

La **xarxa** de Muntanyes Emblemàtiques Mediterrànies està formada per **nou** muntanyes, situades a l'entorn de la **mar Mediterrània**, a **França, Grècia, Itàlia, Espanya i Albània**.

Aquests territoris treballen per fer front a reptes comuns:

- Preservar els **valors patrimonials** de les amenaces exògenes i endògenes.
- Compartir **experiències positives** i bones pràctiques.
- Millorar el **reconeixement internacional**.



Els **ecoviatges EMbleMatiC** són nou itineraris de **turisme experiencial** que s'endinsen a l'**interior de les muntanyes**, on els visitants tendran l'oportunitat d'**explorar-ne** les **singularitats** i de descobrir les **activitats** que s'hi ofereixen. A cada ecoviatge, **natura i cultura** s'uneixen i transmeten el **caràcter emblemàtic** del territori, per proposar al visitant una experiència única.



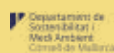
Consell de Mallorca

Departament de Sostenibilitat i Medi Ambient

Telf: (+34) 971 173 700

pedraensecsenderisme@conselldemallorca.net

<https://caminsdepedra.conselldemallorca.net>



Interreg
Mediterranean



 **EMbleMatiC**

Project co-financed by the European
Regional Development Fund

LA RUTA DEL COMTE MAL · SERRA DE TRAMUNTANA

 Departament de
Sostenibilitat i
Medi Ambient
Consell de Mallorca



La ruta del comte Mal

Serra de Tramuntana



Consell de Mallorca

Departament de Sostenibilitat i Medi Ambient

Telf: (+34) 971 173 700

pedraensecsenderisme@conselldemallorca.net

<https://caminsdepedra.conselldemallorca.net>

Crèdits

Text: **Miquel Frontera**

Fotos: **Pep Vicens**

Edició: **Desembre 2019**

Impressió: **Esment Impremta**

DL: **PM 1542-2019**



Project co-financed by the European
Regional Development Fund

Índex

[Introducció](#)

[Introducció de l'àrea](#)

[Presentació de l'ecoviatge](#)

[Gastronomia](#)

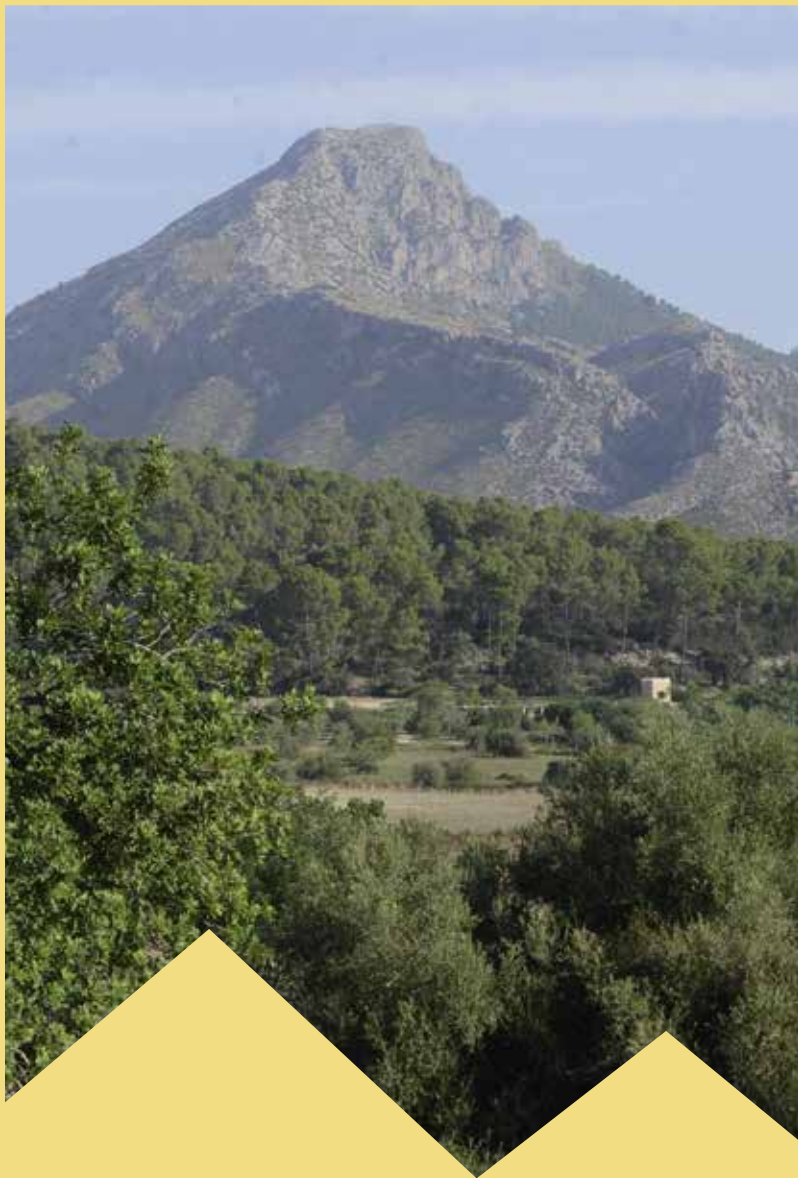
[On trobar productors locals?](#)

[Què es pot fer?](#)

[Comportaments responsables](#)

[Com arribar-hi?](#)

[Recull de llegendes](#)



Introducció



Amic lector,

El que tens a les mans no és només una guia turística de *La ruta del comte Mal*, sinó també el resultat d'un ambiciós projecte de la xarxa Muntanyes Emblemàtiques del Mediterrani. La serra de Tramuntana pertany a un grup de zones de muntanya mediterrànies que treballen juntes per oferir-te una experiència de viatge més intensa, autèntica i sostenible. Pots gaudir d'aquestes experiències en nou ecoviatges diferents (mira el mapa a la part superior), que et duran a descobrir —amb tots els sentits— les joies amagades de les muntanyes més sorprenents de la conca mediterrània.

Cada ecoviatge t'ofereix una ruta o un grup de rutes per aquestes muntanyes. Mentre fas aquest viatge a peu, amb bicicleta, a cavall o amb transports públics, tens l'oportunitat d'explorar les singularitats de cada lloc: descobrir les persones i els seus costums, la seva manera de ser i de parlar, els seus oficis i les seves creacions, i les festes i els mercats de cada poble. Totes les rutes estan perfectament integrades en paisatges que encara conserven les empremtes i l'esperit de les seves cultures antigues i la seva bellesa.



Però encara n'hi ha més: com que sabem la importància que té per a tu la sostenibilitat i el turisme responsable, et proposam una experiència diferent:

- Localitzada fora de les rutes turístiques habituals (i massificades).
- Concebuda i desenvolupada utilitzant i posant en valor una infraestructura ja existent.
- Resultat d'un procés participatiu amb actors locals que són conscients de les bones pràctiques mediambientals relacionades amb el consum d'aigua i energia, gestió de residus, foment de productes locals i de temporada i obtenció d'etiquetes ecològiques.
- Pensada per afavorir la interacció amb la població local i els productors.

