



## **Campaña "Los alimentos de las Islas Baleares"**

### **Introducción:**

Como cada año se pone en marcha la campaña "Los alimentos de las Islas Baleares en la escuela", que pretende dar a conocer entre los escolares el sector primario de las Islas Baleares, como también los productos de calidad que se derivan, porque nuestros jóvenes aprendan a apreciar y diferenciar estos productos otros de similares que tienen a su alcance e incorporen también hábitos de alimentación sanos y equilibrados.

La campaña, si bien va dirigida directamente a los alumnos del 6\*è curso de primaria, también implica los padres y profesores, y tiene como objetivos secundarios favorecer que los escolares conozcan el entorno natural, social y cultural que el sector primario aporta, tan importante para mantener nuestras tradiciones y garantizar la persistencia de una actividad agraria, ganadera y pesquería fomentada en la calidad de sus productos.

### **Campaña 2014-2015**

La campaña consta de un juego interactivo de preguntas y respuestas. La información necesaria para contestar las preguntas la pueden encontrar en unas fichas temáticas que las técnicas que harán la actividad entregarán a cada alumno. Las fichas se podrán usar en clase para hacer otras actividades relacionadas con este sector.

### **Objetivos**

- Fomentar entre los alumnos el conocimiento de los alimentos de temporada de nuestras islas.
- Promover que conozcan nuestros productos con sello de calidad.
- Favorecer la incorporación de hábitos alimentarios saludables en la dieta diaria.
- Potenciar que los alumnos aprendan a valorar de manera adecuada las propiedades de los productos que tienen que consumir.
- Favorecer actitudes de respeto con el entorno natural.



## Material didàctico y dinámica del juego

### Material:

El material consta de un juego de fichas que entregamos después de la introducción a los alumnos y profesores, y de una rueda interactiva en que se desarrolla la temática del juego.

### Dinámica del juego

El juego propone una serie de preguntas, pasatiempos, adivinanzas y escenificaciones destinados a conocer más sobre la agricultura, la ganadería, la pesca y el productos de calidad de las Islas Baleares.

### Piezas del juego:

1. Rueda de cinco colores (cada color representa un tema).
2. Díptico (en el cual se hacen constar las preguntas acertadas).
3. Dos o más equipos (alumnos)
4. Una conductora del juego (técnica).

### Cómo jugamos?

Los alumnos hacen girar la rueda del juego y esperarán que se pare en un color que determinará el tema de las preguntas:

**Azul:** El sector primario de las Islas Baleares

**Naranja:** Queso Mahón-Menorca DOP

**Verde:** Aceite de Mallorca DO

**Rojo:** Sobrasada de Mallorca IGP

**Amarillo:** Ensaimada de Mallorca IGP

El objetivo es responder correctamente las preguntas de cada tema. Cada acierto proporciona un punto, que se tiene que apuntar a la casilla pertinente del díptico.



# Govern de les Illes Balears

## Serveis de Millora Agrària i Pesquera

### Resumen de fichas de ayuda por los alumnos:

### Sector primario de les Illes Balears

**SECTOR PRIMARI DE LES ILLES BALEARS**

Aquest sector proporciona aliments frescs i de temporada de agricultura, ramaderia i la pesca de les Illes Balears.

**PESCA**

**RAMADERIA**

**AGRICULTURA**

**Producció**

Fins a l'arribada del formatge al sector primari ve sent el motor de l'economia de les Illes Balears. Signifiquen els recursos naturals i els recursos productius actualment són la vinya, els cereals i l'olivera. Quatre milers de hectàrees i els transports, actualment són el creixement econòmic de les illes.

**Mapa d'orientació**

A les illes podem dir una gran diversitat geogràfica en la qual s'integren zones planes i les muntanyes, valls, horts, pastures i terrenys de secà i de regadiu. Els terrenys i muntanyes diverses donen als aliments nous que fan que tinguem una gran varietat de cultius i una molt bona varietat de productes.

5. Els de Mallorca són dividits en dos subsectors: - La Serra de Tramuntana: hi predominen les oliveres i el romaní del qual també s'obtenen els oli i el vinagre de les Illes Balears. - El Pla: zona central de l'illa amb terres de cultiu fàcil i parcialment hi predominen els cereals i cultius com patates, hortalisses, fruites, carabasses, oliveres, etc. i altres i les oliveres.

6. El Pla i el Muntanyes: hi predominen els cereals i el romaní del qual també s'obtenen els oli i el vinagre de les Illes Balears. A Calvià, el romaní és el cultiu de formatge produïent l'indústria del formatge mallorquí.

El clima prevalent del sector primari de les illes Balears són freds i de temporada. Per tant, actualment i per això per a la nostra orientació, alhora, els productes que demostren l'impacte econòmic, són la Ramaderia de Mallorca, l'oli de Mallorca, l'Ensalada de Mallorca i el formatge Mahón-Menorca, tenen una rellevància gran i són coneguts internacionalment.

