



SON MESQUIDASSA

MALLORCA



De la terra a la taula

Guia del Professorat





De la terra a la taula



Introducció

Son Mesquidassa és una finca situada a mig camí entre el mar i la **Serra de Tramuntana**, en el municipi de **Felanitx**. Amb quasi 100 hectàrees i més de 130 000 oliveres és la major explotació agrícola d'aquestes característiques a **Mallorca**.

El sistema de cultiu, el superintensiu, és el que millor s'adapta a una agricultura que cerca la màxima eficiència en el treball, obtenint la millor relació entre la qualitat i la quantitat d'oli obtingut.

La finca, que sempre ha estat destinada a l'agricultura, pertany a la família Rosselló-Castell des de l'any 1986. L'any 2007 es van iniciar els estudis del projecte que es va materialitzar l'any 2013.

La família Rosselló s'ha bolcat en la regeneració i professionalització del camp mallorquí, introduint la tecnologia més avançada, apostant per l'agricultura moderna, el disseny i la internacionalització sense renunciar a la tradició de les coses ben fetes i compromesos amb la filosofia de les empreses fermades a la terra. És una aposta per la Denominació d'Origen de l'Oli de Mallorca, pel producte local i per la qualitat que l'empresa familiar Conserves Rosselló va iniciar fa més de mig segle.

L'**experiència** que proposa als escolars és la de conèixer la producció d'oli i tot el que se'n deriva, observant i explorant l'entorn de la finca i la tafona i profunditzar en el coneixement de l'olivar i de l'oli d'oliva.

Amb el títol ***De la terra a la taula*** volem que els nins i nines aprenguin quin és el viatge que duu a terme l'oliva des de l'arbre fins l'oli que estan acostumats a veure i menjar.



De la terra a la taula



Objectius

La **proposta educativa** té present establir un vincle entre la visita a la finca i la tafona de Son Mesquidassa i els nins i nines a partir de l'experiència i les diferents àrees curriculars.

El **Quadern de l'alumne/a** és una eina que recomenam per preparar l'activitat a classe abans de dur a terme la visita a la finca. Trobarem una part d'informació combinada amb activitats lúdiques d'aprenentatge multidisciplinars.

Els objectius que es treballen són:

- Conèixer el procés d'elaboració de l'oli d'oliva.
- Apropar a l'alumnat al medi rural i a l'agricultura.
- Observar el cicle de vida d'un producte alimentari i la importància de protegir-lo com a garantia d'equilibri i sostenibilitat.
- Descobrir com es dur a terme l'agricultura moderna i la tecnologia i maquinària necessària que per dur-la a terme.
- Entendre, mitjançant l'oli d'oliva, el sistema de producció, comercialització i consum d'aliments i les seves conseqüències socials, ambientals i per a la salut, i modes de producció, comerç i consum.
- Mostrar la tradició de les tafones i de l'oli d'oliva tan arrelades a la nostra terra i en la Mediterrània.
- Donar a conèixer l'entorn i la situació de la finca.
- Tenir coneixement de les diferents varietats d'oliveres i d'olives.
- Conèixer els animals de l'entorn.
- Educar en la sensibilitat ambiental contribuint al tenir cura i millora de l'entorn.
- Conèixer les cures que tenen els arbres durant tot l'any.



De la terra a la taula



- Conèixer els diferents usos que es dona a l'oli d'oliva.
- Promoure hàbits alimentaris i consum saludables a partir del coneixement de les qualitats i beneficis de l'oli d'oliva per la salut
- Donar a conèixer la gastronomia mallorquina lligada a l'oli d'oliva.
- Aprendre refranys, gloses i endevinalles relacionades amb l'olivera i l'oli d'oliva.

Continguts

Al **Quadern de l'alumne/a** trobarem els següents continguts:

- Benvinguda
- Felanitx
- La possessió
- La tradició
- Les oliveres
- Els animals que ens visiten
- Cuidam, estimam i respectam el medi ambient
- Tenim cura dels arbres
- La recollida
- La tria i la neteja
- La tafona
- L'oli descansa!
- Embotellar i etiquetar
- Bon profit!
- Passatemps



De la terra a la taula



Visita a Son Mesquidassa

La visita comença amb un passeig des de l'antiga possessió de Son Mesquidassa, punt de trobada i d'activitats, fins a la tafona. L'alumnat observarà la plantació d'oliveres i la manera en què estan sembrades.

Una vegada arribats a la tafona es durà a terme una visita guiada per l'exterior i l'interior fent el recorregut que fa l'oliva en el procés d'obtenció de l'oli: recepció, neteja, molta, emmagatzematge, envasat...

