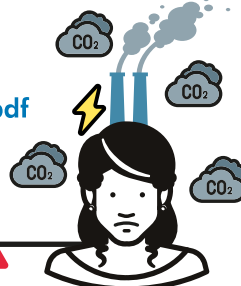
La sostenibilitat és un concepte econòmic, social i ecològic complex entorn de les relacions entre les societats i el medi ambient. Però és un concepte que s'usa moltes vegades sense rigor. Ens agradaria aportar alguna cosa sobre aquest tema.

Andreu Escrivà és divulgador ambiental i ha publicat el llibre, 'Contra la sostenibilitat', en el qual càrrega contra la banalització del concepte, que s'ha convertit en un reclam de màrqueting buit de contingut.

Com ens explica: "(...) el canvi climàtic no és un problema que afecti 'les futures generacions' sinó que tots els habitants actuals del planeta hem viscut tota la nostra vida sota els seus efectes. I detalla els perills de pensar que proposades com el reciclatge, l'economia circular, les energies renovables o els cotxes elèctrics solucionaran per si mateixes l'escalfament global. Cal analitzar què afecta més al major desafiament al qual ens enfrontem..."

Per aquest motiu, en aquest número volem aportar criteri, i hem reproduït una part del darrer Informe anual del Comitè d'Experts per a la Transició Energètica i el Canvi Climàtic de les Illes Balears...

Enllaç a la versió digital: <https://qrcode.link/a/pdf>



Les 10 claus de l'informe

Comitè d'Experts per a la Transició Energètica i el Canvi Climàtic de les Illes Balears

1

Si seguim de manera lineal el ritme de reducció d'emissions que es pot observar des de 2009, no s'assoliran els objectius ni pel 2030, ni pel 2050. Cal accelerar doncs la transició energètica i la reducció d'emissions, així com treballar en estratègies d'adaptació. El temps d'actuar és ara.

2

Els principals sectors emissors de gasos d'efecte hivernacle a Balears són la generació d'energia i el transport. Plegats, generen més del 80% de les nostres emissions. És per això imprescindible centrar els esforços en aquests sectors.

3

L'energia renovable generada a les Balears supera només l'1,5%. La transició energètica en la generació d'energia implica un desplegament important d'energies renovables, que en tot cas ocuparien poc més d'1% del territori, ara bé, és essencial que aquest desplegament es faci de manera ordenada i racional, amb màxima cura dels usos del territori, els ecosistemes, i el patrimoni cultural, prioritant les cobertes existents i afavorint la implicació ciutadana i l'autoconsum. Per assolir l'objectiu fixat per a 2030, caldria instal·lar cada any 600 MW.

6

Abordar de manera racional l'emergència climàtica implica necessàriament abordar el canvi de model, que requereix d'altres sectors NO lligats a l'activitat turística: agricultura i ramaderia sostenibles i regeneratives, manufactura lligada a la recuperació de materials i al residu zero, inserció de persones vulnerables, cura de les persones, recerca i innovació...

5

La importació d'aliments produïts de manera industrial i agro-tòxica genera emissions, residus, contaminació i malbaratament en totes les baules de la cadena. Les Illes Balears compten amb molts factors que permetrien desenvolupar una agro-ramaderia sostenible socialment i econòmicament, i ambientalment regenerativa, millorant la seguretat i la sobirania alimentàries, la mitigació i l'adaptació al canvi climàtic i l'economia circular local.

4

El sector que més energia consumeix i més emissions genera és el transport (terrestre, aeri i marítim). És, per tant, imprescindible afrontar una transformació de la mobilitat terrestre que ha d'anar més enllà dels canvis tecnològics o de combustible i que requereix un pla ambiciós en favor del transport públic i del transport a peu, en bicicleta o en vehicles de mobilitat personal (VMPs). Igualment important és abordar el transport marítim i aeri, molt lligats al model econòmic illenc, àmpliament focalitzat en el turisme.

7

La poca disponibilitat de temps i de recursos fa necessari identificar les millors mesures a prendre, que han de ser aquelles que responguin millor a les necessitats de les Illes i de la seva ciutadania, a la seva realitat física i natural, i que siguin eficients tant en l'ús de recursos com en la reducció d'emissions.

8

La profunditat de la transició a complir fa important crear marcs de governança que associïn a la ciutadania en la definició d'aquests canvis i les mesures a prendre. Les assemblees ciutadanes pel clima poden ser instruments útils en aquest sentit.