En fi, creim que et permetrà viure durant un temps l'essència d'una muntanya mediterrània, la seva naturalesa, la seva cultura, amb la gent que l'habita i la coneix. Som-hi, t'estam esperant!

Els teus EMbleMatiC amfitrions

Nou viatges Emblematics

Un cop que hàgiu gaudit de l'ecoviatge amb aquesta guia, sereu benvinguts a una de les altres vuit rutes de turisme sostenible localitzades a les zones d'interior dels territoris que formen part de la xarxa Muntanyes Emblemàtiques del Mediterrani. Podeu trobar-ne més informació en el web www.emblematic-med.eu i a continuació:

Canigó, França

Els contraforts del Canigó

Vine a explorar aquest paratge i a sorprendre't de la visió canviant de la muntanya sagrada dels catalans! Els contraforts del Canigó, la promesa d'un passeig lent, curiós i ple d'aromes naturals.
www.canigo-grandsite.fr



Çika, Albània

De la muntanya Çika a la platja

Una ruta escènica paral·lela a la cresta del Çika, enriquida amb un ram de cinc camins que s'estenen cap als balcons i els paisatges, el patrimoni natural i cultural, i l'escalfor de la gent. És el cor d'aquest viatge.
<http://himara.gov.al/>



Pedraforca, Espanya

Les set cares del Pedraforca

Aquesta és una nova experiència que et durà a descobrir tots els llocs secrets d'aquesta muntanya màgica. D'un dia a set dies per impregnar-te'n!
www.visitbergueda.cat



Gran Sasso, Itàlia

El Gran Sasso, una muntanya de sants i de guerrers

Ascensió des de la vall de Tirino fins al Gran Sasso, el pic més alt dels Apenins.
Gaudeix d'un viatge emocional per la natura, les antigues tradicions, els paisatges i els saborosos productes locals.
www.galgransassovelino.it / www.yesgransasso.com



Olympus, Grècia

Deu Olimp

Una ruta mítica que combina un entorn grandiosos amb notables monuments històrics en una harmonia única. Una infraestructura i uns serveis organitzats garanteixen el gaudi d'aquesta experiència. Realment, la visita val la pena!

www.pieriki-anaptixiaki.gr



Etna, Itàlia

Un ecoviatge pels camins de l'Etna entre camps florits de ginesta i vinyes

Descobreix tradicions que no han canviat des de fa centenars d'anys. Viu amb els residents la seva cultura i la seva vida quotidiana fins que t'enamoris d'aquesta part especial del món.

www.galetnaalcantara.org



Serra de Tramuntana, Espanya

La ruta del comte Mal

Sota el refugi de la majestuosa muntanya de Galatzó, que s'alça sobre el mar, passejareu per una terra de llegendes en un excepcional paisatge cultural, modelat durant segles pels orgullosos habitants locals.

<https://caminsdepedra.conselldemallorca.cat/ca/-/la-ruta-del-comte-mal>



Mont Ida (Psiloritis), Grècia

Pels camins del mite

En l'ecoviatge pel mont Ida (Psiloritis) descobriràs els camins dels mites, la història, el patrimoni cultural i la riquesa natural, i coneixeràs el costat més autèntic i el valor del temps de Creta.

www.psiloritisgeopark.gr/Home/2/1.html



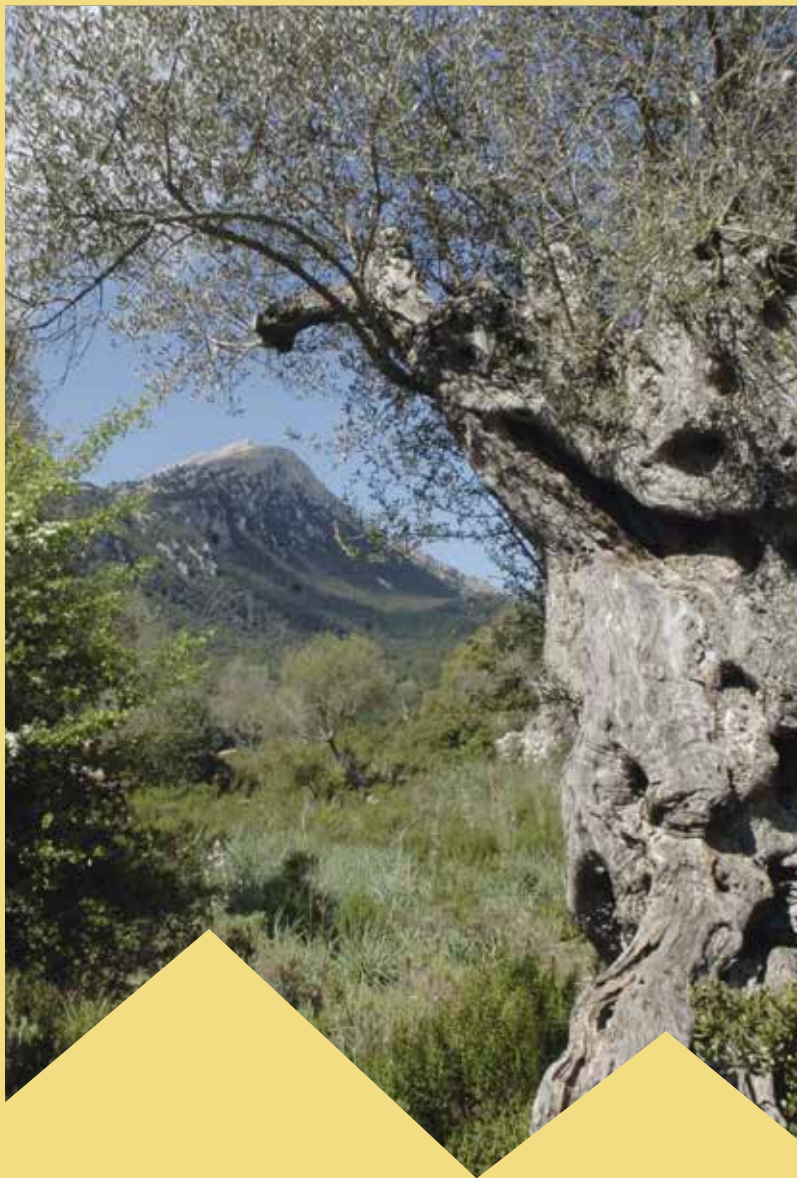
Sainte-Victoire, França

Amb ganes de Sainte-Victoire

Volem que gaudeixis de la inesperada Sainte-Victoire i comparteixis el seu autèntic esperit. Experimenta la nostra forma de vida local i coneix gent que encarna l'esperit del nostre viu territori.

www.fuveau-tourisme.com





Introducció de l'àrea



Pocs que no hagin fet l'aspre camí de Sóller a Lluc pel pla de Cúber i el Gorg Blau, sospitaran l'existència al cor de l'illa d'un món casi pirinenc de solituds encastellades... Els cims de Galatzó, el Teix, l'Ofre, el puig Tomir, qui dominen les clotades de Puigpunyent, de Valldemossa, de Sóller i de Pollença, fan pressentir quelcom d'aquell món de rocoses arideses.

Miquel Ferrà

El Paratge Natural de la Serra de Tramuntana és l'espai natural protegit més extens de les Balears. Té una superfície d'unes 101.751 hectàrees, de les quals 1.123,17 són marines. Inclou, parcialment, 20 termes municipals.