Una vegada acabada la visita a la tafona tornam a la possessió on els nins i les nines podran gaudir de temps lliure per dinar, jugar... fins a la tornada a l'escola. Hi ha la possibilitat de dur a terme els diferents tallers que s'ofereixen: *Tast d'oli* o *Embotellar i etiquetar*.

La possessió compta amb grans espais per l'esbarjo, coberts i descoberts, banys...

Descripció dels tallers

Tast d'oli

En el taller de tast es dona a l'alumnat un tassionet amb una petita quantitat d'oli de Son Mesquidassa. Aprendran algunes tècniques per, mitjançant els sentits, endevinar els diferents aromes i propietats que conté l'oli.

Embotellar i etiquetar

En aquest taller es proporciona a cada nin i nina una botelleta buida i una etiqueta adhesiva. L'alumnat omplirà la botella amb oli de Son Mesquidassa i dissenyarà i aferrarà l'etiqueta a l'envàs. Cada nin i nina podrà endur-se'n a casa la seva pròpia i exclusiva botella per gaudir de l'oli amb la seva família.



De la terra a la taula



BENVINGUDA

Son Mesquidassa és una finca d'aproximadament 100 hectàrees situada al terme municipal de **Felanitx** al Migjorn de Mallorca. Una finca que sempre ha estat destinada a l'agricultura però que des de 2013 s'ocupa de la producció d'oli a partir de l'agricultura moderna amb la tecnologia més avançada.



Més de **130 mil oliveres** fan d'aquesta finca la més gran de Mallorca d'aquest tipus d'olivar.



Son Mesquidassa (Felanitx)



De la terra a la taula





Far de Portocolom

Felanitx, és un municipi del sud-est de Mallorca. Concretament es troba situat al mig de Manacor, Vilafranca, Porreres, Campos i Santanyí.

És el quart municipi amb més extensió de Mallorca.



Ball dels Cavallets



Poblat talaiòtic dels Clossos de Can Gaià

Compta amb onze entitats o nuclis de població:

Cala Ferrera, Cala Serena, Ca's Concos, es Carritxó, Felanitx, S'Horta, Portocolom, Son Mesquida, Son Negre, Son Proenç i Son Valls, on hi habiten al voltant de **18 000 persones**.



Castell de Santueri



Felanitx és terra de vinyes, cereals i oliveres i conegut al món per el seu artista més universal **Miquel Barceló** o el sis vegades campió del món de ciclisme **Guillem Timoner** o la jove futbolista **Mariona Caldentey**.



Puig de Sant Salvador



Portocolom



Felanitx

FELANITX

Des de **Son Mesquidassa**, ben aprop del nucli de població de Son Mesquida, contemplam el majestuós **Puig de Sant Salvador** amb 509 m, seguit del puig de Sa Comuna amb 429 m i el **Castell de Santueri** als 408 m d'alçada on descobrim una fortificació inexpugnable damunt els penya-segats, defensada a més, per torres i murades.



De la terra a la taula



La possessió



La finca de Son Mesquidassa pertany a la família Rosselló des de 1986, any que va comprar els terrenys però no va ser fins a l'any 2007 que es va iniciar l'estudi d'aquest projecte que es va convertir en realitat l'any 2013. Durant aquests anys es va construir la tafona i es van sembrar les oliveres.

La finca cultivada fa **82 ha**, de les quals 72 són olivar i la resta camins i zones de circulació de la maquinària. Això equival a uns **120 camps de futbol**.



De la terra a la taula



La tradició

El cultiu de l'olivera i la producció d'oli a **Mallorca** prové de molt antic. Fa milers d'anys els **fenicis** i els **grecs** n'introduïren el seu cultiu i posteriorment els **romans** ja produïen grans quantitats d'oli.



El descobriment de **vaixells enfonsats** amb carregaments d'**àmfores** amb diferents productes com ara vi, **oli**, salses de peix... ens demostren que els nostres avantpassats comercialitzaven i utilitzaven aquest tan apreciat oli com a moneda de canvi.

Amb el temps, la producció d'oli es va convertir en la principal riquesa de les **possessions mallorquines** moltes de les quals tenien la seva pròpia **tafona** per dur a terme tot el procés d'elaboració.