9

Una transició energètica efectiva implica necessàriament una reducció de les desigualtats i una atenció especial a les persones en situació més fràgil de la nostra societat. Davant la necessitat de recursos per afrontar la transició, és important que aquelles persones (físiques i jurídiques) que més tenen, aportin de manera conseqüent per a fer possible i accelerar aquesta transició i generar oportunitats per aquelles persones en situació de vulnerabilitat.

10

La transició energètica necessària per fer front al canvi climàtic representa una oportunitat per a construir unes Illes Balears més resilient, amb major benestar, amb una ciutadania més protegida davant els riscos climàtics, econòmics i sanitaris, una ciutadania més sana, un medi natural més protegit, una economia diversificada i fundada en una major formació i capacitat de les persones, així com una menor dependència de l'exterior.



NOVETAT



GAUDEIX EL TEU *moment snacking*
AMB ELS NOUS CONS NATURSOY!

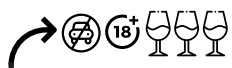


VICENTE GANDIA

BOBAL

BY PEPE HIDALGO

VG
VICENTE GANDIA
VITICULTORES DESDE 1885





Vegetalia és una marca experta en aliments **ecològics i vegetarians d'alta qualitat**, que respecta el medi ambient i la sostenibilitat. Descobreix tots els seus productes a les nostres botigues! Hi trobaràs des dels productes bàsics (**tofu, tempe i seità**) perquè elaboris les teves receptes, fins a productes llestos per consumir (**hummus, dips, falafels...**).



**TENIM ELS BÀSICS PERQUÈ CUINIS
PLATS EXQUISITS AMB PROTEÏNA VEGETAL**



**O ELABORATS, SENZILLS DE COMBINAR
AMB VERDURA O CEREALS!**



**O SI ENCARA VOLS MENYS FEINA...
DESTAPA I GAUDEIX DELS NOSTRES HUMMUS I DIPS...
MMM, QUE BONS!**





Celler

Curiositats: a Mallorca un celler és sinònim de restaurant, preferiblement destinat a la gastronomia mallorquina tradicional i que conserva, o simula, certa disposició pròpia dels cellers productors de vi, **que era el seu significat originari**.

Exuberant acidesa, que acompanya les sensacions gustatives de principi a fi. També domina la seva untuositat, amb un fons dolç.



Le naturel

Vintae
DO: Navarra
Anyada: 2021
Varietats: Garnatxa i altres.
Vins ecològic i sense sulfits afegits.
Grau: 14% Vol.

Visual: Net i brillant.
Nas: Fresc i franc, amb una bona intensitat, destacant les notes de mores i les violetes.
Boca: Atac de fruita fresca. Pas molt agradable, un vi amable, lleuger i molt fàcil de beure.



Bobal

Vicente Gandia
DO: Utiel – Requena
Varietal Premium
Varietat: Bobal
Grau alcohòlic: 14%

Vi vermell intens, amb rivet violaci i llàgrima densa. Aroma de fruit vermell i caramel anglès amb lleugers matisos de fumats. En la boca és rotund, omple la boca deixant sensacions de roure.



Muac!

Terra de Falanis
IGP Illes Balears
Grau alcohòlic: 13%
PH: 3,7
Acidesa: 4,8
Anyada: 2020

En nas es poden apreciar aromes de fruita negra amb records a espècies i amb moviment de copa apareix la fruita vermella àcida aportant molt a complexitat. En boca és fresc, franc, amb un taní molt ben integrat i amb sabors que recorden a fruita gebrada i sotabosc mediterrani. És un vi molt gastronòmic.



BlaBla

Terra de Falanis
Anyada: 2022
Varietats: Premsal i Giros Ròs
Grau alcohòlic 12,5% vol
PH: 3,17
Acidesa: 6,8

Presenta fruita fresca, herbàcia i anís molt fi, és simple i directe amb bona audàcia. Textura setinada, fresca i cremosa, tallada per una acidesa viva, és seca i suau... i bla bla. :-)



Celeste crianza

Pago del Cielo
Anyada: 2019
DO: Ribera del Duero
Varietat: Ull de llebre
Grau alcohòlic: 14,5%
pH: 3,75

D'un bonic color cirera fosc amb subtils reflexos càlids i torrats. Expressió aromàtica neta, amb notes florals i fruits negres sobre un fons fumats i torrat. Saborós i molt vellutat. Ben construït i amb matèria de gran vi, recolzada en el roure net i especiat de la seva bona criança.



