

## **CONTEXTO. ANTECEDENTES Y DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO**

La crisis del sector agrario y el éxodo rural han provocado una progresiva desaparición de la producción para el autoconsumo, con racionalidad ecológica, de utilización de métodos de cultivo tradicionales y apartando las especies autóctonas con el consiguiente riesgo de extinción, en favor de procesos industriales establecidos por grandes empresas, con variedades más productivas y en busca de un mayor beneficio económico .

En este contexto surge la necesidad de conservación y reproducción de las especies autóctonas para conservar la biodiversidad de la producción mallorquina, así como el conocimiento de técnicas y tradiciones de cultivo propias de la Isla.

Concedores de esta situación y en la labor de contribución a la reinserción, en el año 2007 se crea en la prisión un huerto como una parte de las múltiples actividades tratamentales realizadas en el centro para favorecer la ocupación de los internos y fomento de valores positivos.

La puesta en marcha en el año 2007 del Proyecto Oxígeno para la obtención de titulaciones en formación como forestales y jardinería y la creación de habilidades profesionales en los internos relacionadas con el medio ambiente, sirvió como punto de partida en línea de actuación que ha puesto en marcha el centro penitenciario de sensibilización y preocupación por la agricultura y conservación de los hábitos del medio rural.

La Consellería de Agricultura y Pesca elaboró un catálogo de variedades en riesgo de erosión genética, asimismo el *Institut de Recerca i Formació d'Agricultura i Pesca de les Illes Balears* (IRFAP) desde noviembre del 2007 ha creado un banco de semillas para la conservación de variedades locales impulsando en la prisión de Mallorca el Proyecto REVIURE: EXPERIMENTACIÓN AGRARIA Y REINSERCIÓN SOCIAL con la finalidad de conservación de variedades frutales y hortícolas de Baleares y favorecer el conocimiento de las mismas y además favorecer la reeducación y reinserción de los internos que trabajan en la finca. En este sentido contamos con diferentes huertos en el interior y exterior del Centro Penitenciario que cultivan los internos.

Continuando en esta línea de actuación desde agosto de 2009 se ha participado en colaboración con la ONG “SLOW FOOD” en la campaña de conservación y recuperación del “Pebre Bord de Tap de Cortí”, una variedad de pimiento local que es utilizado una vez seco como condimento en la elaboración de la Sobrasada y cuyo cultivo y proceso de elaboración es artesanal, consistiendo el proceso de recolección en una práctica tradicional de recogida, enristrado y secado contribuyendo así a la conservación no sólo de una especie autóctona sino también al mantenimiento de costumbres tradicionales, proceso completo que han realizado los internos.

Otro de los proyectos en marcha es la plantación de árboles en el perímetro exterior de la prisión, en colaboración con la Consellería de Agricultura, se ha previsto contribuyendo a la creación de espacios verdes en el entorno de la prisión.

En este proyecto de agricultura ecológica contamos con la participación de un pagés voluntario que aporta los conocimientos tradicionales de la agricultura y enseña a los internos a conocer y trabajar conforme al sistema de agricultura tradicional.

La producción obtenida revierte directamente en el consumo de los internos y se ha creado en el centro un sistema de autoabastecimiento contribuyendo por una parte al ahorro a la administración así como al uso sostenible de la biodiversidad, una cadena de sostenibilidad ambiental que ha contribuido además a la enseñanza del oficio de agricultor a los internos que han participado en el proyecto para que en un futuro pueda servirles como medio para lograr un trabajo, alcanzar su reinserción y para la adquisición valores positivos de respeto al entorno, medio ambiente y al medio rural.

## **RESULTADOS.**

Los presos del centro penitenciario junto a voluntarios y técnicos del Instituto de investigación Agrícola y Pesquera de la Consellería y otros profesionales contratados a lo largo de proyecto son los encargados de este proceso. El proceso consiste en la limpieza y preparación del terreno, siembra de las semillas, trasplante de las variedades y recolección de los frutos.

Contamos con un aula-taller de unos 170 metros cuadrados y una parcela de 1,25 Hectáreas destinadas al cultivo experimental de variedades locales de:

**FRUTALES:** almendros, cerezos, albaricoqueros, melón blanco rallado, manzanos y vides.

**HORTÍCOLAS:** tomate “ cor de bou”, pimiento azul, habas, calabacines blancos, pebre bord.

Los datos recogidos en el centro sobre las variedades y cantidades en los dos últimos años son los siguientes:

Resumen anual 2009

Calabacín	1.165,35 Kg
Pimiento	435,25 Kg
Berenjena	767,40 Kg
Tomate	4.142,00 Kg
Nectarina	8,50 Kg
Pera	93,00 Kg
Melón	1.862,00 Kg
Tomate seco	2,00 Kg
Fruta variada	8,00 Kg
Sandía	2.486,00 Kg
Calabaza	27,50 Kg
Limón	303,00 Kg
Naranja	202,00 Kg

## Resumen a 13 de septiembre de 2010

Calabacín	1.950,50 Kg
Pimiento	242,00 Kg
Berenjena	1.030,00 Kg
Tomate	6.465,00 Kg
Pera	67,50 Kg
Melón	2.750,00 Kg
Tomate seco	15,50 Kg
Ciruelas	234,50 Kg
Sandía	3.759,00 Kg
Calabaza	2.570,00 Kg
Limón	189,00 Kg
Naranja	23,00 Kg
Melocotón	66,00 Kg
Albaricoque	378,00 Kg
Lechuga, coliflor y col	2.795,00 Unidades

Otros datos de interés:

Plantas semillas de invernadero: 8.345 semillas.

Transplantado de pinos: 800 unidades.

## **SINERGIAS Y REDES.**

Organizaciones e instituciones colaboradoras:

CONSELLERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA y CONSELLERÍA DE ASUNTOS SOCIALES

LA CAIXA en colaboración con la puesta en marcha del “Proyecto Oxígeno” de la FUNDACIÓN BIODIVERSIDAD

SLOW FOOD asociación internacional que propone conjugar el placer y la reivindicación del derecho al disfrute por parte de todos con un nuevo sentido de responsabilidad: una actitud que Slow Food ha llamado eco-gastronomía, capaz de unir el respeto y el estudio de la cultura enogastronómica con el apoyo a cuantos en el mundo se ocupan de defender la biodiversidad agroalimentaria.

## **COMUNICACIÓN. REPERCUSIÓN MEDIÁTICA DEL PROYECTO**

- Artículos sobre el banco de semillas y finca experimental del centro penitenciario.

<http://www.20minutos.es/noticia/435554/carcel/palma/baleares/>

<http://www.libertadbaleaer.com/?p=127191>

<http://www.diariodemallorca.es/mallorca/2008/12/11/huerto-calle/417503.html>

- Reportaje de alumnos jóvenes de uno de los cursos de jardinería

<http://www.clicnoticies.com/home/?p=642>