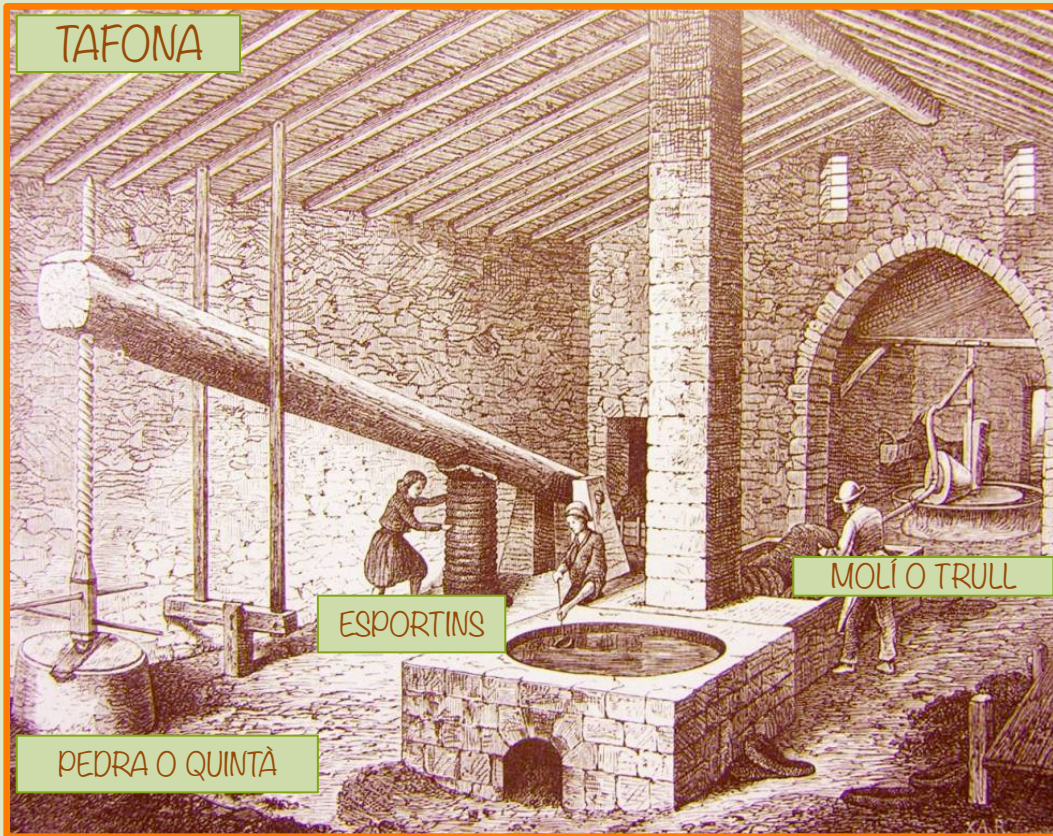


De la terra a la taula



La tradició

Gravat de l'obra de l'arxiduc Lluís Salvador



Tradicionalment l'oliva es recollia a mà i era transportada a la tafona on s'elaborava l'oli. Es dipositaven les olives a la **solera del molí o trull** on es capolaven amb les **moles** o **rutlons** mogudes generalment per bísties que la feien rodar. Aquest procés convertia l'oliva en una pasta. A continuació, es col·locava la pasta en una espècie d'estores d'espart anomenades **esportins** que acaramullats un damunt l'altre formant una pila sota la biga i amb la força del pes de la **pedra o quintà** feia regalimar un líquid format per aigua i oli que posteriorment es separava per obtenir l'apreciat oli. El residu que quedava dins els esportins es coneix com a pinyol o **pinyolada**. La collita de l'oliva començava al novembre i durava dos o tres mesos segons la collita de l'any. L'oli era part del sou dels treballadors i treballadores que havien participat en la collita.



De la terra a la taula



Les Oliveres

A Son Mesquidassa hi ha sembrades aproximadament unes **135000** oliveres de les varietats Arbequina, Arbosana, Koroneiki, Sikitita i Frantoio.

La més abundant en diferència és l'**Arbequina** ja que és la única varietat autoritzada per la Denominació d'Origen (DO) d'Oli de Mallorca que s'adapta en aquest tipus de cultiu. Aquest tipus d'oliva dota a l'oli d'un sabor de fruita verda.



També es duen a terme diferents estudis i en un futur es plantaran altres varietats per veure el seu comportament a Mallorca en relació al sistema superintensiu.



Les **oliveres** es distribueixen en **files compactes** per facilitar les feines de manteniment i cultiu i sobretot per la recollida amb la màquina especial que redueix els costos i permet fer un oli de qualitat a un preu assequible per la gent.

Arbequina	125 000
Arbosana	2 500
Koroneiki	2 500
Sikitita	2 500
Frantoio	2 500
	+
	135 000



De la terra a la taula



Els animals que ens visiten

L'olivar de **Son Mesquidassa** és un punt d'encontre de diferents **animals** que hi habiten de forma temporal en molts de casos (migracions) i en altres casos són residents. Els més abundants són les **aus**. Vet aquí alguns exemples que amb un poc de sort passejant per l'olivar podràs observar.



