

# Índex

<b>Pròleg</b>	<b>11</b>
JOSEP OLIVER TIMONER	
<b>1. Consciència de passat, responsabilitat de present, reptes de futur</b>	<b>13</b>
MIQUEL GUAL PONS	
<b>2. El clima de la vall casa molt bé amb els cítrics</b>	<b>17</b>
JOAN PUIGSERVER	
<b>3. Aspectes geològics de la Vall de Sóller</b>	<b>21</b>
JOAN ARBONA MAS	
<b>4. Els ocells dels horts sollerics</b>	<b>43</b>
CRISTINA FIOL PARÍS I JOSÉ LUÍS MARTÍNEZ MARTÍN	
<b>5. Taxonomia i evolució. Les varietats de taronja: de les antigues a les actuals</b>	<b>53</b>
PEP MORA SERRA	
<b>6. Cultiu, plagues, poda, fertilització i reg</b>	<b>63</b>
PEP MORA SERRA	
<b>7. Les eines del camp</b>	<b>83</b>
TOMEU ARBONA I PERE SUAU	
<b>8. L'aigua: element imprescindible per l'hort</b>	<b>93</b>
MIQUEL GUAL PONS	
<b>9. Història del cultiu dels cítrics a Sóller i la seva exportació</b>	<b>99</b>
ANTONI QUETGLAS CIFRE I PLÀCID PÉREZ PASTOR	
<b>10. Actualitat i perspectives de futur del cultiu a Sóller</b>	<b>157</b>
MIQUEL GUAL PONS, MARGALIDA MOREY CORTÉS I PEP MORA SERRA	
<b>11. La taronja de Sóller en la literatura</b>	<b>159</b>
MARIA DEL MAR UMBERT SEGUÍ	



<b>12. Els cítrics i la cuina a Sóller</b>	<b>133</b>
ANTONI PINYA FLORIT	
<b>13. Composició i qualitat nutricional dels cítrics</b>	<b>187</b>
MARGALIDA MOREY CORTÈS	
<b>14. Receptari de cuina amb cítrics</b>	<b>193</b>
Crema de taronges i festucs amb licor de taronges	193
JUAN ANTONIO FERNÁNDEZ VILA	
Taronja de sóller, xocolata negra, oli d'oliva i tòfona negra	194
LLUÍS GOT	
Rissotto de taronja canoneta amb ventresca de salmó	197
RAFEL ANDREO MARROIG	
Filet de gall Sant Pere, patates a baixa temperatura i allioli de taronja	199
VÍCTOR PERROTTE	
Coca de xeixa, taronja i calamar	200
PEP LLUÍS MAYOL "BARRETES"	
Cuixa de xot, salsa de taronja amarga i menta	202
GUILLEM MOYA	
Mousse de xocolata negra i taronges de Sóller	203
XISCO MARTORELL	
Confitat de camagroc	204
ANTONI PINYA FLORIT	
Cítrics de la terra	205
LLUIS CARDELL BATLE	
Caneló de porcella, bolets i salsa de taronja sanguina	208
MARC MARTÍNEZ MAGRANER	
<b>15. Aplicacions didàctiques sobre la taronja</b>	<b>211</b>
MARGALIDA PUIG, GABRIEL MATEU I MARIA DE LLUC SOSA RULLAN	
<b>16. Annexos</b>	<b>219</b>
<b>17. Bibliografia</b>	<b>229</b>



## 12. Els cítrics i la cuina a Sóller

Vull començar aquestes primeres línies com a homenatge al mestre gelater Mateu Jaume, nascut a Sóller entre 1830-1835. Es va casar dues vegades i tingué diversos fills sense que cap d'ells seguís el dolç camí professional del seu pare. Després d'ell, una altra família va recollir el testimoni d'aquella prestigiosa gelateria, avui coneguda en el món sencer amb el nom de *Can Joan de S'Aigo*. A més de l'herència física de l'emblemàtic establiment, Mateu Jaume va deixar el testimoni de les seves receptes, no solament en el camp de la gelateria sinó també en postres i dolços típics de la gastronomia mallorquina, tots ells recopilats en el llibre: *Llibre de gelats i quemullars (Mateu de Jaume de Ca'n Juan de s'Aigo 1884-1885)*, reeditat per Lluís Ripoll Arbós l'any 1978.

Mestre Mateu, com a bon solleric coneixedor de les qualitats de les taronges i altres cítrics en general que es produïen a la Vall, ens dóna a conèixer aquestes en diferents especialitats. A l'apartat *Gelats de primera classe* ens proposa: *Espuma de taronja y de Llimona, Gelat de Totes Fruites* –avui conegut amb el vocable internacional *Tutti Frutti* i que elaborava amb la mescla de diferents gelats com fresa, pinya, albercoc, suc de taronja i petits bocins de fruita confitada: albercoc, poncem, codonyat, etc.– o *Crema de llet tres gusts* –compost per una crema de llet perfumada amb vainilla i gelats de fresa i taronja-. Segurament el més cridaner de la seva oferta gelatera era el granissat de taronja presentat en un tassó, amb una proposta de tres preus diferents: *Taronja de 40 cèntims/tassó, Taronja de 30 cèntims/tassó i Taronja de 20 cèntims/tassó*. El tassó de 40 cèntims es pot considerar de major qualitat d'acord amb la formulació presentada –per cada tres litres d'aigua utilitzava 12 taronges i 1,335 quilos de sucre-; el tassó de 30 cèntims tenia una qualitat intermèdia –s'utilitzava 3,5 litres d'aigua per 10 taronges i 1,2 quilos de sucre; i en darrer lloc el tassó de 20 cèntims era considerat el d'inferior valor –s'aplicava una formulació del tassó de 30 cèntims incrementant amb mig litre més, o sigui 4 litres d'aigua. La presència del suc d'un altre cítric, en aquest cas la llimona, en dues receptes desconegudes actualment: *Ponxe d'estiu i Ponxe Rei en Jaume*, participava com ingredient bàsic. En aquest mateix apartat, utilitzava *aigua de flor de taronger* per elaborar *Ponxe des Moros* i el *Gelat Verd de Menta*. En un altre apartat de la seva obra denominat: *Quemuyars, altres pastes i plats dolços*, es pot observar també la presència de la llimona en algunes de les receptes, en aquest cas rallada o sols la pell, en formulacions com *Estrelles, Llet d'ametla de Nadal, o Crema de llet*. Ocorre el mateix en un altre apartat: *Gelats Imperials de Primera*, on la pell de llimona es constitueix com el principal aromatitzant en les receptes de *Crema Imperial de Llet, Torro Imperial Castell de Bellver, Crema Imperial de Pinyons de Meló, Crema a la Chantilly, Llet a la Mallorquina*. A l'apartat *Biscuits i Valesquins* de nou la llimona participa en la totalitat de les receptes exceptuant els *bescuits i valesquins de cafè i xocolata*. Sens dubte, Mateu Jaume fou un