Suau 15

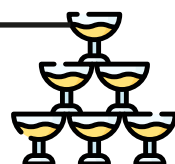
Suau
Brandi de solera premium. Aporta complexitat en les seves notes de caramel combinant cafè, pebre negre i vainilla.
Grau alcohòlic: 37%



Ars Collecta Grand Rosé Reserva

Codorniu
DO Cava
Reserva +18 mesos
Varietats: Pinot noir, Xarel·li Trepat
Grau alcohòlic: 11,5%
pH: 2.97

Delicat color rosat salmó de tonalitat mitjana. Bombolla fina i delicada corona. En nas apareixen aromes intensos de gerd, mora i maduixa entremesclats amb una lleugera aroma cítrica que potencia els anteriors i aporta frescor. En boca ressalten les notes a fruits vermells, pròpies de la varietat Pinot Noir.



Equip humà

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

La nostra fortalesa -com Agromart- és el gran equip humà que tenim... en aquest nou apartat de la revista podràs conèixer-lo una miqueta, i hem de començar per un crack.

La història d'en Vicente



"Som en Vicent i vos contaré la meua història. Vaig arribar a Espanya des de Colòmbia de molt jove. Encara era una nin. Aquí vaig complir els 18 anys. Vaig començar com temporero, a sa finca on en Miquel, en Rafel, la senyora Apol·lònia i l'amo en Pep me varen acollir a l'empresa familiar molt afectuosament.

Vaig estar-hi un parell de temporades fent recollida, i va arribar un temps on vaig contraure una malaltia, i la vaig haver de passar pràcticament tot sol, ja que no tenia família. Llavors la única família que tenia eren ells, i decidiren adoptar-me completament. La senyora Apol·lònia va ser per jo com una mamà, com la meua mare d'aquí."

Ja després, amb el pas del temps, quan Agromart ja ha passat a ser una empresa unificada, en Vicente ha pogut continuar amb ells, des de la primera botiga a Porreres, conduïda per Tomeu. En Vicente va començar fent recollida directa al camp i ha tingut l'oportunitat de créixer professionalment cap altres funcions dins la xarxa de botigues i distribució de l'illa. Ara es dedica a la contractació de personal.



José Vicente Ávila Medina



"Les persones d'Agromart han estat la meua família. Hores d'ara, la meua parella també hi treballa a Agromart, i hem tengut dos fills."



Com empresa familiar, i des del començament dedicada a la producció, distribució i venda directa de productes del camp, Agromart ha passat d'anar a muntar parades als mercats a crear els punts de trobada amb el client que representen les botigues. Fruit de la constància i la feina d'anys, ara ja comptem amb 21 establiments de proximitat on compartir una forma de pensar i fer.



CEPA 21 BODEGAS

www.cepa21.com



90
PUNTOS PEÑÍN

92
PUNTOS WINE SPECTATOR

93
PUNTOS JAMES SUCKLING

Soñando en vino



CELESTE

On les estrelles s'uneixen amb la terra

Tot està connectat. A gairebé mil metres sobre el nivell del mar, una profunda connexió entre el cel i la terra dóna vida a Celeste. Un lloc únic on les estrelles resplandeixen, il·luminen la nit i les nostres vinyes.

torres.es

 [@celeste_thewine](https://www.instagram.com/celeste_thewine)

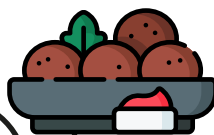
 **WINEinMODERATION**
TRIA | COMPARTEIX | CUIDA
EL VI NOMÉS ES GAUDEIX AMB MODERACIÓ



Productes recomanats



!



Acompanya la textura cruixent del falafel amb la cremositat dels hummus de Vegetalia!

Falafel Vegetalia



El falafel és una croqueta de cigrons típica de la cuina de l'Orient Pròxim. Tradicionalment se serveix amb salsa de iogurt o de tahina, així com en forma d'entrepà farcit amb pa de pita o com a entrant. Per extensió, també s'anomena falafel l'entrepà de falafel acompanyat d'amanida.



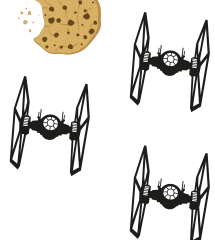
desperta els teus sentits

MINI CRACKERS

Biocop



Deliciosos i cruixents mini crackers amb romani. L'autèntic sabor mediterrani! Ideals per gaudir-los com a aperitiu o com a snack a qualsevol hora del dia. A més a més, són elaborats sense cap tipus de llevat i són una font de proteïnes i fibra.