Va ser declarat paratge natural mitjançant l'Acord de Consell de Govern de 16 de març de 2007, i disposa d'un Pla d'Ordenació de Recursos Naturals (PORN), que va ser aprovat mitjançant el Decret 19/2007.

A més, el paratge inclou altres figures de protecció, com el Monument Natural dels Torrents de Pareis, del Gorg Blau i de Lluc (declarat pel Decret 53/2003, de 16 de maig) i el Monument Natural de ses Fonts Ufanes (declarat pel Decret 111/2001, de 31 d'agost).

En aquest paratge també hi ha diversos espais de la xarxa ecològica europea Natura 2000 (llocs d'importància comunitària i/o zones d'especial protecció per a les aus), zones d'alzinar protegit i figures de protecció urbanística com l'Àrea Natural d'Especial Interès de la Serra de Tramuntana. Va ser declarat patrimoni mundial per la Unesco en la categoria de paisatge cultural el 28 de juny de 2011.



Els valors naturals d'aquest paratge natural són prou variats. Cal destacar, en primer lloc, els de naturalesa geològica: és el massís calcari més gros de les Balears (90 km de llarg per 15 km d'ample). Té una dotzena de cims que superen els 1.000 metres d'altura. Abriga 1.424 coves i avencs. És fonamental per a la captació d'aigua de pluja. Conté més de 700 fonts d'aigua dolça.

Pel que fa a la flora, s'hi han determinat 65 espècies vegetals endèmiques de les Balears. Hi ha 15 espècies vegetals en perill crític d'extinció. Gairebé el 70% de la superfície de la Serra és forestal. Conté la superfície més gran d'alzinar de les Illes. Conserva els darrers bosquets de teix de les Balears. És l'últim refugi d'alguns arbres caducifolis.

Quant a la fauna, el 60% de la fauna de les coves és endèmica. És l'únic hàbitat dels darrers ferrerets (*Alytes muletensis*). És l'hàbitat principal



d'espècies protegides com el voltor negre i lleonat, la milana, els falcons, l'àguila peixatera i la baldritxa. Hi crien unes 70 espècies d'aus. Hi habiten 39 espècies de mamífers i 15 de ratapinyades.

La serra de Tramuntana té unes 16.000 hectàrees de terrenys amb marges. Mirat en conjunt, es tracta d'una obra colossal, ja que equival a 80 voltes de paret entorn de la Serra o a un mur de 100 metres d'altura que hi fa una volta completa.

Ens podem demanar: per què s'ha fet aquest esforç enorme per amargar les muntanyes? L'obstinació històrica de l'ésser humà per construir terrasses i vèncer la inèrcia geològica dels enderrocaments (produïts per la força de la gravetat, l'erosió de l'aigua o els moviments sísmics, afortunadament escassos o imperceptibles) no es pot explicar únicament per raons de subsistència. Respon a motius diversos que varien al llarg la història i amb els canvis socials.

En un primer moment, durant l'època islàmica, la construcció de terrasses va estar molt lligada a l'aprofitament de l'aigua.

La Serra és l'indret de Mallorca que recull més aigua de pluja. El bosc dels vessants de les muntanyes preserva el sòl i contribueix que l'aigua s'infiltri lentament cap als aqüífers. La substitució del bosc per sistemes de cultiu irrigats havia de preveure la conservació del sòl: els marges foren una solució eficaç i perdurable.

La construcció dels espais d'irrigació va ser una obra d'enginyeria molt precisa, perfectament ajustada al territori, aplicada per les societats tribals andalusines que varen poblar la Serra abans de la conquesta catalana. Primer, calia conèixer el cabal de la font i, a vegades, aprofundir la captació amb un qanat. El disseny de la sèquia principal era la primera prioritat en l'establiment del sistema hidràulic. Després, s'havien d'adaptar els vessants amb replans i marjades. Sovint s'havia de construir un dipòsit d'aigua (safareig) i les sèquies subsidiàries per distribuir-la. En determinats indrets, quan el desnivell era suficient, s'hi podia instal·lar un molí hidràulic per moldre el blat. Finalment, no gaire lluny però preferentment fora de la terra més fèrtil, s'hi bastia la casa.

Aquests sistemes andalusins modificaren únicament el paisatge del fons de les valls amb més aigua. L'agricultura andalusina era essencialment hortolana. A partir de la conquesta catalana, es va imposar la lògica productiva del feudalisme, que va fomentar l'expansió de la vinya i de l'olivera, conreus més fàcils de comercialitzar un cop convertits en els productes finals: el vi i l'oli. Es passa d'una economia de subsistència amb una gestió equitativa basada en els pactes dels grups clànics andalusins



a un sistema d'exploració controlada pels senyors feudals a través de productes fàcilment convertibles en moneda com el vi i l'oli.

L'olivera, l'havien introduïda els romans i també l'havien cultivada els àrabs. Però l'expansió decisiva de les oliveres a la serra de Tramuntana és un procés que s'inicia en el segle XIII i s'intensifica a partir del segle XVII. La Serra «s'especialitza» quasi exclusivament en aquest conreu, amb l'expansió consegüent de les terrasses i les marjades que caracteritzen el paisatge agrícola de la muntanya mallorquina fins als nostres dies. Durant la segona meitat del segle XX es produeix un abandó progressiu del conreu de l'olivera en benefici dels boscs, que, actualment, ocupen grans extensions de la Serra.

Com veurem al llarg d'aquesta guia, el Galatzó agrupa moltes d'aquestes característiques i també altres singularitats que el fan mereixedor de muntanya emblemàtica de la serra de Tramuntana.





Presentació de l'ecoviatge

Caminar entorn del Galatzó



Tres llogarets envolten els costers del Galatzó. Un mira al mar (Estellencs), els altres a la plana (es Capdellà i Puigpunyent). Els seus noms ens parlen de la geografia de la contrada, de marjades i desnivells, de camins estrets que hem de fer a poc a poc. És un paisatge pensat per anar a peu. El viatge que et proposam (i que pots veure en el mapa adjunt) gairebé abraça la muntanya. És una ruta per la falda del Galatzó. Tindràs el cim sempre a prop: caminarà amb tu, devora teu. El veuràs canviar de forma i de color a mesura que el dia avança. El Galatzó serà el teu guia, el teu rellotge. Si saps escoltar la seva veu, el vent, les aus, la gent que treballa la terra, el viatge haurà valgut la pena.

El puig de Galatzó s'ha descrit moltes vegades, però gairebé mai de la mateixa manera. Té, aproximadament, 1.025 metres d'alçada. És un mil metres, això sembla indiscutible. Tradicionalment, se'l considerava el novè d'una llista de deu cimals que superen els mil metres a la serra de Tramuntana de Mallorca. Avui dia, la precisió mil·limètrica de les mesures fa que els geògrafs hagin detectat a la serra de Tramuntana setanta elevacions que superen els mil metres. Fa la impressió, a vegades, que les muntanyes es mouen, creixen o decreixen, tenen vida. El Galatzó és una muntanya amb una vivacitat especial.

