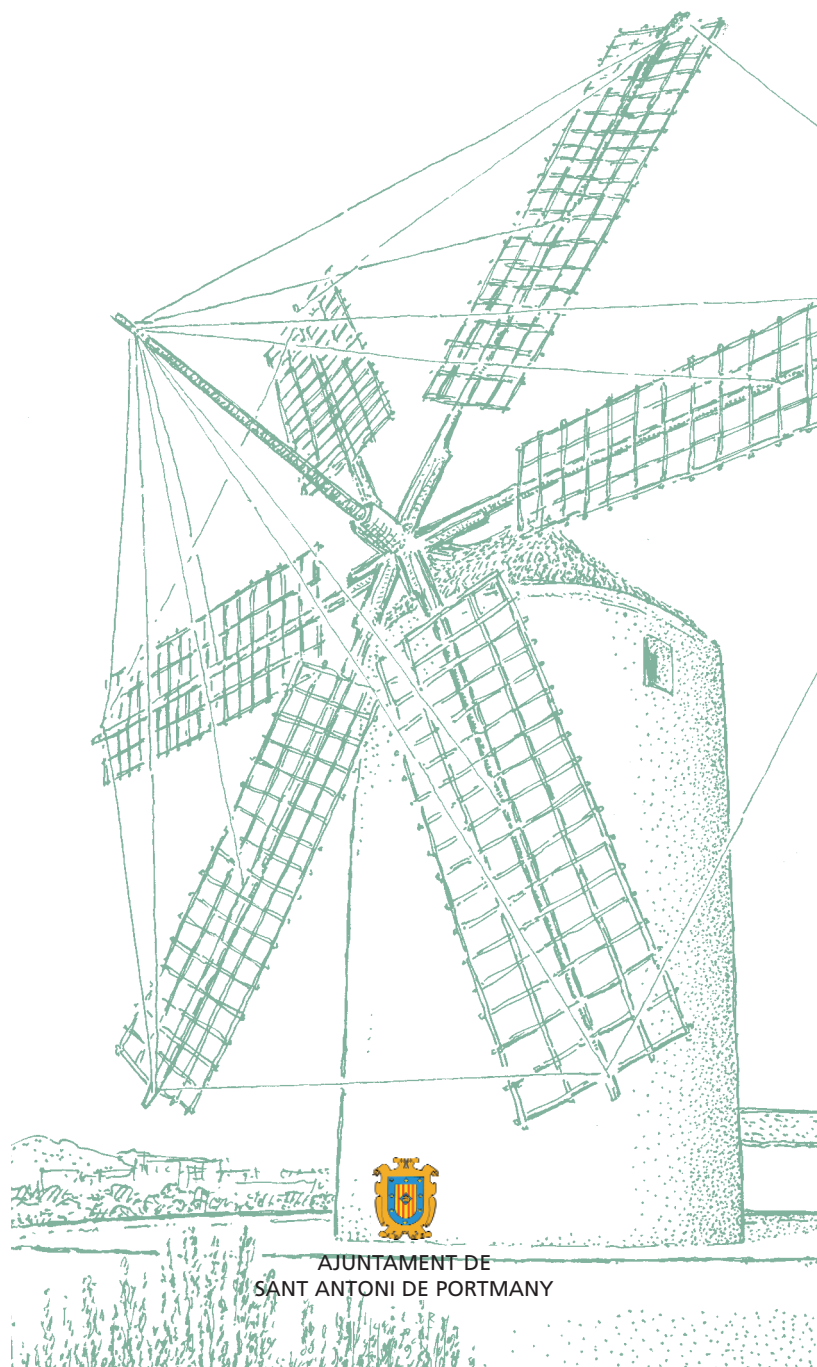


Guide • Guida

Sa Punta des Molí



AJUNTAMENT DE
SANT ANTONI DE PORTMANY

Auteurs / Autori

Bartomeu Tomàs Vives, Carme Torres Costa

Dessins / Disegni

Bonnin Fuster

Photographies / Fotografie

Oliver Martínez, Bartomeu Tomàs, José Martínez (*L. audouinii*), David García (*P. mauretanicus*)

Collaborateurs / Colaboratori

Oliver Martínez Marí

Conseiller linguistique / Consulenza linguistica

Marià Torres Torres

Traduction au français

Isabelle Anthore et Jacqueline Broche

Traduzione all'italiano

Monica Ippaso

Remerciements / Ringraziament

Marga Ribas, Joan Torres Mayans de cal Moliner, Marià Torres, Joan Varó de can Joan des Molí

