

Mira Menorca

Llegums amb toc menorquí

La mercadalenca **Maria Jesús Vinent** es dedica a l'agricultura ecològica a Segovia i particulars de Menorca s'han interessat en poder adquirir els ciurons, llenties i mongetes que produeix, pel que proposa un sistema per fer la comanda a preu assequible

LAURA BAÑÓN

L'agricultura és la passió de Maria Jesús Vinent i el fil conductor de la seva vida. Procedent de tres generacions de pagesos del lloc de Carbonell (Es Mercadal), va decidir continuar la tradició familiar de treballar i viure de la terra. Durant uns anys va treballar a Unió de Pagesos de Menorca fins que donà el salt a la Península. Fa 18 anys es traslladà a viure a Segovia, on amb el seu home treballa la terra al poble de Las-tras de Cuéllar. D'ençà l'any 2000 es dedica a l'agricultura ecològica, una producció que té la certificació reconeguda. El 2008, la família començà a comercialitzar els fruits de la terra a través de la marca Ecomanjar. Són productors de cereals, patates i alls, i seguint la tradició de Castella i Lleó, també de llegums.

INTERÈS DES DE MENORCA

Precisament, degut a que a Menorca és més complicat el cultiu de llegums i quasi no hi ha producció local, Maria Jesús Vinent explica que particulars menorquins s'han interessat en poder adquirir els ciurons, llenties i mongetes que produeixen pel fet de ser ecològics. «És que tot i ser produïts a Segovia, estan un poquet amonquinats», diu l'agricultora amb humor. L'interès rebut d'alguns menorquins per les seves llegums li ha permès idear una sistema perquè els seus ciurons, llenties i mongetes puguin arribar a Menorca. Maria Jesús Vinent explica que els interessats poden enviar un correu electrònic a info@ecomanjar.com amb el seu encàrrec abans del 30 d'aquest mes. «Si s'arriba a sumar una comanda d'almanco 500 quilos ho enviarem a Algondet Nou, on hi ha en Nofre Gonyalons, per a que la gent pugui anar a cercar els seus paquets de llegum», comenta. Segons



En família, als camps de Segovia.
Maria Jesús Vinent amb el seu espòs, Javi, i els seus dos fills.

● FOTOS M.J.V.



Embalatge i certificació ecològica dels llegums d'Ecomanjar.



Maria Jesús Vinent amb el tractor. L'agricultura és la passió i fil conductor de la seva vida.

Tres varietats

Ciurons

► De la reconeguda varietat «castellana», són de tamany petit, suaus al paladar, ràpids de coure i no fan pells a l'hora de cuinar-los i menjar-los al plat.

Llenties

► Són de la varietat «pardina». Són també petites, de tamany més petit que les convencionals. Són gustoses i fàcils de coure.

Mongetes

► De la varietat «blanca riñón», de textura blana i saboroses pel paladar. Són també fàcils de coure i sense pells.

Conferència

L'agricultora explicarà la seva experiència en la trobada de dones pageses a finca La Concepció

Vinent, a través d'aquest sistema d'enviament col·lectiu els preus al consumidor menorquí poden ser més competitius: Ciurons i llenties a 3,5 euros el quilo i mongetes a 4,5 euros el quilo. Afirmarà que «es tracta d'una manera de poder aconseguir llegums ecològics de qualitat, amb toc menorquí,

El GOB organitza la IV Jornada de Dones Pageses el proper dia 27

► El proper dia 27 tindrà lloc la quarta Jornada de Dones Pageses a la finca Reserva de La Concepció des Mercadal, a partir de les 9.30 hores. Aquesta trobada pretén ser un espai de diàleg i reflexió sobre la situació del camp menorquí des de la perspectiva femenina. Segons el GOB, conèixer experiències que s'estan desenvolupant amb

èxit, pot ajudar al sorgiment de noves iniciatives assegurant el futur de l'activitat agrària a l'illa. Aquest any una de les ponents serà Maria Jesús Vinent, ben coneixedora de la realitat menorquina, qui explicarà la seva experiència amb l'empresa Ecomanjar, a Segovia. A més, Isabel Mayor, propietària de la finca que acull la jornada, tam-

bé explicarà tot el procés de la recuperació de les Salines Noves i l'elaboració de la Flor de Sal de Fornells. La jornada conclourà amb un dinar. Per a participar-hi cal inscriure's abans del dia 25, al telèfon 971 35 07 62 o al correu nlabbres@gobmenorca.com. El preu és de 10 euros. Aquesta activitat està emmarcada dins el projecte de custòdia agrària Cultivant Sinergies, cofinançat pel Ministeri d'Agricultura i Medi Ambient i FEADER, i el suport del Consell.

i a preu assequible». La seva producció de llegums té un embalatge també ecològic, amb bosses de paper d'un quilo de llegum. La seva iniciativa ha rebut diversos reconeixements, entre els quals destaca el premi Ecocultura al Mejor Productor Ecológico de Castilla y León (2011).