Alguns autors el descriuen com el «puig major» de la meitat sud de la serra de Tramuntana, ja que els cims que el superen en altura estan situats a la part central de la Serra, de manera que sobresurt entre les muntanyes que l'envolten: la mola de s'Esclop (927 m) i la mola de Planícia (941 m). Destaca, en aquesta zona, no tan sols per l'altura, sinó també per la seva forma punxeguda al costat d'aquestes moles de lloms més o menys arrodonits. El topònim Puigpunyent, poble situat al peu del Galatzó, fa al·lusió a aquesta característica.



La llegenda del comte Mal



És la llegenda popular més bella de les Balears. Primer, per la seva antiguitat, ja que té elements del mite antiquíssim del mal caçador. Segon, perquè s'agermana i es confon amb la llegenda del comte Arnau, de Catalunya. Tercer, perquè es va recollir a molts d'indrets de la geografia de Mallorca, de manera que forma un conjunt d'històries molt ric. Quart, perquè és un dels pocs casos de llegenda lligada a la memòria històrica de les servituds feudals, un record no censurat de les injustícies que ha patit el poble. Cinquè, perquè ha tingut molta influència en la literatura culta, atès que ha inspirat moltes versions d'autors contemporanis. Sisè, perquè és una llegenda que ens parla d'un tema complex, insondable i etern, el tema que ha inspirat la millor literatura de tots els temps: el problema del mal.

Avui en dia, ens costa situar-nos en el context del moment en què es recull i es fixa damunt un paper un dels elements principals d'aquesta llegenda: la cançó popular que l'acompanya. L'hem d'imaginar en la veu d'unes dones que, a final del segle XIX o a principi del segle XX, pugen del pla cap a la muntanya a collir oliva. Romanen tot l'hivern a la muntanya. Viuen en uns porxos construïts entre marjades i oliveres. Treballen de sol a sol agrupades en colles no gaire nombroses. Mentre cullen l'oliva, canten seguint el ritme dels seus passos i dels moviments de les seves mans. Una dona fa la primera veu i les altres responen fent un cor, que és com una lletania que es repeteix, passa d'un comellar a l'altre de la muntanya i fa companyia a les collidores, que al final riuen i fan festa. El comte Mal és una pobra ànima en pena condemnada a cavalcar sense fi durant tota l'eternitat per reparar tots els mals que ha comès durant la seva vida terrenal.



L'argument és prou conegut: La comtessa està sola i se li apareix l'espòs difunt envoltat de flames. El condemnat diu que ve de l'infern, mentre li van sortint flamarades de foc de tot el cos. A fora se senten renills de cavall. El condemnat diu que no vol sufragis. Però canta el gall, són les dotze de la nit en punt i se n'ha d'anar. Ella no gosa donar-li la mà per por que la cremi.



Aspectes històrics del comte Mal



Ramon Burgues Safortesa i Fuster (1627-1694), el comte Mal, va ser condemnat per fer matar Baltasar Calafat de dues arcabussades quan sortia de ca seva. El crim cal situar-lo en el clima de violència extrema entre bandes que formaven part de famílies enfrontades a mort durant el segle XVII: els conflictes de Canamunt i Canavall. La casa dels comtes de Santa Maria de Formiguera, de llinatge Safortesa, s'enfrontaren també amb el poble de Santa Margalida a causa de les càrregues censals que volien cobrar.

Cal tenir present que l'inici de l'enorme fortuna que aplegà la família Safortesa es deu al fet d'haver estat al servei dels darrers Àustries, concretament Felip IV i la guerres contra Itàlia i Flandes. En tornar a Mallorca i haver acabat la seva activitat militar, el destacament que havia acompanyat el comte en aquets conflictes resta marginat socialment i conforma un cos militar al servei del comte.



El comte Mal mantenia un centenar de bandolers —cent quinze, segons manifesten els síndics de Santa Margalida en el plet contra el comte—, que s'ocultaven per la muntanya de Galatzó. A més de donar-los refugi, els pagava la soldada i «per sabates», com als criats, als esclaus i a la guàrdia armada personal del comte. Segons aquesta font, el motiu pel qual Ramon Safortesa pare compra aquesta possessió és per convertir-la en la residència dels bandolers. L'any 1626, el primer comte de Formiguera comprà Son Pont per 31.000 lliures i l'any següent comprà la possessió de Galatzó per 35.000 lliures.



La possessió de Galatzó



Amb 14.013.500 m² d'extensió, és una de las finques públiques més grans de les Illes Balears. Té més de 5.000 m² construïts, repartits entre les cases principals i els edificis auxiliars i de servei, així com altres conjunts arquitectònics allunyats de les cases, com Ca l'Amo en Biel o Es Tramuntanal, entre d'altres. El casal destaca pel seu valor arquitectònic i monumental, i està constituït per diferents cossos articulats entorn de la clastra, com la tafona i la capella.

La casa de possessió era l'expressió física d'un poder. En general, moltes possessions són edificacions sumptuoses, ornamentals. Darrere l'edifici hi havia un sistema del qual la casa només era el símbol. La representació total era del senyor o de l'hereu. La seva importància personal era inferior a la de la casa.

El sistema econòmic del conjunt es fonamentava en el fideïcomís, és a dir, l'encàrrec explícit que els béns familiars es conservassin i es transmetessin a l'hereu de la casa o llinatge sense fraccionar. A l'hereu, convertit en senyor, li pertocava l'obligació de protegir tota la família, mantenir a la casa tots els germans i oncles fadrins, triar els enllaços convenients i aconseguir canongies i beneficis per als qui havien entrat dins el cos de l'Església. El sistema de parentiu es basava en aliances matrimonials concertades i sovint endogàmiques.



El segle XVII és una època de recessió econòmica que afecta sobretot la classe pobra. La decadència del comerç i dels gremis, així com l'endarreriment de l'agricultura per manca de noves tècniques, no afecten igual tota la societat. La majoria de famílies nobles del segle XVII provenen, de més a prop o de més enfora, de l'estament de mercaders. A diferència d'altres indrets d'Europa, a Mallorca no es produeix una ruïna generalitzada de la classe dominant. La tònica general és l'augment de les propietats i de la riquesa d'aquesta classe dominant.



La vida al bosc



Les sitges, els forns de pa i les barraques que adesiara trobam als alzinars són monuments senzills, espais simbòlics de memòria històrica. Recorden generacions de treballadors anònims que fabricaven carbó vegetal. La darrera generació de carboners sobrevisqué durant la postguerra als boscs.

El carbó vegetal es produeix per la combustió incompleta de la llenya, que perd l'aigua i augmenta el poder calòric. La llenya crema en una pila coberta de terra que a Mallorca s'anomena sitja. Actualment, als boscs encara hi podem trobar els cercles de pedra de les sitges, les barraques i els forns de pa que ens recorden la feina i l'estil de vida dels carboners. Aquest ofici ja és descrit per Teofrast en la Història de les plantes del segle iii aC. A Mallorca és àmpliament documentat per Lluís Salvador en el segle XIX. El millor retrat literari dels carboners el devem a Prudenci Bertrana.