CONILL



LLEBRE



MILANA



PERDIU



TÓRTORA



MÈL-LERA



TORD



TUDÓ



ROPIT



ESTORNELL



ESPARVER



XEBEL-LÍ



De la terra a la taula



Cuidam, estimam i respectam el medi ambient

A Son Mesquidassa ens preocupa de manera molt notable el medi ambient.

Dins el procés d'elaboració d'oli es recupera el pinyol de l'oliva. Aquest residu s'anomena **pinyolada**.

De la pinyolada es separa el pinyol capolat que es fa servir com a **biocombustible** amb el qual es genera calor per la calefacció o fred pels aires condicionats estalviant cada any 90 tones de combustible fòssil com la benzina, gasoil...

La resta de la pasta sense l'oli serveix com a **adob orgànic** a diferents pagesos de la zona pels seus cultius. Fa les funcions de compost i és molt ric en matèria orgànica i potassi.

La finca també disposa de petits camps de **plaques solars** que donen energia neta a les instal·lacions.



Una hectàrea (10 000 m²)
en cultiu superintensiu
captura 38,5 tones de CO₂
anualment, que són transformades
en oxigen.

A Son Mesquidassa hi ha 72 ha,
per tant, $72 \times 38,5 = 2\,772$
tones de CO₂ anuals que equivalen
a les emissions de 1450 cotxes.



De la terra a la taula



Tenim cura dels arbres

Les **oliveres** són tractades amb gran cura durant tot l'any perquè tinguin una bona producció d'olives.

El **reg**: Les oliveres només es reguen en les èpoques més seques i si és estrictament necessari. Es subministra la quantitat d'aigua necessària gràcies al seguiment que es fa de temperatures i de pluja. El reg es duu a terme mitjançant el sistema de degoteig.

El **control de plagues**: sempre es realitzen sota la supervisió de tècnics especialitzats. Setmanalment es fa un seguiment per controlar l'estat de les plantes i detectar l'aparició de plagues i malalties. Es posen trampes per tota la finca (uns plàstics rectangulars de color groc amb una cola adhesiva) per atrapar insectes perjudicials. Alguns tractaments són preventius quan es donen les condicions idònies perquè apareguin les malalties i els insectes.

Les plagues més perilloses són la **mosca de l'oliva** que posa els ous dins les olives i d'allà neix una larva que la devora i el **repiló**, un fong de les fulles que les fa malbé.

Els **adobs**: la quantitat de fertilitzant i el tipus d'adobs es calculen a partir de les necessitats que té la planta en funció de la collita de cada any.

El **control d'herbes**: en el moment de la plantació es feren diferents tractament combinant herbicides i

desbrossament de les herbes

no desitjades per eliminar-ne les llavors. Actualment tot just es fa una repassada anual per evitar que en neixin.

La **poda**: els primers anys es fa una poda perquè les oliveres es formin de la manera precisa per facilitar la recollida de l'oliva amb les màquines especialitzades.



Mosca de l'oliva



De la terra a la taula



La recollida

l arriba el dia! A principis d'**octubre**, si les condicions han estat les adequades, comença la **recollida** de l'oliva. Els tècnics són els encarregats de donar per començada la temporada de recollida observant les propietats de les olives, el clima... La temporada dura aproximadament un mes. Durant aquest mes la màquina treballa dia i nit.

El procés de recollecció es fa amb una **màquina recol·lectora**.



Aquesta màquina passa pel mig dels arbres i els espolsa fent caure les olives en uns recipients que té a la part superior.

Aquest tipus de recollecció evita que les olives tenguin contacte amb el terra fet que perjudicaria a l'oliva i evidentment a la qualitat de l'oli.

Quan els recipients de la màquina estan plens són buidats dins el **remolc d'un tractor** que transporta les olives cap a la tafona per seguir el seu camí en l'elaboració de l'oli.

La màquina recull fins a
8 000 kg (8 tones)
d'oliva cada hora.



De la terra a la taula



La tria i la neteja

Quan les **olives** arriben a l'exterior de la **tafona** dins el remolc, el tractor les descarrega dins una gran **tremuja** situada al terra.

Una màquina **rentadora** és l'encarregada de retirar totes les fulles, branquetes, terra... que han quedat dins en la recollida i de rentar les olives.



Una vegada les olives estan netes entren a la **pesadora**. La pesadora és una bàscula hidràulica que pesa la quantitat d'oliva que entra. A continuació i mitjançant unes **cintes transportadores** les olives viatgen a unes **tremuges d'emmagatzematge** fins el moment que començarà el procés d'obtenció de l'oli.