Dessin et conception maquette / Disegno e impaginazione

dDC

Imprimerie / Stampa

Esment, centre especial de treball d'AMADIP

Dépôt légal / Deposito legale

PM-178-2002

© des textes / dei testi: les auteurs / gli autori

© des dessins / dei disegni: les auteurs / gli autori

© des photographies / delle fotografie: les auteurs / gli autori

© de l'édition / dell'edizione: Ajuntament de Sant Antoni de Portmany

PRÉSENTATION

4

INTRODUCTION

5

SANT ANTONI DE PORTMANY ET LA BAIE

La baie de Portmany

SANT ANTONI DE PORTMANY E LA BAIA

La baie di Portmany

SA PUNTA DES MOLÍ

Les origines du nom
Un aperçu de l'histoire
Walter Benjamin
à sa Punta des Molí

SA PUNTA DES MOLÍ

Le origini del nome
Un ripasso alla storia
Walter Benjamin
a sa Punta des Molí

LE MOULIN

Des semailles du blé
à la moisson
Les meules de blé sur l'aire
Le grain de blé au moulin
Le fonctionnement
du moulin à vent

IL MULINO

Dalla semina del grano
alla mietitura
I fasci di grano nell'aia
I chicchi di grano nel mulino
Il funzionamento
del mulino a vento

LA NORIA

Le fonctionnement de la noria

LA NORIA

Il funzionamento della noria

LE MOULIN À HUILE

L'olivier, l'arbre méditerranéen
La récolte de l'olive
L'élaboration de l'huile

IL FRANTOIO

L'ulivo, albero mediterraneo
La raccolta delle olive
L'elaborazione dell'olio

LES ALENTOURS DE SA PUNTA DES MOLÍ

Les maisonnettes
d'échouage de pêcheurs
Es Pouet et la plage
Es Broll

I DINTORNI DI SA PUNTA DES MOLÍ

Le casette-approdo
Es Pouet e la spiaggia
Es Broll

LA BIODIVERSITÉ DE SA PUNTA DES MOLÍ

Les prairies de posidonie
ou "herbiers"
Le passage de la mer à la terre
Les plantes qui cohabitent
avec le sel et la roche
La faune terrestre
Les oiseaux
Les îlots du couchant, un
paradis pour la faune marine

LA BIODIVERSITÀ DI SA PUNTA DES MOLÍ

Le praterie di posidonia
o "alguers"
Il passaggio dal mare alla terra
Le piante che convivono
con sale e rocce
La fauna terrestre
Gli uccelli
Gli isolotti di ponente, un
paradiso per la fauna marina

BIBLIOGRAPHIE

BIBLIOGRAFIA

57

PRÉSENTATION

Si Sa Punta des Molí est un endroit significatif de notre commune de Sant Antoni de Portmany, la baie en est un autre tout aussi particulier; non seulement à cause de sa situation géographique, mais aussi à cause de son passé et de son futur.

C'est pour cette raison que l'on n'a pas mesuré les efforts personnels et matériels pour obtenir l'acquisition d'un espace aussi singulier comme patrimoine municipal, avec deux objectifs bien définis: en premier lieu, éviter son urbanisation et, en deuxième lieu, récupérer toute sa valeur historique pour l'offrir à nos habitants et visiteurs, actuels et futurs.

Je tiens à exprimer ma satisfaction pour avoir fait en sorte que ces objectifs soient aujourd'hui devenus une réalité et remercier sincèrement la collaboration de toutes les personnes et institutions qui les ont rendus possibles. Après avoir lu ce guide, que vous avez dans les mains, je voudrais que sa Punta des Molí soit plus appréciée et aimée et que, par conséquent, nous la ressentions tous un peu plus comme la nôtre.

Antoni Marí Tur

Le Maire

Sant Antoni de Portmany

PRESENTAZIONE

Sa Punta des Molí è un luogo significativo del nostro municipio, Sant Antoni de Portmany, così come lo è in particolare anche la baia. Non solo per la sua situazione geografica, ma per il suo passato e per il suo futuro.

Per questo non si sono lesinati sforzi personali e materiali per riuscire nell'acquisizione di uno spazio tanto singolare come patrimonio municipale, con due obiettivi chiaramente definiti: in primo luogo, evitare la sua urbanizzazione e, in secondo luogo, recuperare tutto il suo valore storico per offrirlo ai nostri vicini e visitatori, attuali e futuri.