## 14. Receptari de cuina amb cítrics.

JUAN ANTONIO FERNÁNDEZ VILA

### Crema de taronges i festucs amb licor de taronges



#### Ingredients:

- 6 làmines de gelatina
- 4 rovells d'ou
- 100 g de sucre mòlt
- 1/2 copa de licor de taronges
- 1/4 de litre de suc de taronges recentment espresades
- 60 g de festucs o pistatxos picats
- 240 de nata líquida (35% matèria grassa)

#### Elaboració:

Remullau la gelatina en aigua freda, seguidament bateu els rovells d'ou, el sucre mòlt i el licor de taronges fins a obtenir una mescla cremosa. Afegiu-hi  $\frac{1}{4}$  dels festucs picats i mesclau-ho bé. Traieu la gelatina de l'aigua i escorreu-la, posau-la en una cassola amb el suc de taronja i escalfau-ho tot a foc lent fins que la gelatina es dissolgui bé (no és necessari deixar-ho bullir).

Afegiu al suc de taronja unes cullerades de la crema i mesclau-ho bé, després, a poc a poc, afegiu la resta de la crema, homogeneitzau-ho i deixau refredar lleugerament.

Bateu la nata fins que sigui consistent i mesclau-la amb la crema de taronja abans que comenci a solidificar-se. Ompliu un motlle gran o alguns individuals i deixau-ho refredar unes hores (millor tota la nit). Traieu la crema del motlle i serviu-la decorada amb la resta de festucs picats i caramel·litzats.



## 15. Aplicacions didàctiques sobre la taronja

### 15.1 Cultiu de la taronja a la Vall de Sóller<sup>1</sup>

Centre educatiu: CEIP Es Fossaret

Destinatari: Alumnes de 5è i 6è dels cursos 2017/2018 i 2018/2019

Professors responsables: Margalida Puig i Biel Mateu



<sup>1</sup> Inclòs en el projecte Aprenentatge Per Servei Serra de Tramuntana





Fig. 12 Olivar en sediments plio-quaternaris, presentant blocs caiguts de massissos topogràficament superiors. (Foto: Peu del Puig de Bàlitz, s'Illeta)



Fig. 13 Les parts baixes de les calcàries juràssiques s'aprofitaren per ser marjades i sembrar-ne oliveres. Actualment la seva major part està coberta de pinar i carritxera però d'antic estava aprofitada al màxim. (Foto: Muleta Gran)

sòls permeten el creixement d'arbres grans com l'olivera, el garrover i més esporàdicament figueres, ametllers, cirerers, atzerolers, ginjolers, ... Tots els peus de muntanya de tota la vall, on dominen els marjats (peu de la Serra d'Alfàbia, del Teix, de Muleta, de s'Illeta, de Bàlitz d'Amunt, d'Enmig i d'Avall, de Sa Comuna de Sóller i de Fornalutx), són els exemples més característics d'aquest tipus de sòls.

5. Zona d'olivar-garroverar/ Triàsic argilós i volcànic: si la zona de secà amb marjades té una base triàsica (tant argilosa com volcànica), admet els mateixos arbres ja indicats anteriorment encara que la irrigació més defectuosa complica el seu creixement. Però si la base triàsica és abundosa en guixos, el sòl sol ser molt menys adient. Tot el contrari que els sòls de base volcànica molt més adequats per les raons ja esmentades en l'apartat de la

zona d'horts. Exemples d'aquests sòls els trobam als Béns d'Avall, a Can Bleda, Can Carabasseta, Can Prohom, Cas Xorc, Es Montreials, Es Pujol d'en Banyà, Son Sales, Ca n'Aí, Coll de s'Illa-Pla de sa Vinya, Ca s'Hereu de Sa Figuera, Can Gordo, Can Costurer, s'Olivar des Fenàs, Bàlitz d'Amunt, d'Enmig i d'Avall, Coll de Biniamar, Montcaire, Es Mas de Fornalutx, Es Marroigs, es Racó d'en Vives, Ses Tres Creus, Coll de Sóller, ...

6. Zona d'olivar-garroverar/Juràssic: les zones juràssiques solen aflorar en grans masses de roques calcàries, normalment de color gris o blau-gris, que permeten el creixement d'arbres de manera esporàdica, aprofitant escletxes o petites depressions dins la roca que estan