### Queso Mahón-Menorca DOP

**FORMATGE MAHÓN-MENORCA**

**Història del formatge Mahón-Menorca**

El formatge és un producte emblemàtic de Menorca, que ja es coneixia a l'illa l'any 2000 aC. Durant el període de dominació britànica s'exportava molt de formatge que normalment sortia del port de Maó. Això va fer que es coneguessin a l'estranger "de Mahón". Encara que uns bons pasters havien elaborat en altres localitats de Menorca.

En els darrers 30 anys han aparegut centres d'elaboració i de maduració que han incorporat noves tecnologies i que han respectat al màxim el procés artesà.

**La denominació d'origen Mahón-Menorca**

El formatge Mahón-Menorca és un formatge de pasta prensada, de forma paral·lelepípeda, amb arestes arrodonides, fet amb llet de vaca, elaborat i madurat a Menorca seguint la tradició i les normes de la denominació d'origen (segell de qualitat alimentari). L'excel·lent qualitat del formatge fa que des de 1985 gaudeixi de la DOP.

El formatge amb DOP duu una etiqueta i una contraetiqueta, un precepte o un distintiu del Consell Regulador.

**Tipus de formatge Mahón-Menorca**

S'hi distingeixen dos tipus: - Mahón-Menorca fet amb llet sense o algun tractament de conservació (refrigeració o pasteurització). - Mahón-Menorca artesà: fet amb llet acabada de muntar i que no ha estat sotmesa a cap tipus de tractament de conservació.

**Segons el temps de maduració, es classifica en:**

- Semimadurat: si la maduració és inferior a 150 dies.
- Madurat: si la maduració és superior a 150 dies.

**Nutrició i salut**

El formatge Mahón-Menorca és un aliment ric en proteïnes i de molt bona digestibilitat. Té un alt contingut en greix que li dona un elevat valor energètic. Ens aporta calci, fòsfor, magnesi i vitamines.

**Procediment d'elaboració del formatge Mahón-Menorca**

- 1- La llet crua es coagula amb un producte (quall). Es formen les quallades (part sòlida que es queda a baix) i el sèrum (part líquida que queda a dalt). Amb un instrument especial (lira), es romp la quallada en trossets petits com un palet.
- 2- En el formatge artesà, es posa la quallada dins una trapeza de roba (fagassa). Se n'ajunten els quatre costats amb un lligam i es fa pressió; així s'elimina el sèrum i es dona forma a la peça. En el formatge no artesà, el fagasser es posa dins un motlle.
- 3- Les fagasses es pesen en premses que les compacten i eliminen la resta de sèrum.
- 4- S'introdueixen les peces dins una solució d'aigua i sal durant un màxim de 48 h.
- 5- Les peces es pesen donant-los un pes específic i s'organitzen durant una setmana.
- 6- Es duen a cambres de maduració, on estaran el temps adequat segons el tipus de formatge que vulguem obtenir.
- 7- Per acabar, es duu a terme un control de qualitat i de l'etiquetatge.

### Aceite de Mallorca DO

**OLIV DE MALLORCA**

**Història de l'oli de Mallorca**

Des de sempre els oliveres han format part del paisatge a tota la mediterrània. Sembla que els fenicis i els grecs van introduir el cultiu de l'olivera a les Balears. Tot i que en el temps dels romans ja es produïa molt d'oli a les Balears, no es va fer fins al segle XIX que es va incrementar el volum del producte a Mallorca.

Durant molt de temps la producció d'oli va ser la principal riquesa de les finques de la Serra de Tramuntana (moltíssims arbres fruiters).

L'oli no ser el producte més exportat fins al segle XX. Després, l'arribada del turisme desplaçà el ní d'arbre del camp a les zones turístiques i va esdevenir molt l'elaboració d'oli.

**L'oliveres i les varietats d'oliva**

L'olivera té les fulles de color verd opac i el dors i gairebé blanc al revers; el tronc és de color gris; la seva forma és tronca tortosa i recoberta amb els anys. Les varietats d'olives més comunes a Mallorca són: Empeltre i mallorquina; la més característica a Mallorca: aporta a l'oli suavitat, dolçor i sabor d'amatlla madura. - Altres: apporta a l'oli un sabor de fruits verds. - Pical: apporta a l'oli un atribut picant i omag.

**Tipus d'oli d'oliva**

L'oli d'oliva verge és el suc de l'oliva; no pot estar mesclat amb cap altre producte, ni contenir cap additiu. Segons les característiques de l'oli, trobem diferents categories: - Oli d'oliva verge extra: qualitat excepcional i altíssim; aciditat no superior al 0,8%. - Oli d'oliva verge: qualitat excepcional sense defectes destacables; aciditat no superior al 2%. - Oli d'oliva refinat: el d'oliva amb algun defecte de solet a un procés químic es perdent nutrients propis de l'oli, amb com el color, el gust i l'aroma. - Oli d'oliva: mesccla d'olis d'oliva refinats amb olis d'oliva verges; aciditat menor a l'1%.