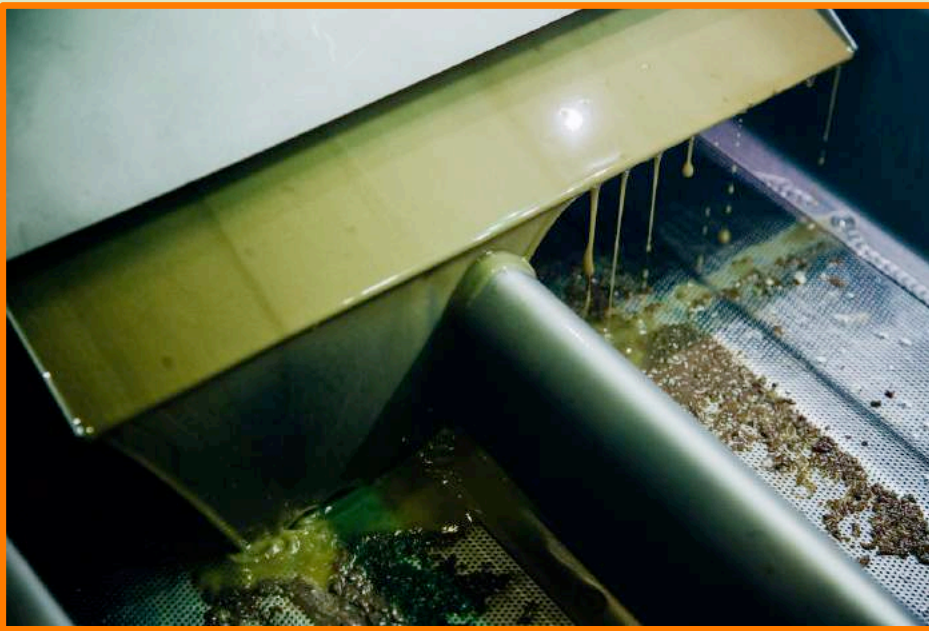
De la terra a la taula



La tafona

A partir d'aquest moment les olives entraran dins un procés en que diferents màquines de darrera generació convertiran el fruit en oli.

En primer lloc el **molí** capola i mol l'oliva i el pinyol convertint-la en una pasta: la **molta**. Arriba el moment de destriar la part líquida que servirà per fer l'oli i el pinyol i la resta de pasta que com hem vist s'utilitzarà de biocombustible (una vegada eixut) i d'adob pel camp. D'aquesta part s'encarrega la **batedora** i el **decanter**.



Però aquest líquid encara no és l'oli que volem perquè conté una bona quantitat d'aigua. Per separar l'oli de l'aigua una màquina **centrifugadora** començarà la seva feina. És un procés que juga amb el pes de cada un dels líquids. Com sabem l'oli pesa menys que l'aigua per això quan els mesclam queda a sobre.

Una vegada centrifugat l'oli viatjarà al **celler**.

Durant aquest procés s'han hagut d'analitzar mostres per veure la qualitat de l'oli que s'està elaborant. Son Mesquidassa conta amb el seu propi **laboratori**.



De la terra a la taula



L'oli descansa!

Ja tenim l'oli fet i emmagatzemat en uns grans **dipòsits** al **celler** descansant.

En aquest modern celler trobam **16** dipòsits d'acer inoxidable de **30 000 litres** per guardar l'oli, el que fa un total de 480 000 litres.

La **temperatura** de la bodega sempre oscila entre els 18°C i els 20°C i la **llum** és tènue. Aquestes condicions de repòs de l'oli fan que es conservin les condicions idònies per no perdre cap de les seves propietats.



El **temps** que l'oli roman dins aquest dipòsits varia. Es van buidant a mesura que es necessita l'oli per embotellar i enviar als comerços però mai supera els deu mesos des de la seva elaboració.

En condicions òptimes, entre la recollida de l'oliva i l'obtenció de l'oli no passen més de **dues hores**.



De la terra a la taula



Embotellar i etiquetar

Per comercialitzar l'oli fan falta donar les darreres passes: embotellar i etiquetar les botelles amb la marca de Son Mesquidassa.

En aquest darrer procés intervenen diferents màquines: l'**envasadora automàtica** (diposita l'oli dins la botella de vidre), la **capsuladora** (posa el taps a les botelles), la **retractiladora** (encarragada de posar els precintes a la part superior de les botelles) i l'**etiquetadora** (posa les dues etiquetes de la marca i la informació de la botella). Ja tenim l'oli a punt per vendre i que arribi a casa!