Vorrei manifestare la mia soddisfazione per aver fatto sì che questi obiettivi siano oggi una realtà e ringraziare sinceramente la collaborazione di tutte le persone e istituzioni che lo hanno reso possibile. Spero che dopo aver letto la guida che ha in mano, sa Punta des Molí sia più valutata ed amata e che, pertanto, tutti la sentissero un po' più nostra.

Antoni Marí Tur

Il Sindaco

Sant Antoni de Portmany

INTRODUCTION

S'il y a un espace dans la baie de Portmany qui n'a pas changé profondément au fur et à mesure des années c'est sans doute sa Punta des Molí. Cet endroit, avec son moulin si particulier, la noria et les maisonnettes d'échouage, a constitué pendant de nombreuses années une partie remarquable de la façade maritime de Sant Antoni.

Jadis, son importance dans le village était due à la fonction du moulin, un des trois implantés dans la paroisse de Sant Antoni. Actuellement, cette valeur a changé et est devenue une valeur patrimoniale commune qui offre beaucoup de possibilités dans les domaines de la connaissance et de la jouissance.

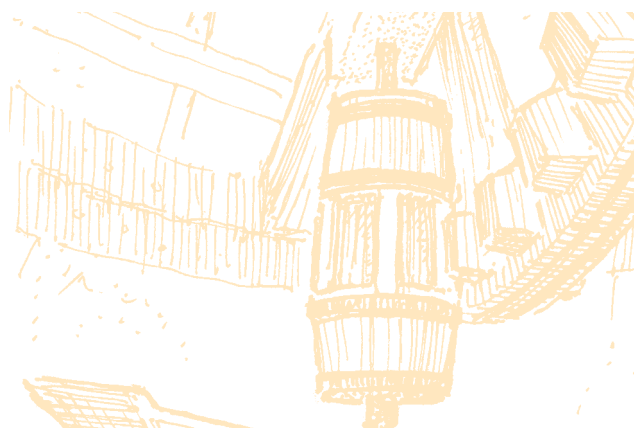
Ainsi donc, une visite à sa Punta des Molí permet non seulement la relaxation et l'agrément mais peut aider aussi à comprendre une partie du monde agraire traditionnel des îles à travers l'observation des éléments présents et permet de constater la richesse naturelle du paysage qui survit encore dans la plus grande baie d'Ibiza.

INTRODUZIONE

Se c'è uno spazio nella baia di Portmany che non ha cambiato profondamente con il passare del tempo questo è senza dubbio sa Punta des Molí. Questo luogo, con l'inconfondibile mulino, la noria e le casette-approdo, è stato durante molti anni una parte significativa della vista marittima di Sant Antoni.

Anticamente, la sua importanza in paese risiedeva nella funzione di mulino, uno dei tre esistenti nella parrocchia di Sant Antoni. Questo valore è adesso cambiato passando ad essere un valore patrimoniale comune che offre molte possibilità a livello culturale e di svago.

Così, una visita a sa Punta des Molí permette il rilassamento e lo svago ma può anche, attraverso l'osservazione degli elementi presenti, aiutare a capire una parte del mondo agrario tradizionale delle isole Pitiusi oltre a constatare la ricchezza naturale e paesaggistica che ancora sopravvive nella baia più grande di Ibiza.



SANT ANTONI DE PORTMAN Y ET LA BAIE

Sant Antoni de Portmany est situé au nord-ouest de l'île d'Ibiza et limite tous les autres territoires communaux: Sant Joan, Santa Eulària, Eivissa et Sant Josep. Avec presque 15.000 habitants, c'est la troisième commune de l'île quant à la population.

La superficie du territoire communal est de 126,87 km². Il comprend plusieurs noyaux de population: Sant Antoni de Portmany, Buscastell, Santa Agnès de Corona, Sant Mateu d'Albarca et Sant Rafel de Forca. Sant Antoni est le plus important et c'est le centre administratif. Les autres ont une population disséminée, sauf Sant Rafel qui a aussi une petite concentration de population.

Le relief de la commune est varié. La zone la plus septentrionale correspond à es Amunts, une chaîne montagneuse de grande valeur naturelle et culturelle qui atteint 400 m d'altitude et qui contient des plaines fertiles et un versant littoral abrupte et escarpé, où les falaises alternent avec les criques. À l'est du territoire, la morphologie est plutôt plate et présente seulement de faibles élévations. Au sud, le territoire s'ouvre sur la mer dans la baie de Portmany.