Joan Coromines explica que el nom sitja no és exclusiu de Mallorca, tot i que és molt particular. En general, una sitja és un magatzem de gra que sol estar enterrat, com un petit avenc. D'aquí que sitja també signifiqui 'presó'. És possible que en un principi el carbó es produís en forns de carbó mig enterrats, com els forns de calç. Una altra possible explicació és que derivi de l'ull de la sitja, per on introdueixen les teies que l'alimenten. Aquest ull és un forat a la part superior i és prou ample. Aquesta obertura seria semblant al forat d'una sitja de gra.



Prudenci Bertrana fa un elogi de les barraques de carboner i de la simplicitat de la vida al bosc; de la duresa de la feina, però també de la compensació d'una vida allunyada de les preocupacions urbanes: «Som nosaltres, nosaltres els pobres, els miseriosos que anem a envejar el carboner, a ell i els seus tresors; la seva simplicitat heroica, la seva fortalesa nadiua, la serenor dels seus ulls i la formosa rusticitat del seu palau».



Marjades que miren al mar



El municipi d'Estellencs té 13,12 km² i està situat al peu del puig de Galatzó. Les marjades que envolten el poble i el sistema de reguiu tan característic, amb síquies i safareigs, amb horts i fruiters, donen al paisatge un caràcter inconfusible. La font més important és s'Ull de s'Aigua situada a Son Fortuny. Rega diferents horts i abasteix el poble. Antigament, movia dos molins i s'utilitzava a quatre tafones. Les oliveres, els garrovers i els pinars cobreixen també bona part del sòl agrícola i forestal de secà. A més de la torre de l'església, hi ha altres torres de vigia i defensa que encara es conserven, com la torre d'en Telm Alemany dins la vila i les torres de les possessions de Son Fortuny i des Collet. La cala està situada a un quilòmetre i mig del poble. Té 80 m de llarg per 10 d'amplada. Destaquen els escars de pescadors i la font de sa Cala, que raja gairebé sempre, coneguda també com es Broll. Prop de la cala hi ha es Bufador, un sistema de cavitats a les roques del litoral per on surten l'aire i l'aigua a pressió, impulsats per les onades. El terme d'Estellencs té 6 km de costa espadada amb petits entrants, com el de sa Clota.

Les riberes de la serra de Tramuntana són, segurament, les més espectaculars de Mallorca. Des del cap de sa Mola d'Andratx fins al cap de Formentor hi ha unes 50 milles —gairebé 90 km— d'espadats i fons marins diversos allunyats dels ports pesquers i esportius. Navegant de cap a cap, al peu dels penyals de Tramuntana es té la impressió de descobrir l'illa per primer cop. Aquestes cales profundes entre muntanyes i tallerrats i aquests paratges de perfils violents i deshabitats confrontats al buit horitzó marí són encara molt poc coneguts, fins i tot entre els mateixos illencs.



Aquest escenari és encara el lloc de feina quotidià d'alguns pescadors d'Andratx, de Sóller, d'Escorca o de Pollença. Aquests ports tenen unes 60 barques dedicades a l'activitat pesquera. Però hi ha, a més, petits ports o simples varadors tradicionals repartits a diferents indrets de la costa. Els escars que hi trobam són una valuosa mostra de l'arquitectura tradicional lligada al mar. Alguns s'han protegit, com el conjunt d'escars del Port des Canonge o els de Cala Sant Vicenç.

L'àmbit del Paratge Natural de la Serra de Tramuntana inclou la protecció de 4 zones marines que ocupen una extensió de 1.123 hectàrees: es Rajolí (Andratx), el Port des Canonge (Banyalbufar), sa Foradada (Valldemossa i Deià) i Cala Figuera (Pollença). Destaquen per les praderies de posidònia i per ser l'hàbitat de diverses espècies d'ocells i mamífers marins.



Al peu del puig punyent



*Si Galatzó du capell
i l'Ofre se posa gorra,
qui té cames ja pot córrer
si no vol banyar sa pell.*

Cap al tard, quan la nit s'acosta, el Galatzó es posa el barret i la capa, l'ocàs treu totes les banderes, i els niguls, empesos pel mestral, dibuixen carreres per on trota el cavall del mal temps. Vol ploure. A cada racó de la muntanya s'hi arrecera un topònim i una història. La serralada és una cal·ligrafia, els plecs geològics són pàgines d'un llibre antic. El cim del Galatzó és el primer mot d'una narració que no té fi.

De bon començament ja sorprèn la personalitat d'aquest nom propi, Galatzó, d'origen desconegut i que signa tots els relats. Què significa el mot Galatzó? D'on prové? Qui és el Galatzó? El filòleg Joan Coromines el relaciona amb l'aigua. És l'aigua la que dona nom a la muntanya i alimenta la seva història? Els cronistes antics, quan parlen d'aquestes terres, es refereixen primer de tot a la copiositat de les fonts i a la fertilitat de les valls que hi troben.

L'any 1789, Jeroni de Berard diu que la muntanya pren el nom de la possessió de Galatzó, que és la més coneguda de Calvià per l'abundància d'aigua, encara que, en bona part, l'aigua li arriba de la font de Son Net de Puigpunyent i és tan ufana i la pren de tan amunt que manté dos molins d'aigua i una horta extensa. I també quan parla de Son Fortesa, de Puigpunyent, diu que Son Fortesa és una gran possessió de



muntaña amb hort i molí d'aigua, i el Salt, una copiosa font que cau des de gran altura.

A Mallorca, el Galatzó és inseparable de la imatge literària que en va deixar Salvador Galmés en el breu relat titulat *Entre dos mons*, situat a Puigpunyent. Un Galatzó, humà, vigilant, benigne, indiferent, etern, «el vell fantasiós qui ama sovint adornar sa testa de pedra amb vels de boira», «el vell soldà, que s'extasia amb la besada lleugera de la boira nocturna», «el vell Galatzó, engallant sa testa sobre la serra obaga, rebia ja les primícies de la besada d'or del sol».





Gastronomia



La recepta per mantenir sota control les situacions tendents al desastre sempre és la mateixa: tranquil·litat i bons aliments. Una i els altres no és que es complementin, sinó que formen una unió indissoluble: no pot haver-hi tranquil·litat sense bons aliments ni es poden cultivar ni cuinar bons aliments amb l'impuls de l'ansietat o el desassossec. Estam parlant d'un feliç binomi amenaçat d'extinció, d'una de les escasses restes arqueològiques del paradís terrenal que vàrem ser.

Guillem Frontera

Entre la producció agroalimentària de les Illes Balears hi ha alguns productes sotmesos a especials controls de qualitat que els permeten accedir a una sèrie de segells o distintius que atorga la Unió Europea. Aquestes distincions suposen un reconeixement oficial i públic de l'alta qualitat d'aquests productes i fan possible alhora que el comprador els identifiqui com a portadors d'una peculiaritat que els distingeix d'altres produccions semblants.

Denominació d'origen, denominació específica o indicació geogràfica protegida, denominació geogràfica, denominació genèrica i marca col·lectiva de garantia són les diferents categories de qualitat a les quals pot accedir un producte. Totes es regeixen per un reglament específic que regula les condicions d'elaboració del producte que ha de ser emparat i normalment estan coordinades per un Consell Regulador.