Maduixes

Es Merca



Es maduixa local km 0 i boniiiiissimaaa !!!! De sa finca de Can Pota, a Son Mesquida, entre Felanitx i Porreres...



AMOR LOCAL

oh, bon producte de la terra és...



Cultius Agromart

pren nota...

La diversitat és vida, i per això apostem amb força i il·lusió per una varietat gran de productes locals en la nostra faceta productiva. Mira tot el que cultivem a Mallorca... això és una mostra dels nostres cultius 2022...



<https://agromart.es/cultius-2022>

Botigues

En aquest mapa pots veure on tenim les nostres botigues



AMOR LOCAL

AMOR LOCAL

AMOR LOCAL

AMOR LOCAL

AMOR LOCAL

AMOR LOCAL

AMOR LOCAL





Ria de Santoña

LA MEJOR SELECCIÓN
DEL **Cantábrico**

Q
CALIDAD
SANTOÑA

Bonito
en aceite de oliva
Ria de Santoña

SERIE ORO
Anchoas del Cantábrico
en aceite de oliva
Ria de Santoña
Elaboración Tradicional - Santoña

Sardinillas
(Sardinas)
en aceite de oliva
Ria de Santoña
16/22 piezas
Elaborado en Galicia

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

AGROMALLORCA
— SEMBRANT DES DE 1964 —

**Els valors de la
nostra tomàtiga**

GASTRONOMIA TERRITORI SALUT MEDI AMBIENT PROXIMITAT SOLIDARITAT QUALITAT ECOLOGIA CULTURA TRADICIÓ MALLORCA PAGESIA KMO SOSTENIBILITAT



AGROMALLORCA
GAZPACHO DE TOMÀTIGA DE RAMELLET MALLORCA

AGROMALLORCA
TOMÀTIGA DE RAMELLET DE SUC Pe amb Oli AMB ALL MALLORCA

AGROMALLORCA
DE TOMÀTIGA DE RAMELLET Ratllada MALLORCA

AGROMALLORCA
TOMÀTIGA DE RAMELLET Pe amb Oli COENT MALLORCA

AGROMALLORCA
SUC DE TOMÀTIGA DE RAMELLET Pe amb Oli MALLORCA

Departament de Promoció Econòmica i Desenvolupament Local
Consell de Mallorca

TOMÀTIGA DE RAMELLET DE MALLORCA*

i

local



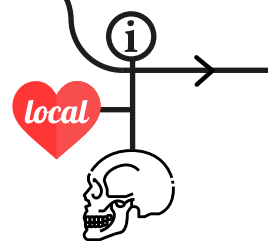
Ignorem si aquest vi et
farà parlar com un lloro,
però està boníssim.



www.terradefalanis.com



Terra de Falanís



Si vols més informació
d'aquest vi, no vagis de
crani, pots anar a la
pàgina 9 d'aquesta
revista. Muac!



www.terradefalanis.com



Terra de Falanis

Projectes ambientals

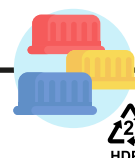
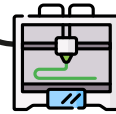
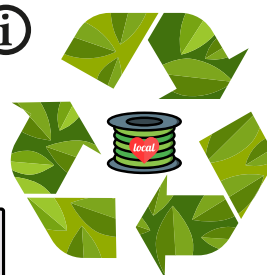


Reciclatge local avançat

Ens importa ser coherents i protegir el territori on vivim, per això donem suport a projectes ambientalment responsables, com és PLASTIC HERO. Els plàstics en la seva gran majoria es poden reciclar però són incinerats, principalment perquè el model de gestió de residus és poc eficient. PLASTIC HERO recull taps de plàstic (HDPE) i ampolles PET (les transparents) i transforma aquest recurs en filaments per a impressió 3D. Agromart col·labora amb els Ajuntaments d'Artà i d'Alcúdia és aquest bonic projecte. Si vols col·laborar, pots deixar els teus taps i ampolles en els **Agromart d'Artà** i del **Port d'Alcúdia**.
www.wearelab.es/plastic



Converteix-te en un heroi del plàstic! Aquests plàstics els convertirem en filaments per a impressió 3D!