Le tourisme est le secteur économique le plus important de la commune. L'agriculture, en revanche, n'a pas de poids économique remarquable et se caractérise par la prédominance de la petite propriété et l'exploitation directe. Quant à l'activité maritime, elle a aussi diminué lors des

SANT ANTONI DE PORTMAN Y E LA BAIA

Sant Antoni de Portmany si trova al nordovest dell'isola di Ibiza e confina con tutti gli altri municipi: Sant Joan, Santa Eulària, Eivissa e Sant Josep. Con quasi 15.000 abitanti, è il terzo municipio dell'isola in quanto a popolazione.

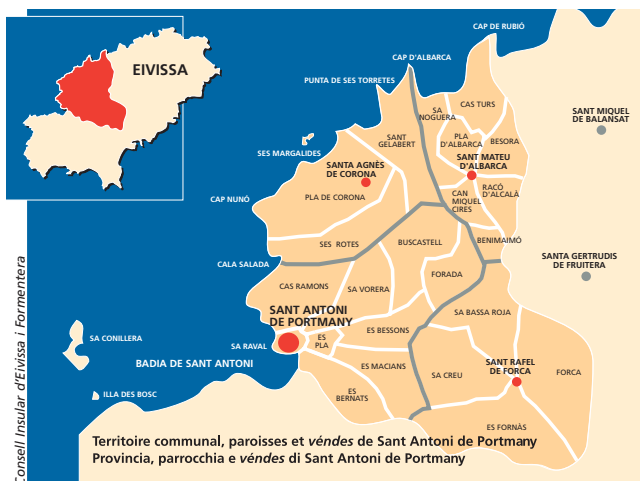
La sua superficie è di 126,87 km². Contiene diversi nuclei di popolazione: Sant Antoni de Portmany, Buscastell, Santa Agnès de Corona, Sant Mateu d'Albarca e Sant Rafel de Forca. Sant Antoni è tra questi il più importante ed il centro amministrativo. Gli altri hanno una popolazione sparsa, ad eccezione di Sant Rafel che conta anche con una piccola concentrazione di popolazione.

La morfologia del municipio è variata. La zona più settentrionale corrisponde a es Amunts, una catena montagnosa di elevato valore naturale e culturale che raggiunge i 400 m d'altitudine e contiene fertili pianure ed un versante litorale aspro e scosceso, nel quale gli strapiombi si alternano con le cale. Ad est del municipio, la morfologia è per lo più pianeggiante e presenta solo delle leggere colline; a sud, si apre al mare nell'ampia baia di Portmany.

Il turismo è il settore economico più importante del municipio. L'agricoltura, in cambio, non ha un peso economico rilevante e si caratterizza per l'aspetto tipicamente familiare della piccola proprietà e delle aziende a conduzione diretta. In quanto all'attività peschereccia, è diminuita negli ulti-

mi anni e l'attuale porto si caratterizza soprattutto per la sua attività sportiva, commerciale e turistica.

mi anni e l'attuale porto si caratterizza soprattutto per la sua attività sportiva, commerciale e turistica.



LA DIVISION TERRITORIALE D'IBIZA

La division territoriale actuelle de l'île d'Ibiza est récente. Tout au long de l'histoire, plusieurs délimitations et structures administratives, qui ont changé et abouti à la démarcation actuelle en cinq communes, se sont succédées.

Pendant la domination arabe, Ibiza était divisée en cinq parties: Alhaueth, Xarc, Benizamid, Portumany et Algarb. En 1235, après la conquête catalane, l'île a été seulement divisée en quatre parties appelées *quartons*: le *quartó* de ses Salines, le *quartó* de Portmany, le *quartó* de Balansat et le *quartó* de Santa Eulària del Riu. Bien qu'il y ait des citations plus anciennes, ce n'est qu'à partir du XVIII^e siècle qu'un nouveau *quartó* apparaît sur certaines cartes, celui du Pla de Vila.

Au XVIII^e siècle, concrètement en 1785, le premier évêque d'Ibiza, Manuel Abad y Lasierra a fait une nouvelle division territoriale pour la création de nouvelles églises et de démarcation de paroisses qui correspondent aujourd'hui plus ou moins aux villages actuels, même si d'autres églises se sont créées plus récemment.

LA DIVISION TERRITORIALE DI IBIZA

L'attuale divisione territoriale dell'isola di Ibiza è recente. Nella storia, si sono succedute varie delimitazioni e strutture amministrative, che sono cambiate fino a configurare la delimitazione attuale in cinque municipi.