El vi de Binissalem, el vi del Pla i Llevant, el formatge de Maó-Menorca, la sobrassada de Mallorca, l'ensaimada, el palo, el gin, les her-



bes i els productes hortolans d'agricultura ecològica ofereixen unes garanties i una qualitat que els fa del tot recomanables. Cal destacar en aquesta comarca l'elaboració del vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord, produït amb les varietats negres de cabernet sauvignon, merlot, sirà, monestrell, ull de llebre, callet, manto negre i les varietats blanques de malvasia, moscatell d'Alexandria, moscatell petit, moll, parellada, macabeu, chardonnay i sauvignon blanc. Els vins de malvasia, especialment famosos a Banyalbufar i Estellencs, es caracteritzen per ser aromàtics i afruitats; són vins secs i consistents, complexos i ben estructurats.

L'escriptor Miquel Ferrà destaca que entorn del Galatzó hi podem trobar un gran contrast entre dos tipus de cuina. L'aristocràcia terratinent, elitista, minoritària, integrada per llinatges i cases partidaris de les monarquies borbòniques, adoptà una gastronomia afrancesada, de la qual ens ha quedat pastís que en mallorquí anomenam gató, que és en realitat el gâteau aux amandes que el 1761 apareixia en l'enciclopèdia patrocinada per Lluís XV.

Devora aquesta cuina amb elements cortesans, els roters elaboraven les tradicionals sopes amb cames roges, bledes, alls i porros silvestres, i amb alguns bolets si n'era la temporada. Els llegums, les caragolades, l'arròs d'hortolà, el trempó a l'estiu, etc. són plats que encara perduren amb més o menys refinament en la cuina de cada dia i que es poden trobar també als restaurants al costat dels plats amb més anomenada, com el frit de matances, l'arròs brut o la porcella rostida.



On trobar productors locals?



El 5% dels habitants del món consumeixen el 30% dels recursos del planeta, i el 20% acumulen el 80% de la riquesa. Avui en dia, això ja no és tan sols un escàndol moral, sinó que també és un desequilibri ecològic absolutament insostenible que qüestiona la viabilitat del món i de la nostra espècie.

El dia en què tots els països desenvolupats arribin a comportar-se com a tals, és poc probable que n'hi hagi cap que ho pugui continuar essent. La quantitat de recursos explotats i de residus generats aviat transformarà el món en un desert.

Per fer front a la problemàtica que genera el consumisme, hi ha alternatives de sentit comú que podem posar en pràctica amb facilitat, ja que només depenen de nosaltres.

El comerç just és una alternativa al comerç tradicional que, a més dels criteris econòmics, té en compte els valors ètics. El procés de producció dels productes que es venen amb l'etiqueta de «comerç just» ha de complir uns requisits, com ara garantir un salari digne als treballadors que elaboren aquests productes i evitar l'explotació infantil, entre d'altres. Alguns d'aquests productes es troben en els mercats tradicionals o en botigues especialitzades i solidàries.

El consum responsable o consum conscient implica un replantejament de tota la nostra manera de consumir. Primer ens hem de demanar si realment tenim necessitat d'allò que estam a punt de consumir, després



com es pot satisfer aquesta necessitat i, finalment, en cas de fer-ho en el mercat, quina de les opcions que ens ofereix ens sembla més encertada. Això ens pot dur a triar productes que no siguin ni els més accessibles, ni els més barats, però sobretot deixarem de comprar moltes coses innecessàries i a la llarga estalviarem doblers.

Un concepte interessant a l'hora de valorar els productes que consumim és el que s'anomena motxilla ecològica, que és la quantitat de materials mobilitzats i transformats en el cicle de vida d'un bé de consum. Es tracta de tenir en compte tot el cost productiu real de cada producte, des de l'extracció de la matèria primera fins al procés d'eliminació.

Els productes de l'agricultura industrial, per exemple, tenen una motxilla molt més gran que els de l'agricultura ecològica, ja que aquesta usa menys aigua, menys productes químics i produeix menys erosió i menys contaminació, entre altres avantatges. A més, si es tracta de productes locals, no incorporen les despeses i els efectes negatius relacionats amb el transport.

El consum responsable implica, doncs, conèixer l'origen dels productes, els processos ocults de producció i l'efecte que tenen en el medi ambient i la salut, així com les condicions de feina dels treballadors. En definitiva, ser una mica curiosos amb el que comprem, tant en el sentit de curosos com en el d'interessats a conèixer les coses.



Què s'hi pot fer?



Mallorca ha estat tradicionalment terra de pagesos, pescadors i menestrals. Molts dels oficis necessaris per tractar les matèries primeres que donava l'illa perviuen en l'artesanía i l'art que es fa avui arreu de Mallorca. Mestres del fang, del vidre, del cuir, del calçat, de la llata, de la fusta, del ferro; orfèvres, joiers, ceramistes, vinaters, forjadors, torners, enquadernadors i restauradors; cuiners, pastissers, herbolaris, saboners, pintors, escultors, fotògrafs i gravadors. Els artesans viuen als seu tallers. No són mals de trobar.

La tradició del fang fou més viva i encara es manté amb incerta intensitat prop dels jaciments d'argila. Diferents pobles de Mallorca són rics en terres de gerrer de diferents qualitats i colors: blanques, grises o roges. No és estrany que hagin engendrat tota mena d'utilíssims objectes de terra cuita, com gerres, olles, ribells, alfàbies, cossis, cossiols, teules i canals que adesiara veim a les cases mallorquines que s'han resistit a l'imperi del plàstic. I també els enigmàtics siurells, les ocarines i la ceràmica brodada.

La tradició vidriera a Mallorca es remunta al segle xiv. Els vidriers medievals obtenien la sílice o pedra de vidre de pedreres de la serra de Tramuntana, del terme de Banyalbufar, i la sosa necessària per fondre-la, dels salobraris i de diferents indrets de la costa de Mallorca. Durant l'edat mitjana, la major part dels tallers eren a Palma. S'ha documentat la presència de vidriers venecians treballant-hi, especialment durant els segles XVI i XVII. A partir del segle XVIII la família Gordiola posa en marxa el seu taller, que ha mantingut fins a l'actualitat, primer a Palma i, a partir de mitjan segle XX, a Algaida. També en el segle XX es crearen altres empreses, com Menestralia (a Campanet) fundada el 1965 i Lafiore (a



s'Esgleieta). Actualment, també hi ha altres petits tallers d'artesans del vidre a Palma i a Sant Joan.

Una de les tècniques més apreciades d'aquesta tradició és el vidre bufat, que consisteix a introduir un tub de ferro, la canya, en una peça de cristall encès i bufar per l'altre extrem per modelar objectes amb l'interior buit. Als obradors oberts al públic, s'hi pot veure com treballen els artesans vidriers i meravellar-se amb la gran diversitat de coloraines cristal·lines que omplen els aparadors: joies, copes, canelobres, làmpades, gerros, botelles, àmfores, setrills: un palau de vidre de conte de fades.