**La denominació d'origen Oli de Mallorca**

La denominació d'origen és un nom que fa referència a l'origen geogràfic del producte i a les seves qualitats i el compliment del Reglament. En el cas de la denominació d'origen (DO) Oli de Mallorca, és un reconeixement oficial d'un oli d'oliva verge extra de qualitat. La zona de producció i el lloc d'elaboració de envasament d'oli de Mallorca, a partir d'olives de les varietats empeltre i mallorquina, artemisa i pical.

**Nutrició i salut**

L'oli d'oliva verge està ric en antioxidants, reguladors digestius i circulatòria i ens ajuda a lluitar contra l'envelliment.

**Procediment d'elaboració tradicional**

L'elaboració d'oli mitjançant el sistema tradicional consisteix a posar les olives a la solera del molí o trull, on són colpejades per lacció d'un maza o rotllon de ferro tronco-cònic regadera per un animal.

La pasta que s'obté es col·loca entre una mena d'estores d'aport anomenades espartines, que es pesen una damunt l'altra. La premsa d'estores es duu a una premsa i se armet a una força pressió, per extreure un líquid format per aigua i oli, que, després, se separa en dues capes: la capa superior és l'oli i la capa inferior, de l'aigua, és el sèrum de l'oliva, anomenat malinada. El líquid que queda en la espartina és el que es coneix com a pinyolada.

**Procediment d'elaboració actualitat**

- 1- Collita i recollida: la collita s'ha de fer en el moment òptim de maduresa del fruit. L'oliva es transporta a la telera. Les olives es baiden en una trapeza que recull les olives i, amb una cinta transportadora, es dipositen a la màquina de neteja. Per obtenir un bon oli de qualitat, el temps entre la collita i l'entrada de l'oliva a la telera sigui breu.
- 2- Neteja i rentada: les fulles i les branques se separen de l'oliva amb impulsos d'aire; després, les olives se renten amb aigua.
- 3- Pressió i classificació: les olives es pesen i se'n duu una mostra al laboratori per saber el grau d'acidesa i el rendiment.
- 4- Maza: les olives es trituren fins que formen una massa de pinyols, molí d'oliva, oli i capa pròpia de l'oliva, anomenada malinada. El líquid que queda en la espartina és el que es coneix com a pinyolada.
- 5- Substrat: amb aquesta operació, a 27 °C se separa l'oli de l'aigua.
- 6- Extracció: el centrifugat separa la pinyolada de la malinada i l'oli.
- 7- Decantació: neteja de l'oli.
- 8- Emmagatzematge: l'emmagatzematge l'oli no es pot en dipòsits d'acer inoxidable segons la qualitat. Després s'emmagatzema en botelles per vendre.



## Sobrasada de Mallorca IGP

**SOBRASSADA DE MALLORCA**

**Història de la Sobrassada de Mallorca**

La Sobrassada de Mallorca és un producte comú cru i sàlbat, elaborat amb carn crua magra de porc i salnit, posada i condimentada amb pebre vermell, sal i espècies. Va néixer de la necessitat de conservar la carn de porc i es coneix almenys des de l'edat mitjana.

Sembla que el nom ve del terme italià "sobrasato", embotit al qual el segle XVI es li afegí pebre vermell amb el qual es fa la sobrassada mallorquina, seguint el color característic i es transformà en el producte que coneixem.

**El porc**

Porc blanc és el que s'utilitza més a l'illa de Formentera i tradicionalment mallorquina, ja que s'hi ha més. És més gros en proporció que el porc autòcton i la carn més magra.

Porc Negre: és una raça autòctona de Mallorca. El distintiu del blanc per les característiques següents:

- Pells de tonalitat negra.
- Més llargs i abundants el llom.
- Dos garrons que li porten de les pates.

**Tipus de Sobrassada de Mallorca**

El tipus de sobrassada, el determina el tipus de budell que s'hi emprin per embotir-la. Per ser:

- **Llonganissa** es fa amb budella prima, per arribar als 60 cm.
- **Sobrassada prima** es fa amb budella una mica més ampla, de 3-4 cm de diàmetre i 25-30 cm de llargada.
- **Sobrassada arroscada** es fa amb un budell gruixut.
- **Culona** es fa amb un budell curt (peça).
- **Bufetó** es fa amb la bufeta; per arribar a pesar 8 kg.
- **Biberó** es fa amb festinós.
- **Pallero** es fa amb el budell ooc.