Durante la dominazione araba, Ibiza si divideva in cinque parti: Alhaueth, Xarc, Benizamid, Portumany e Algarb. Nel 1235, dopo la conquista catalana, l'isola rimase divisa solo in quattro, chiamate *quartons*: *quartó* di ses Salines, *quartó* di Portmany, *quartó* di Balansat e *quartó* di Santa Eulària del Riu. Anche se ci sono citazioni più antiche, solo nel secolo XVIII compare in alcune mappe il nuovo *quartó* del Pla di Vila.

Nel secolo XVIII, ovvero nell'anno 1785, il primo vescovo di Ibiza, Manuel Abad y Lasierra, fece una nuova divisione territoriale per la creazione di nuove chiese e la demarcazione di parrocchie, il cui risultato sono più o meno i paesi del giorno d'oggi, anche se sono state create chiese più recentemente.

Les *véndes* constituent une subdivision territoriale plus petite mais cependant très importante. Ce terme comporte deux sens, bien qu'ils semblent être en relation. Il faisait référence, d'une part, à un roulement de travail et d'autre part, il désignait un ensemble de maisons dans chaque paroisse, que l'on pourrait assimiler aux quartiers, aussi bien ceux de l'intérieur que ceux de l'extérieur du village. Les *véndes* étaient importantes lorsqu'il s'agissait de collaborer aux travaux publics comme la construction d'églises, la surveillance et la défense lorsque le danger menaçait.

Les municipalités datent des premières années du XIX^e siècle et correspondent plus ou moins au territoire des anciens *quartons*, bien qu'avec un certain réajustement des limites: Sant Antoni a été créé dans le quarté de Portmany et dans celui de Balansat. Les villages existent en tant qu'entité administrative depuis les dernières années du XVIII^e siècle, à partir de la création des paroisses. Les mairies, avec leur démarcation en vigueur, datent de 1833; ceci a coïncidé avec la disparition des mairies de chaque paroisse.

Actuellement, Sant Antoni se divise en quatre paroisses: Sant Rafel, Santa Agnès, Sant Mateu i Sant Antoni. Cette dernière se divise à son tour en neuf *véndes*: celle de es Raval, celle de Cas Ramons, celle de sa Vorera, celle des Pla, celle de Buscastell, celle de Forada, celle des Puig des Bessons, celle des Macians i finalement celle des Bernats.

La baie de Portmany

Portmany, qui vient du latin *Portus Magnus* –grand port–, est le port naturel ou la baie la plus grande d'Ibiza. Il est situé au nord-est de l'île. Le cap Blanc, au nord, et la pointe d'en Xinxó, au sud, sont les deux extrêmes qui, distants de presque d'un mille, ferment la baie. Deux territoires municipaux s'y rejoignent, celui de Sant Antoni de Portmany et celui de Sant Josep de sa Talaia

Le *véndes* sono una suddivisione territoriale minore però molto importante. Questo termine ha due significati diversi anche se relazionati. Da una parte, si riferisce a un turno di lavoro e, dall'altra, a raggruppamenti di case nell'ambito di ciascuna parrocchia, simili ai quartieri, tanto dentro come fuori dal paese. Le *véndes* erano importanti al momento di collaborare nei compiti pubblici, come la costruzione di chiese, la vigilanza e la difesa nei momenti di pericolo.

I comuni sono stati creati nei primi anni del secolo XIX e coincidono in maggiore o minor grado con il territorio degli antichi *quartons*, anche se con alcuni ritocchi nei confini: Sant Antoni si creò in seno al Quartó di Portmany e di quello di Balansat. I paesi esistono come entità amministrativa dagli ultimi anni del secolo XVIII, a partire della creazione delle parrocchie. I comuni, con la demarcazione vigente, datano il 1833, coincidendo con la scomparsa dell'amministrazione parrocchiale.

Attualmente, Sant Antoni si divide in quattro parrocchie: Sant Rafel, Santa Agnès, Sant Mateu e Sant Antoni. Quest'ultima si divide a sua volta in nove *véndes*: es Raval, Cas Ramons, sa Vorera, des Pla, Buscastell, Forada, des Puig des Bessons, des Macians e des Bernats.