A Son Mesquidassa s'embotellen envasos de diferents mides: botelles de 250 ml, 500 ml, 750 ml, llaunes de 2,5 litres i barrals de 5 l. El ritme de l'embotelladora va en funció de la mida de la botella. Per exemple amb les de 250 ml s'embotellen 2000 cada hora. L'any 2018 es recolliren al voltant de 1500 tones d'oliva el que va representar uns 280 000 litres d'oli.



De la terra a la taula



Bon profit!

L'oli d'oliva és molt important en la dieta mediterrània, considerada molt beneficiosa per a la salut.

L'oli d'oliva regula els aparells digestius i circulatoris i ens ajuda a lluitar contra l'envelliment.

A més, l'oli d'oliva és el principal ingredient en molts de plats i menjars de la cuina mallorquina i de les Illes Balears. Qui no ha menjat un deliciós **pa amb oli** o un **trempó** d'estiu. I l'allioli o les reconegudes galetes d'oli. Només són petits exemples de la nostra tradició gastronòmica. Quina gana!



Pa amb oli

Pa pagès fregat amb tomàtiga amb un pic de sal i regat amb abundant oli de Son Mesquidassa i s'acompanya amb olives trencades, tàperes i del companatge que ens agradi més: embotits, formatge, raïm o figues...

Trempó

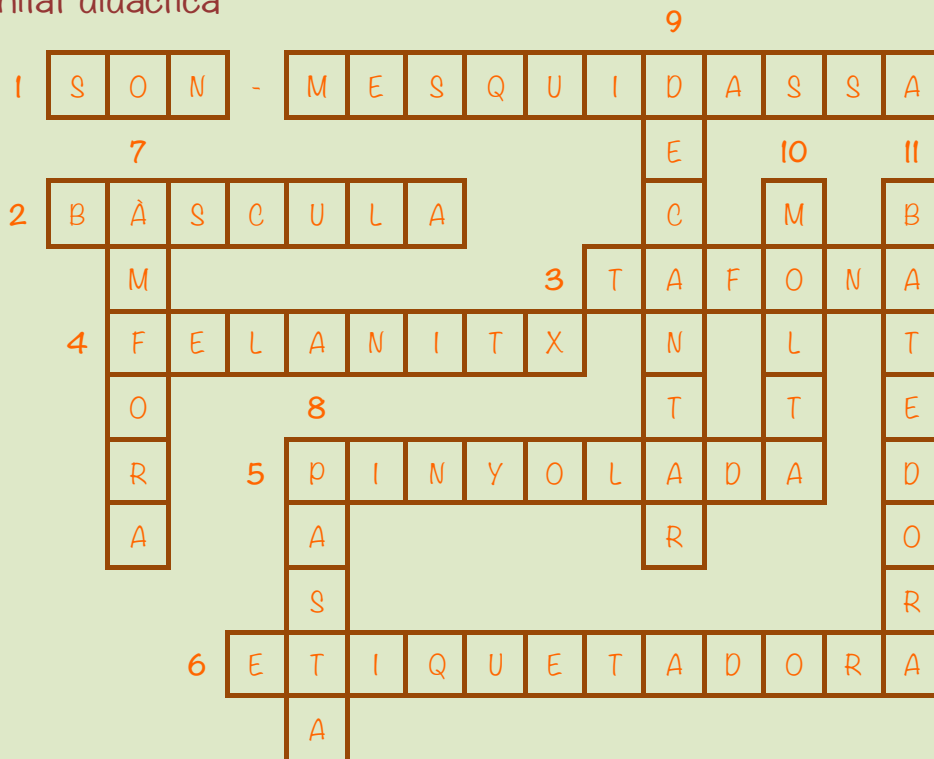
Tallam pebre, tomàtiga i ceba en petits trossos. Es trempa amb oli d'oliva de Son Mesquidassa i un poc de sal. Amb unes llesques de pa pagès i acompanyat d'olives o de tonyina, si ens ve de gust. Nyam!



De la terra a la taula



Resol el següent **mots encreuats** relacionat amb el que has pogut veure i llegir dins la unitat didàctica



HORIZONTALS

1. Nom de la finca on s'elabora l'oli. (dues paraules)
2. Instrument de precisió per pesar la massa d'oliva que entra a la tremuja.
3. Local o estància destinada a l'elaboració d'oli d'oliva.
4. Poble al que pertany la finca.
5. Producte que s'obté amb els pinyols d'oliva esclafats.
6. Màquina que enganxa els adhesius a les botelles d'oli.

