

Ponents

Fina Prats és llicenciada en ciències ambientals i la seua carrera professional està relacionada estretament amb la finca ecològica Can Fontet.

A la Finca Ecològica Can Fontet, ubicada a Sant Rafel, a la vènda de sa Bassa Roja, es produeixen durant tot l'any productes de temporada amb certificat ecològic del Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica (CBPAE). Can Fontet és un projecte iniciat el 2011 per Fina Prats, i al qual es va unir el 2017, la també jove agricultora Maribel Juan.

Aquestes dues emprenedores del camp hi produeixen varietats tradicionals i durant la temporada d'estiu tenen fruites i verdures com patates, cebes, pebreres, tomates, figues, albergínies, carabassa o herbes aromàtiques. A més, també sembren blat de xeixa que venen a granel i una part el destinen al forn Es Brot per fer-hi pa de producció artesanal i local amb forn de llenya.

Fina Prats compta amb un altre projecte: el formatge artesanal 'Ses Cabretes', elaborat tal com es feia antigament a Eivissa, fent servir herba de formatjar i llet de cabra eivissenca. És un projecte que té conjuntament amb Pilar González a la cooperativa agrícola "Ses Cabretes", on fan formatge autòcton de l'illa.

La Finca ecològica Can Fontet forma part de la Cooperativa Ecofeixes que es va fundar gràcies a la iniciativa de 14 petits agricultores i agricultors ecològics a Eivissa amb l'objectiu és millorar l'oferta de productes ecològics locals i l'accés a ells.

Maribel Juan és responsable de l'Associació de Productors d'Agricultura Ecològica d'Eivissa i Formentera (APAEF). L'Associació de Productors d'Agricultura Ecològica d'Eivissa i Formentera va néixer l'any 2001 amb l'objectiu principal de potenciar l'agricultura ecològica i per defensar els interessos de les persones productores a les Illes Pitiüses.

A l'Apaeef també col·laboren amb la conservació de la biodiversitat, les varietats tradicionals i les races autòctones, així com les tècniques i coneixement tradicionals i innovadors, mostrant el seu compromís amb la conservació del paisatge i els valors naturals i culturals d'Eivissa i Formentera. Treballen per unes illes agroecològiques on la salut dels nostres sòls són la salut de les persones.

Nascuda a l'illa d'Eivissa, per la qual sent un gran amor. Per això va sentir la inquietud d'involucrar-se en la cura de l'illa, participant en diversos projectes de conscienciació mediambiental, com el Dia Mundial del Medi Ambient, que s'organitza a Jesús, i formant part de l'Associació de Productors d'Agricultura Ecològica i de Permacultura (Apaeef) i de projectes en finques productives, com Can Obrador i, actualment, Can Fontet. Totes dues formen part de la cooperativa Ecofeixes.

Apaeef està present a fires locals i de la resta d'illes Balears. Realitzen tallers de cuina, xerrades de promoció del producte ecològic local i estan presents als esdeveniments del sector agrari.

Marina Cardona Baos va néixer a Eivissa el 1980, filla de pare eivissenc i mare manxega. Es vaig formar com a terapeuta ocupacional i hi va treballar durant 17 anys, principalment amb persones grans i persones amb algun tipus de demència i afectació neurològica. Li apassiona la seva feina, però també li apassiona l'agricultura i el manteniment del medi rural. El 2016, va decidir emprendre el seu projecte personal i crear Can Puvil. Es sentia amb la responsabilitat de fer alguna cosa especial amb la terra dels seus avantpassats, i l'agricultura és una cosa a la qual sempre s'ha sentit unida. La gran estima a la seva àvia i el gran respecte a les arrels i cultura eivissenques la van impulsar a iniciar aquest projecte, en què cada dia més s'empodera amb la terra i el fascinant món de l'agricultura.

Can Puvil, és una finca ecològica ubicada al terme municipal de Sant Josep, en el qual es van plantejar, des del principi, dues fases d'evolució. La primera ha estat la recuperació d'una terra de cultiu abandonada fa més de 50 anys. Després d'un any ben dur, en què vaig reactivar i organitzar la finca des del punt de vista agroecològic i sostenible, Can Puvil es troba, en aquests moments, en plena activitat. L'objectiu principal és cultivar un producte ecològic, de temporada, de primera qualitat i madurat a la planta. Els principals productes són l'espàrrec de marge, figues de varietats locals i productes de temporada estival. També s'han incorporat cultius de varietats locals, com el blat xeixa o en meló eriçó, entre d'altres. Els productes van destinats, principalment, al restaurant Sa Caleta. També es poden aconseguir en un punt de venda directa instal·lat a la pròpia finca a l'estiu i a Ecofeixes.