La baia di Portmany

Portmany, dal latino *Portus Magnus* –porto grande–, è il porto naturale o la baia più grande di Ibiza. Si trova a nordovest dell'isola. Il capo Blanc, a nord, e la punta d'en Xinxó, a sud, sono i due estremi che, distanti quasi un miglio, chiudono la baia. Due municipi confluiscono in essa, quello di Sant Antoni de Portmany e quello di Sant Josep di sa Talaia.

Son profil est irrégulier, de petites criques alternent avec des grottes, des renforcements et des plages. Il est juste de dire qu'elle est en grande partie urbanisée et qu'il ne reste que quelques endroits sans édifications.

Quant aux eaux superficielles, trois torrents se jettent dans la baie de Portmany: le torrent de Buscastell, qui recueille l'eau des Amunts et qui a le troisième plus grand bassin de l'île, le torrent des Regueró et celui de es Torrent. Leurs apports sont très peu abondants à cause de la faible pluviométrie de la zone et de son caractère saisonnier.

Il suo profilo è irregolare, si alternano piccole cale con grotte ed insenature e spiagge. È da dire che la baia è in buona parte urbanizzata e rimangono solo pochi luoghi senza costruzioni.

Rispetto alle acque superficiali, sfociano nella baia di Portmany tre torrenti: il torrente di Buscastell, che raccoglie l'acqua di es Amunts e che ha la terza conca più grande dell'isola, quello di es Regueró e es Torrent. Il loro apporto è molto scarso a causa delle poche precipitazioni della zona e della sua stagionalità.



La baie de Portmany / La baia di Portmany

Les fonds marins sont constitués par des bancs de boue, de sable et d'algues. Il est important de remarquer que le mot algue englobe aussi bien les vraies algues (Ex. *Caulerpa prolifera*), que d'autres espèces (Ex. *Posidonia oceanica* et *Cymodocea nodosa*), qui sont des plantes supérieures avec une fonction écologique importante.

Dans le paysage que l'on observe de la baie, on remarque sa Conillera, qui est le plus grand des îlots au sud-est de l'île, avec plus de 100 hectares. De sa Punta des Molí on aperçoit sa partie

Il fondo del mare è costituito da banchi di fango, di sabbia e di alghe. È importante sottolineare che con la parola alga s'intendono tanto le vere alghe (Ej. *Caulerpa prolifera*), come altre specie (Ej. *Posidonia oceanica* e *Cymodocea nodosa*), che sono piante superiori con un'importante funzione ecologica.

Nel paesaggio che si osserva dalla baia si distingue "sa Conillera", che, con più di 100 ettari, è il più grande degli isolotti del sudest dell'isola. Da sa Punta des Molí si avvista il suo estremo nord, chiamato

extrême au nord, appelée sa punta des Cavall, où se trouve le phare. Les couchers de soleil sur sa Conillera sont probablement l'une des images les plus connues et les plus belles de la baie et un spectacle naturel unique.

LE CLIMAT DE PORTMANY

La baie de Portmany a le climat caractéristique de l'aire méditerranéenne: une sécheresse estivale plus ou moins longue, une grande différence des précipitations pendant l'année, et un hiver frais ou modérément froid et pas très pluvieux. Les Pitiüses sont plus sèches et plus chaudes que le reste des Baléares; nous pouvons dire que le climat d'Ibiza est semi-aride.

La moyenne annuelle des températures à Sant Antoni est de 17°C, le mois d'août étant le plus chaud (avec une moyenne de 26,2°C) et janvier le plus froid (11,9°C de moyenne).

Quant au régime des précipitations, celui-ci se caractérise par une concentration de pluies au printemps et en automne et surtout par une irrégularité entre les années. La baie présente une précipitation annuelle de 400 mm environ; c'est pour cela que l'on peut la considérer comme une zone de transition entre le nord de l'île, avec un maximum de précipitation (600 mm) et la zone sud, plus aride (300 mm).

L'humidité moyenne est élevée, de l'ordre de 70%, à cause de la proximité de la mer. Cette caractéristique est vitale pour les plantes herbacées qui profitent de la rosée pour suppléer au manque de pluies.

Les vents les plus fréquents viennent du sud-est, de l'ouest et du sud-ouest, bien qu'en été ceux du levant prédominent aussi. La distribution de la force moyenne des vents est homogène, un peu plus élevée en automne et en hiver (18 km/h) qu'en été (14 km/h).

sa punta des Cavall, dove si trova il faro. Forse una delle immagini più conosciute e belle della baia sono i tramonti sulla Conillera, uno spettacolo naturale unico.