VERTICALS

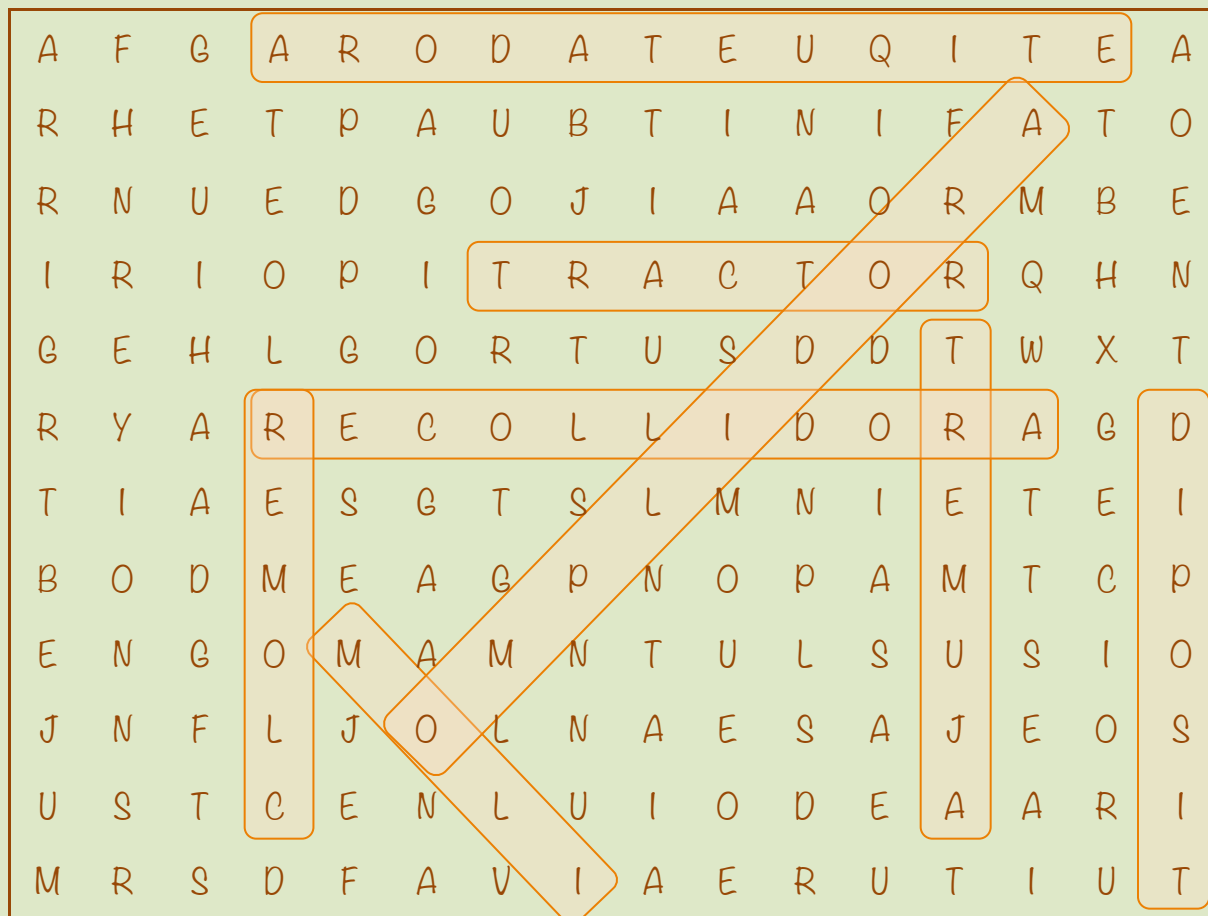
7. Gerra de cos ovalat, coll estret i cilíndric i dues anses on s'han trobat oli que viatjava en vaixells a l'antiguetat.
8. Producte resultant de capolar les olives.
9. Acció de separar l'oli de l'aigua
10. Nom del procés que es fa a les olives en la finalitat d'extreure'ls el suc.
11. Màquina cilíndrica encarregada de remoure la pasta.



De la terra a la taula



Troba el nom de 8 màquines o eines que s'usen per fer feina a la finca de Son Mesquidassa.



Resol les següents endevinalles

Amb tres lletres escriuràs,
el nom d'aquest aliment,
no és massa transparent,
però segur que en soparàs.

OLI

Som de família valenta,
que no tenc por del fred,
i quan el sol és calentet,
faig un fruit allargadet,
per tenir la gent contenta.

OLIVERA

Blanca som de joveneta,
i verda em fa la calor,
i quan arriba la tardor,
començ a ser negreta.