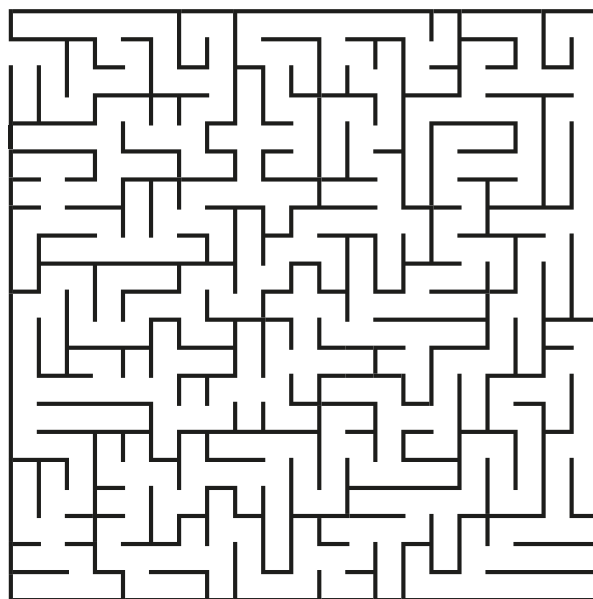
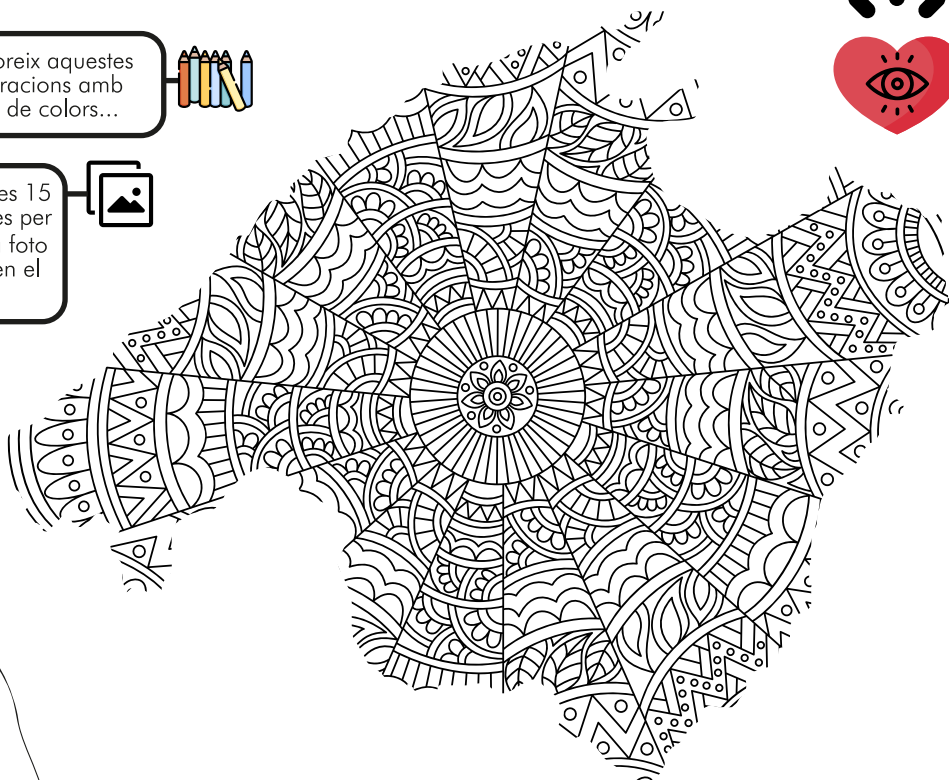


Passatemps

Acoloreix aquestes il·lustracions amb llapis de colors...



I si tens molta creativitat, pots intervenir les pàgines 15 i 16, on hi ha molt d'espai en blanc, i si ens envies per correu electrònic (revista@lanavenodriz.es) una foto de la teva intervenció, tal vegada la publiquem en el pròxim número... yeah!



(solució: pàgina 18)



Un laberint per a posar en funcionament la teva agudesa, o la dels teus fills... per on ha d'anar el caragol per a arribar a l'enciam?