IL CLIMA DI PORTMANY

Il clima della baia di Portmany è quello caratteristico dell'area mediterranea: una siccità estiva più o meno lunga, una gran differenza di piogge interannuali ed un inverno fresco o moderatamente freddo, non troppo piovoso. Le Pitiuse hanno un clima più secco e caldo che il resto delle Baleari; si può dire che Ibiza presenta un clima semi-arido.

La temperatura media annuale di Sant Antoni è di 17°C, essendo il mese di agosto il più caldo (con una media di 26,2°C) e gennaio il più freddo (con 11,9°C di media).

Il regime delle piogge si caratterizza per l'irregolarità interannuale con una forte concentrazione durante la primavera e l'autunno. La baia presenta una precipitazione annuale intorno ai 400 mm, per tanto si può considerare una zona di transizione tra il nord dell'isola, con un massimo di precipitazioni (600 mm) e la zona sud, più arida (300 mm).

L'umidità media è elevata, del 70%, a causa della prossimità del mare. Questa caratteristica è vitale per la vegetazione erbacea, che approfitta della rugiada per sopperire alla scarsità delle piogge.

I venti più frequenti procedono da sudest e da ovest, sud-ovest, anche se in estate predominano anche quelli da levante. La velocità media dei venti è omogenea, un poco più elevata in autunno-inverno (18 km/h) che in estate (14 km/h).

SA PUNTA DES MOLÍ

Sa Punta des Molí se distingue dans la baie de Portmany par la morphologie des roches. C'est aussi l'un des espaces les plus singuliers du village à cause de son histoire et des éléments qui s'y trouvent: le moulin, la noria, la maison, les maisonnettes d'échouage de pêcheurs.

Elle est située dans la partie sud et la plus interne de la baie, entre la plage de s'Arenal et celle d'es Pouet, elle appartient à la *vénda* d'es Bernats. Cette *vénda* comprend le territoire entre le torrent de Benimussa, connu aussi sous le nom de es Regueró, et la limite avec le territoire de Sant Josep, juste après la plage de es Pouet.

Son relief est plat, son altitude maximum est inférieure à 7 mètres et le substrat est rocheux, de nature calcaire et peu profond, caractéristique des zones littorales.

SA PUNTA DES MOLÍ

Sa Punta des Molí si evidenzia nella baia di Portmany per la sua geomorfologia, ma non solo. Essa è uno degli spazi più singolari del paese per la sua storia e per gli elementi che si trovano in essa: il mulino, la noria, la casa, le casette-approdo.

È situata a sud e nella parte più interna della baia, tra la spiaggia di s'Arenal e quella di Pouet, appartenente alla *vénda* d'es Bernats. Questa *vénda* comprende il territorio tra il torrente di Benimussa, conosciuto anche come es Regueró, ed il confine con il municipio di Sant Josep, proprio dopo la spiaggia des Pouet.

Il suo paesaggio è piano, l'altitudine massima è inferiore ai 7 metri ed il substrato roccioso, di natura calcarea e poco profonda, caratteristico delle zone litorali.



On peut arriver à sa Punta des Molí en longeant la mer par la promenade maritime de Sant Antoni ou par la route qui unit Sant Antoni à Saint Josep, en prenant la route de Port des Torrent à droite.

Elle appartient au domaine public et son extension est de 14.240 m². La mairie de Sant Antoni a commencé les démarches pour son acquisition en 1994 et cette dernière s'est réalisée l'année suivante.

Le projet de récupération de la zone a débuté en 1996 et a impliqué la réhabilitation du moulin, de la noria, de la maison –convertie en salle d'expo-



*Le moulin de sa Punta
Il mulino di sa Punta*



*Maison de sa Punta des Molí
Casa di sa Punta des Molí*

A sa Punta des Molí ci si arriva costeggiando il mare lungo il litorale di Sant Antoni o per la strada che unisce Sant Antoni con Sant Josep, prendendo la strada di Port des Torrent a destra.



Auditorium en plein air / Auditorio all'aria aperta

sitions– et la construction de l'auditorium. Les architectes Javier Planas et José Torres ont été ses auteurs, avec la collaboration des architectes Francisco J. Palleja et Salvador Roig, et du maître d'oeuvre municipal Miguel A. Martí Miralles.

Tout le mécanisme du moulin et de la noria a été recons-

truit; cette tâche a été menée à bien par Joan Torres Mayans, de cal Moliner, de Formentera.