Les llonganisses es poden menjar poques dies després d'haver-les fet. Les sobrassades més primes, un mes després i les més grosses es millor menjar-les a l'estiu.

**La indicació geogràfica protegida Sobrassada de Mallorca**

La indicació geogràfica protegida (IGP) és un segell de qualitat agroalimentària que fa referència a l'origen geogràfic i a les característiques d'un producte.

La Sobrassada de Mallorca amb indicació geogràfica protegida s'ha d'haver elaborat a l'illa de Mallorca i ha de complir una sèrie de condicions que s'indiquen en el reglament de la indicació geogràfica protegida.

Per exemple, el reglament determina les proporcions dels ingredients, prohibeix l'ús de colorants i indica les característiques externes i internes de les sobrassades empaquetades sota aquesta IGP.

La IGP Sobrassada de Mallorca protegeix dos tipus de sobrassada:

- Sobrassada de Mallorca: s'elabora amb carn de porc i inclou presentacions diverses: llonganisses, sobrassades senceres o tallades, terrines, etc.
- Sobrassada de Mallorca de porc negre: s'elabora només amb carn de porc negre i es presenta únicament en peces de 500 grams.

**Nutrició i salut**

La Sobrassada de Mallorca és un aliment que té un alt valor energètic i nutritiu. Conté proteïnes que són útils a constituir els nostres músculs i gràsies que són imprescindibles per a la salut.

## Ensamada de Mallorca IGP

**ENSAMADA DE MALLORCA**

**Història de l'Ensamada de Mallorca**

L'origen de l'Ensamada de Mallorca és incert; alguns historiadors diuen que és d'origen hebreu, d'altres pensen que és d'origen aràbic.

El que és cert és que ja en el segle XVI es consumia ensamada i que avui en dia és molt popular fora de l'illa.

Probablement les ensamades originals varen ser lliures, sense cap tipus de ferment després de van aparèixer de molts foraments.

**Tipus d'Ensamada de Mallorca**

L'ensamada de Mallorca és un pastís de base rodona fermet per una massa envoltada en espiral i fet de farina de forno, mas, ou, sal, sucre, massa mare, i cobell d'àngel si l'ensamada és forada.

Hi ha dos tipus d'ensamada de Mallorca:

- **Ensamada de Mallorca** la que no té cap tipus de ferment, coneguda com a lliure.
- **Ensamada de Mallorca de cobell d'àngel**: amb el ferment de cobell d'àngel.

**La indicació geogràfica protegida Ensamada de Mallorca**

Per poder comercialitzar una ensamada amb la indicació geogràfica protegida Ensamada de Mallorca, s'ha d'haver elaborat a l'illa de Mallorca, ha de ser lliure o de cobell d'àngel i ha de complir unes poques que determinen les proporcions dels ingredients, les fases del procés d'elaboració i les característiques externes i sensorials.

La identificació dels forns que elaboren i venen Ensamada de Mallorca es fa mitjançant una placa amb l'emblema del Consell Regulador.

L'ensamada de Mallorca s'ha de comercialitzar en peces senceres, envasades en capses de cartó o embolades, per assegurar la protecció del producte. És important conèixer l'ensamada de Mallorca amb entallat, tenint en compte el temps necessari per elaborar-la.

**Nutrició i salut**

L'ensamada de Mallorca és un producte energètic, a causa de l'elevat contingut de gràsies, sucres i midí. És rica en lípids, proteïnes i glúcids.

**Procés d'elaboració:**

- 1- **Pastar:** es pasten la farina, l'ou, el sucre, els aus i el líquid.
- 2- **Laminar:** s'estira la massa o hi s'obtenen una làmina fina, que es cobreix de sucre. S'hi posa el cobell d'àngel si l'ensamada n'ha de dur.
- 3- **Enrotllar:** s'enrotlla la làmina sobre si mateixa, s'estira i se'n fa una espiral de dues voltes com a mínim, en el sentit de les agulles del rellotge.
- 4- **Fermentar:** la pasta es deixa fermentar durant un temps mínim de 12 hores. Després d'aquest procés, la massa ha augmentat molt de volum.
- 5- **Enfornar:** es cou la massa al forn. Aquest procés és important per la textura final de la pasta. A Mallorca hi ha forns de lliure molt antics que encara s'empen.
- 6- **Ensucrat:** s'empolvera la coberta amb sucre en pols.

## Medidas de acompañamiento:

Como novedad por este curso 2014-2015, los alumnos participantes en la campaña recibirán una fiambarrera como la que veis en la imagen inferior, para incentivar el consumo de productos del sector primario de las Islas Baleares por gentileza de la empresa EROSKI y la Consejería de Agricultura Medio ambiente y Territorio, así como un cuento con la historia de los honderos de Mallorca.

Podéis reservar la actividad al mail:  
dcarrio@semilla-sau.se  
Teléfono: 971179596