Miscel·lània

Es denomina miscel·lània o calaix de sastre, a un gènere literari pertanyent a la didàctica que es va donar principalment al Renaixement i al Barroc, durant els segles XVI i XVII. És un dels principals antecedents de l'assaig. És una col·lecció de materials heterogenis units pel compilador i l'interès públic...



i

L'amor és un gran afecte cap a altres persones, objectes o éssers. Segons la intensitat i l'objectiu del sentiment, es distingeix amor d'amics o amistat, amor filial, maternal o qualsevol que es doni entre membres de la mateixa família, amor de parella, amor cap a les coses, llocs, animals..., amor cap a una idea...



El caràcter xinès tradicional per a l'amor consisteix en una suma dels símbols del cor (al mig) dins d' "acceptació", "sentiment", o "percepció", que mostren una gran emoció.

愛

Reflexions i pensaments

«Per a les petites criatures com nosaltres, la immensitat és suportable només a través de l'amor».

Carl Sagan, astrofísic, professor d'universitat, entusiasta del jersei de coll alt i autor de la sèrie Cosmos.



«Sense importar que tan urbana sigui la nostra vida, els nostres cossos viuen de l'agricultura; nosaltres venim de la Terra i retornarem a ella, i és així que existim en l'agricultura tant com existim en la nostra pròpia carn».

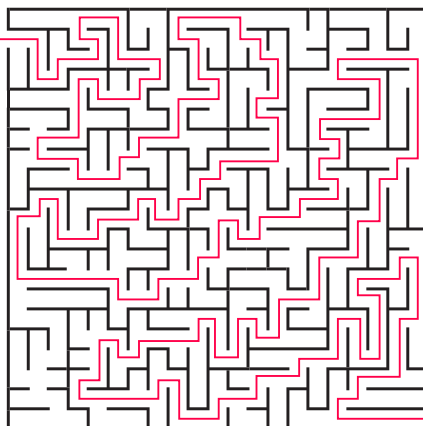
Wendell Berry, agricultor, escriptor i defensor de l'agricultura ecològica.

«Una discussió prolongada és un laberint en el qual la veritat sempre es perd».

Sèneca.



solució



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



Alguna idea o suggeriment?
revista@lanavenodrizza.es



Agraïments



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.



uep!



També volem agrair a tots els que lluiten contra la burocràcia, i als quals en els tràmits i gestions quotidianes, posen la seva millor actitud, simpatia i esperit amable. Al cap i a la fi, això també és un altre tipus d'amor. Gràcies.



Principals Fires a Mallorca



- **Fira de la Sípia (Alcúdia);**
divendres 14 i diumenge 15 d'abril
- **Fira d'Oví i Caprí (Calvià);**
dissabte 15 i diumenge 16 d'abril
- **Fira de Sal i Salaons (Colònia de Sant Jordi,
ses Salines);** diumenge 16 d'abril
- **Fira Agrícola i Ramadera (Santa Eugènia);**
diumenge 23 d'abril
- **Diada d'Agricultura Ecològica (Porreres);**
diumenge 23 abril
- **Fira de l'Oli (Palma);**
dissabte 29 d'abril
- **Fira de la Taronja (Sóller);**
dissabte 29 i diumenge 30 d'abril
- **Sa Fira i Fira Alternativa (Santa Maria);**
diumenge 30 d'abril
- **Fira del Llonguet (Es Pil·larí, Palma);**
diumenge 30 d'abril
- **Fira del Vi i del Formatge (Estellencs);**
dilluns 1 de maig
- **Fira del Vi (Pollença);**
dissabte 6 i diumenge 7 de maig
- **Fira de Maig (Sineu);**
diumenge 7 de maig
- **Fira de Maig, Fira de ses Vaques (Campos);**
dissabte 13 i diumenge 14 de maig
- **Fira del Caragol (Sant Jordi, Palma);**
dissabte 20 i diumenge 21 de maig.
- **Fira Ecològica, Artesana i Pagesa
(Puigpunyent);** 3 i 4 de juny
- **Fira de Primavera (Manacor);**
diumenge 4 de juny
- **Fira de l'Albercoc (Porreres);**
un dissabte de juny



TRIAM
D'AQUÍ



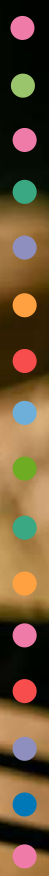
GOVERN
ILLES
BALEARS





agromart

Aquesta primavera menja sa, menja local, practica l'amor cap al teu territori, marca la diferència!



AMOR
LOCAL



Algunes mostres dels suggeridors plats que cuina Santi Taura amb els productes de Agromart: truita oberta d'espàrrecs verds i botifarró; calamars al caliu amb patata de forqueta...



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.