L'artesanía de la pedra, del ferro i de la fusta és ben present a molts de municipis de Mallorca. L'orfebreria, la joieria i els fabricants de perles regenten establiments fàcils de trobar a les rutes convencionals. El mateix es pot dir de la indústria del calçat, que ha assolit una merescuda fama. Tal vegada resulta més sorprenent i marginal l'artesanía de les fibres vegetals. Les teles de llengües, tenyides a mà, estan emparentades amb els ikats orientals, la base dels quals és el tenyit selectiu de les fibres que crea patrons repetits i difuminats. En el segle XVIII, se'n popularitza l'ús en la decoració de cortines, tapisseries i també en les teles de vestir. Se'n poden trobar de diferents tipus de materials: seda, lli i cotó, principalment. La llata és el resultat de trenar els brins de palma de garballó. Als municipis on creix el garballó s'ha conservat, fins no fa gaire, l'art de trenar la palma per formar cistells, senalles, capells, ventalls o graneres. Tant la recol·lecció del garballó com la cistelleria són vestigis d'una cultura que es remunta al neolític.



És cert que avui en dia les festes s'assemblen cada vegada més les unes a les altres i molt sovint es massifiquen. Hi ha una batalla entre l'esperit comunitari de la festa i l'espectacle efímer i consumista de moltes festes actuals, que podríem definir com a carnavalesques. Però encara hi ha un art de la festa. Les tonades populars, la música dels xeremiers, la decoració dels carrers, els vestits de festa, les màscares, els gegants, la pirotècnia, la dansa, el ball, les degustacions i fins i tot els àpats i els banquets populars poden convertir-se en art.

Heus aquí una llista de les principals festes i fires que us podeu trobar en aquesta ruta:

Estellencs

Fira del Vi i del Formatge, dia primer de maig.

Fira Gastronòmica, principi d'octubre.

Tot l'any hi podeu trobar vins elaborats amb malvasia.

Puigpunyent

Fira Ecològica, Artesana i Pagesa, final de maig i principi de juny.

Festival de Música de Puigpunyent, el mes de juliol.

Mostra de la Cervesa Artesana de Puigpunyent, el mes de novembre.

Es Capdellà (Calvià)

Fira de les Feines de la Tardor, final d'octubre i principi de novembre.





Comportaments responsables

Normes generals



Ser un viatger responsable i minimitzar l'impacte que provoca la vostra visita és important per a la sostenibilitat de la zona. Al cap i a la fi, el turisme sostenible és una manera de viatjar i explorar una destinació respectant-ne la cultura, l'entorn i les persones.

Normes generals



Respectau la **natura (flora, fauna i terra)** i no hi introduïu espècies alienes de flora i fauna.



Manteniu-vos als **camins** i a les rutes indicats i **acampau** només als llocs autoritzats.



Feis **foc** només a les zones autoritzades.



No tireu **fems**, enduis-vos-el.



Manteniu les **mascotes** sempre **lligades** i sota el vostre control.



Circulau i aparcau els **vehicles motoritzats** només en **zones** autoritzades.

Altres normes

- Quan entreu en una zona protegida, seguïu les normes i les instruccions del personal.
- Teniu cura de no danyar cap senyalització ni altres instal·lacions de l'itinerari.
- Respectau qualsevol tipus de propietat privada, inclosos els edificis i els camps de conreu.
- Respectau el patrimoni cultural (esglésies, ruïnes, muralles i qualsevol altra construcció).
- Sigau educats i correctes amb la població local i altres usuaris, inclosos excursionistes, genets i ciclistes.
- Respecteu la pau i la calma del lloc.

Recomanacions abans de començar

- Si caminau sols, informau algú de l'itinerari que seguireu.
- No sobreestimeu les vostres capacitats i triau la ruta segons el vostre potencial físic.
- Triau la roba i l'equipament adequats.
- Comprovau la previsió meteorològica abans de marxar i adaptau la vostra ruta segons la previsió.
- Recordau dur prou aigua.
- Informau l'autoritat corresponent de qualsevol equipament malmès.





Com arribar-hi?



Viatjar de forma responsable en temps de canvi climàtic? Sí, pots fer-ho! Simplement has de compensar les teves emissions de CO2.

- Arribar a les nostres zones de muntanya des d'altres parts d'Europa o del món no seria possible sense viatges aeris. Tanmateix, l'aviació és un dels més grans emissors de gasos d'efecte hivernacle i, per tant, contribueix al canvi climàtic antropogènic **de manera decisiva**.
- Afortunadament, pots contrarestar **voluntàriament la petjada de carboni generada mitjançant una de les iniciatives de compensació** del carboni disponibles. Normalment, aquestes iniciatives ofereixen una eina web amb una calculadora perquè tothom pugui calcular el preu de les seves compensacions de carboni. Si compres el CO2 emès, pots mitigar les teves pròpies emissions de gasos d'efecte hivernacle procedents del transport (per exemple, el teu vol), però també de l'ús de fonts d'energia no renovables durant la teva estada.
- Els ingressos rebuts es dediquen generalment **a projectes de gestió forestal de dins o de fora, però també a la conservació de la biodiversitat** en col·laboració amb gestors locals. Pots contribuir a aquests projectes amb petites quantitats. Per exemple, els desplaçaments d'un vol de Berlín a Tossalònica (anada i tornada) costen menys de 20 euros, i d'Estocolm a Catània, uns 30 euros.
- Pots compensar les emissions amb el recurs que vulguis. Et proposem utilitzar **Atmosfair**, una de les plataformes més conegudes i fiables. Només cal accedir a www.atmosfair.de.
- **Gràcies per fer possible un viatge responsable i sostenible.**

