

TEMPS DE MADUIXOTS A EIVISSA

Actualment el mercat del maduixot a Europa està dominat pel maduixot del sud de la península Ibèrica que, gràcies al seu clima i a l'ús d'hivernacles, avança la producció al mes de febrer. Les produccions a Eivissa són menys forçades i comencen al maig i s'allarguen durant l'estiu. El maduixot no segueix madurant quan s'arrenca de la planta, de manera que és important collir-lo ben madur perquè tengui tota la dolçor, i per això, els nostres productors poden oferir-vos fruita ben madura, ben vermella. A Eivissa el conreu del maduixot com a conreu per a la venda és relativament recent i a poc a poc s'hi estan incorporant joves agricultors que veuen en una fruita d'alt valor afegit i molt preuada una oportunitat, encara que la mà d'obra és un factor limitant.

Però, el que ja pràcticament s'ha oblidat és que a Eivissa la maduixa, que no el maduixot, va ser un dels productes estrella de l'hort. Es concentrava llavors al pla de Vila i a ses Feixes, terra d'hortolans, i la producció es venia a Vila i s'arribava a exportar a Barcelona i a Palma. Creixia com una planta reptant que ocupava feixes senceres. Però llavors era la maduixa *Fragaria vesca*, l'espècie silvestre domesticada originària d'Euro-

pa, de fruit petit i que precisament s'anomenava *fragaria*, del llatí 'aroma', per la seua intensa olor. Abundant als boscos de forma silvestre, també es va domesticar i actualment n'existeixen varietats comercials especialment originàries dels Alps i de França. No va ser fins al segle XVIII que els francesos varen cultivar junts dues espècies americanes de *Fragaria*, la *Chiloensis*, de Xile, i la *Virginiana*, del nord d'Amèrica, que de la mà de les abelles es varen hibridar en el que ara coneixem com a *maduixots*, *Fragaria x ananassa* per tenir una aroma de pinya, i de mida grossa, cada vegada més, però que han perdut sovint l'aroma i la intensitat de sabor.

Fins al final dels anys setanta el conreu de la maduixa eivissenca es va mantenir al pla de Vila, i un empresari català, Andreu Llambies, propietari del taller Can Llambies situat abans davant l'església de Santa Creu, cultivava a la seua finca de Can Llambies a Sant Jordi, i també en una altra finca al pla de Sant Antoni, la maduixa eivissenca per exportar.

Fa pocs anys, gràcies a na Pepita Costa, fruitera al Mercat Nou i pagesa, s'ha pogut recuperar la maduixa eivissenca plantada ara a la Finca Experimental de Can Marines, i esperam que torni a recuperar-se el seu conreu com a producte d'excel·lència. Ja fa més de cent anys, al quiosc de Vara de Rey primer i al Bar Alhambra després, eren famosos els gelats fets amb els productes de la terra com albercocs, ametlles i, a partir del mes de maig, anunciaven en premsa l'arribada del gelat de maduixes.

Propietats: El maduixot conté sobretot aigua i un 7 % de sucres, que li aporten la dolçor, i per tant té molt poques calories. Però això no treu que ens aportí nutrients importants com molta vitamina C i molts antioxidants, que en fan una fruita especialment saludable.



• PRODUCTORS DE MADUIXOTS A EIVISSA:

Agroeivissa: 971 21 84 48 - Rocco Bertinetti: 640 37 36 76
Ca na Carla: 637 20 03 67 - Strawberry Queen: 632 33 70 24

• GELATERIA QUE ELABORA AMB MADUIXOT D'EIVISSA:

Pâtisserie Mara, carrer de Sant Jaume, 89. Santa Eulària des Riu



AIXÒ
ÉS D'EIVISSA!

**CONSUMEIX 100%
PRODUCTES D'EIVISSA**

Hi guanyam tots!