OLIVA

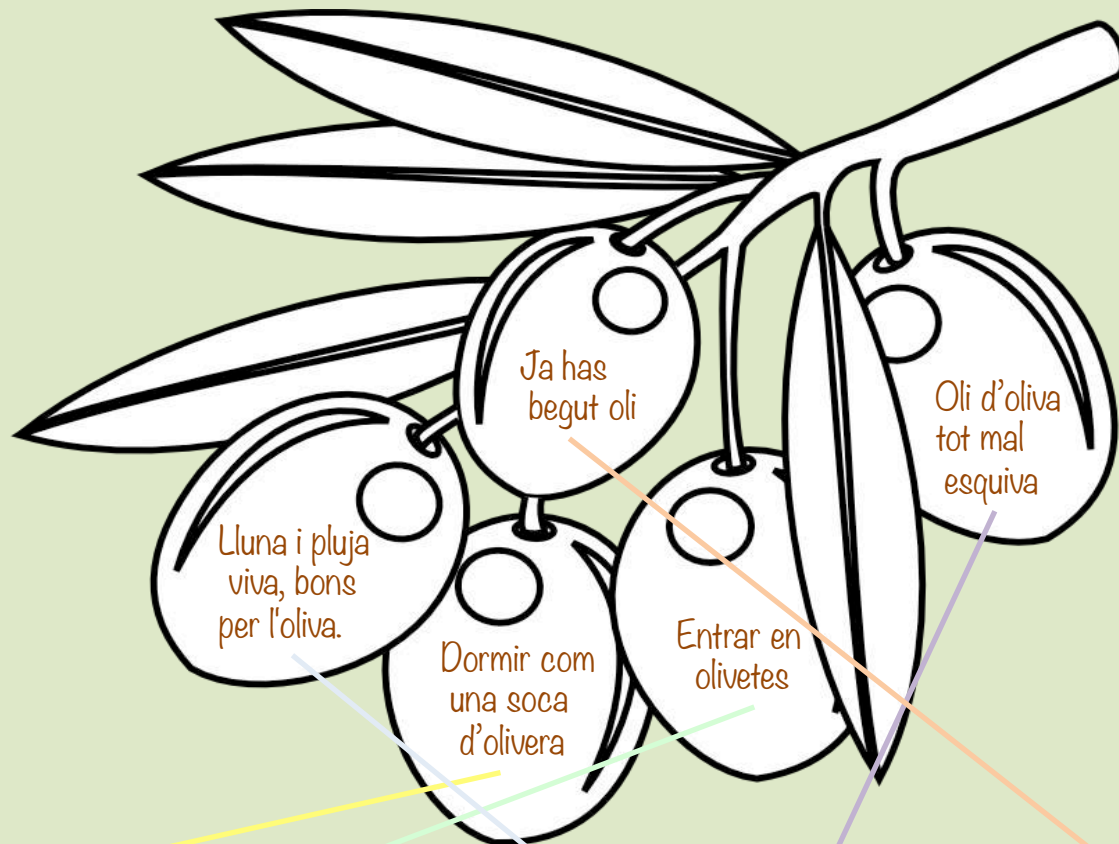


De la terra a la taula



Passatemps

Acoloreix cada oliva que correspon a un refrany amb el color del seu significat.



Dormir
profundament

Començar a
preparar una
situació

Ajuden a que
hi hagi una
bona
producció
d'olives

L'oli d'oliva
és bo per a la
salut de les
persones

Has fet una
cosa de
manera
errada o
incorrecta



De la terra a la taula



Completa les següents gloses i recita-les amb els companys/es.

Entre Felanitx i Porreres,
Son Mesquidassa trobaràs,
i ben segur que gaudiràs,
de les seves oliveres.

Moltes olives trobaràs,
senceres o trencades,
i de botelles etiquetades,
cinc en descobriràs.

Durant l'any tenim cura,
de les nostres oliveres,
i amb actituds ben sinceres,
preservam la nostra natura.

A la tafona arriba l'oliva,
per poder-la transformar,
i amb un bon oli acabarà,
si es fa una feina activa.

L'oli ha de reposar,
a la seva habitació,
i si no té gens de claror,
segur que serà millor,
quan el mengem amb el pa.

mengem

cinc

trobaràs

oliveres

tafona

habitació

Felanitx

oli

nostres

natura



De la terra a la taula





De la terra a la taula





SON
MESQUIDASSA
MALLORCA
18  18



Son Mesquidassa, Polígon I, Parcel·la 130, 07209,
Son Mesquida, Felanitx, Mallorca
971064935 635570445

www.sonmesquidassa.com

03° 04' 30" E 39° 29' 06" N



De la terra a la taula