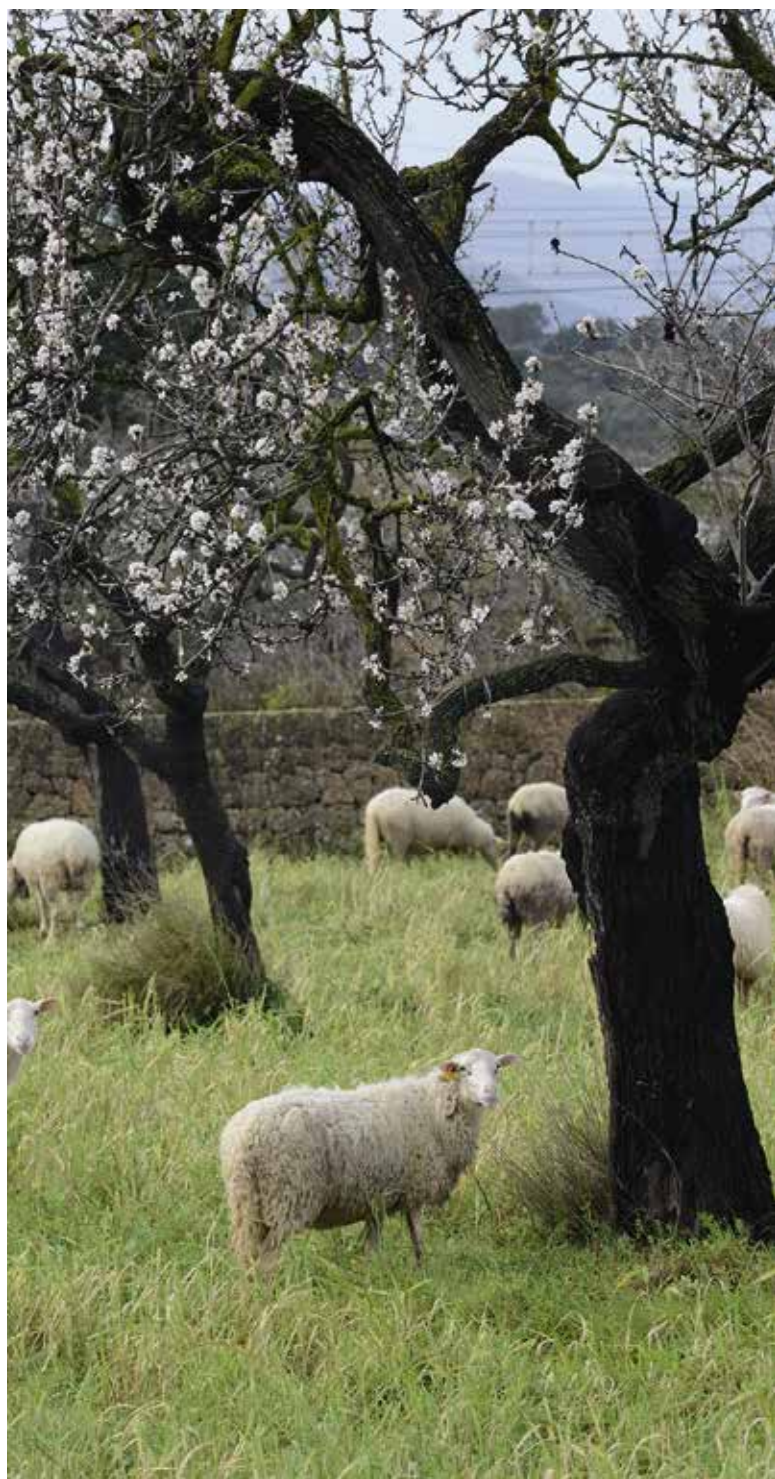


Encara que sembli mentida, hi ha èpoques de l'any en què l'aeroport de Mallorca està buit, els avions no van plens, les autopistes no estan saturades ni embossades, les carreteres tenen un trànsit acceptable i els camins guarden el silenci i la pau d'un altre temps. Sembla mentida, però l'illa, a vegades, sembla un país habitable i no una indústria desenfrenada d'embotir turistes dins budells de ciment. La primera recomanació per a una visita sostenible és que eviteu les aglomeracions, que aneu una mica a contracorrent i que cerqueu les èpoques de l'any més tranquil·les.

El mateix podem dir del transport per carretera: evitau les hores punta i els dies de més saturació de trànsit, usau el transport públic sempre que pugueu i, si no n'hi ha, posau reclamacions perquè n'hi hagi. La sostenibilitat és un compromís global, cal que tots hi posem el nostre gra d'arena.

Els municipis que envolten el Galatzó estan comunicats amb Palma per diferents serveis d'autobusos, que us indicam al final d'aquesta pàgina. Fent servir el transport públic podreu gaudir d'avantatges que no trobareu anant amb cotxe: la tranquil·litat de no haver de conduir i poder contemplar el paisatge; gaudir des del punt de vista més alt, que us permetrà veure els camps per damunt les tanques i les parets que delimiten les propietats; poder llegir i consultar els mapes; fer consultes a la gent del país; escoltar les converses i la manera de parlar, i fer coneixences.







Recull de llegendes

LA DESCOBERTA

Diu que el comte Mal anava a fer sa descoberta, que consistia en una volta pels pobles de ponent, Andratx, Calvià, Galilea, etc., acompanyat dels dotze bandolers amb els seus cavalls. Al trobar qualcú que no li agradàs perquè hagués murmurat d'ell, o li hagués robat, etc., el feia agafar pels bandolers amb llurs cavalls, que partien escapats i aquests les enterrava en el mateix pla del Fossar (que avui encara se coneix amb el mateix nom).

Així en matà moltíssims.

Es Capdellà, 12 d'abril de 1927. M'ho contà l'amo de Can Mollà, de 88 anys.

EL COMTE ÉS AGAFAT

Una vegada, el comte Mal, anant a fer la descoberta tot sol, arribà fins a l'Auqueria (posseïció) i, en lloc d'ell agafar els habitants d'ella com pretenia, fou agafat per aquests, els quals el tengueren tancat quatre o cinc dies. Allavors, alguns de l'Auqueria el tragueren i el menaren ben fermat fins a la partió de Galatzó. Diu que s'hi trobà tot sol perquè els bandolers, vigent que els d'allà eren molts, havien fuit.

A la partió l'amollaren, i ell jurà venjar-se i, al cap de poc temps, pogué agafar-ne alguns de s'Auqueria i les feu desaparèixer en el pla del Fossar.

Es Capdellà, 12 d'abril 1927. L'amo de Can Mollà, de 88 anys.

S'ARGOLLA

Dins es Tramuntanal, que és un sementer de Galatzó, hi ha s'argolla, o sien, dues pedres grosses ficades que tenen un forat a on diuen que el comte Mal fermava el que volia matar. Diuen que, a tot aquell qui no el volia creure, el duia allà i, una vegada mort, o bé el tirava dins l'avenc que just devora s'argolla existeix, o bé el duia a enterrar en el pla del Fossar. Amb tantes morts cobrà tanta mala fama que encara avui, per ponderar un homo dolent i malentrenyat, diuen: «Ell és més dolent que el comte Mal».

Es Capdellà, 12 d'abril de 1927. Guillem Pons, amo actual de Sant Martí i fill de l'amo vell de Galatzó.

MORT DEL COMTE MAL

Diuen que quan el comte Mal morí, a la masia de Galatzó, tot d'una el posaren de cos present dins una sala gran i la gent sortí deixant-lo sol. Al tornar-hi per dur-lo a enterrar, no el trobaren; la caixa era buida i cregueren que, per sa dolentia, el dimoni se le n'havia duit amb cos i ànima. Perquè això no es sapigués, els de casa posaren dins el baül un socot de figuera i el se'n dugueren a enterrar al camp. En aquell punt a on l'enterraren li diuen ara es pla des Fossar i damunt hi construïren una galera.¹

Es Capdellà, 11 d'abril 1927. Madò Maria Vich (a) des Carreter, natural d'aquell poble i de 53 anys d'edat.

¹ Paret molt ampla de pedres per amagar-hi molts de rebles i macs.

APARICIONS DEL COMTE MAL

A son Pont de Puigpunyent, que era una possessió propietat del comte Mal, aquest any passat mateix, un vespre els fills de l'amo que hi estava van sentir renou estrany dalt la sala i ho digueren a son pare i als missatges. Cridaren fort:

—Qui és? Qui és?

I ningú les respongué.

L'amo hi pujà amb els nins, i aquests li digueren:

—Que veis aquest senyor que fuma?

Son pare mirà, vegé el comte Mal i caigué tot d'una esmortit.

Tornà cridar els fills i hi pujaren la madona i els missatges, però no veren ja res més que l'amo estès en terra i els fills qui deien que les havia aparegut un senyor qui fumava.

Cregueren que eren el comte Mal i feren recobrar a l'amo i deixaren el lloc. No hi volgueren viure més.

Es Capdellà, 12 d'abril 1927. M'ho contà en Mateu Cunill (a) Sineu, de Galilea.