È di proprietà pubblica e la sua estensione è di 14.240 m². Il comune di Sant Antoni cominciò le pratiche per la sua acquisizione nel 1994, concludendole l'anno seguente.

Il progetto di recupero della zona cominciò nel 1996 e implicò la riabilitazione del

mulino, della noria, della casa –convertita in sala per esposizioni– e la costruzione dell'auditorio. Suoi autori furono gli architetti Javier Planas e José Torres, con la collaborazione degli architetti Francisco J. Palleja e Salvador Roig, insieme al responsabile tecnico municipale Miguel A. Martí Miralles.

Inoltre venne costruito di nuovo tutto il meccanismo del mulino e della noria, lavoro che fu terminato da Joan Torres Mayans, di cal Moliner, Formentera.

Finalmente il complesso s'inaugurò il 6 agosto del 1999. Già nel 2001 sono cominciati i lavori di costruzione di un nuovo recinto per collocare un torchio, ceduto al municipio dai Sig.ri Rousell della casa di campagna can Llobet de Baix. La costruzione di questo spazio espositivo è stata diretta dall'architetto municipale Fernando Irurre e dall'artigiano Vicent Mari "Palermet".

Les origines du nom

Le toponyme géographique de sa Punta des Molí est relativement récent. Jusqu'à la fin du XIX^e siècle l'endroit était connu comme la Punta de sa Font, nom daté de 1786. Selon quelques auteurs, le nom faisait référence à la source d'eau douce qui jaillissait très près de là, dans la mer.

L'archiduc Luís Salvador se réfère également à cette source dans un fragment de son oeuvre *Die Balearen*:

Une fontaine d'eau douce qui jaillit du fond de la mer, près du rivage situé devant le village, où il y a aussi un moulin à vent est une particularité du port de Sant Antoni. La force de la colonne d'eau est si grande qu'elle arrive jusqu'à la superficie sans se mélanger, ce qui permet de prélever l'eau de la mer quand le vent est calme.

On a la certitude que le moulin auquel se réfère l'Archiduc est celui de sa Punta connu aussi dans des documents de la marine comme moulin de Buenavista.

mulino, della noria, della casa –convertita in sala per esposizioni– e la costruzione dell'auditorio. Suoi autori furono gli architetti Javier Planas e José Torres, con la collaborazione degli architetti Francisco J. Palleja e Salvador Roig, insieme al responsabile tecnico municipale Miguel A. Martí Miralles.

Inoltre venne costruito di nuovo tutto il meccanismo del mulino e della noria, lavoro che fu terminato da Joan Torres Mayans, di cal Moliner, Formentera.

Finalmente il complesso s'inaugurò il 6 agosto del 1999. Già nel 2001 sono cominciati i lavori di costruzione di un nuovo recinto per collocare un torchio, ceduto al municipio dai Sig.ri Rousell della casa di campagna can Llobet de Baix. La costruzione di questo spazio espositivo è stata diretta dall'architetto municipale Fernando Irurre e dall'artigiano Vicent Mari "Palermet".

Le origini del nome

Il toponimo geografico di sa Punta des Molí è relativamente recente. Fino alla fine del secolo XIX il luogo era conosciuto come la Punta de sa Font, nome datato 1786. Secondo alcuni autori il nome faceva riferimento alla sorgente d'acqua dolce che scaturiva lì vicino, dentro il mare.

A questa sorgente si riferisce anche l'arciduca Luís Salvador nel frammento della sua opera *Die Balearen*:

Una particolarità del porto di Sant Antoni è una fonte d'acqua dolce che

En fait, c'était un signal pour les marins au moment d'entrer dans le port.

Un aperçu de l'histoire

Bien que les autres éléments aient joué un rôle important, l'histoire de sa Punta des Molí a été conditionnée en grande partie par la présence du moulin. D'après Joan Varó, petit-fils du dernier meunier, il y avait une pierre à l'entrée de la propriété avec l'inscription *1818 Molino de Buenavista*, et donc on peut en déduire que le moulin a été construit cette année-là.

Il rappelle aussi que, à part la maison et la noria, il y avait une aire et un bassin, aujourd'hui disparus et que, dans la même propriété, là où se trouve actuellement l'hôtel Hawai, il y avait un très grand pin connu comme es Pi des Molí, sous lequel les gens avaient l'habitude de se réunir le jour de saint Christophe pour célébrer la fête du saint. Un peu plus bas il y avait un grand figuier et un magasin d'où l'on embarquait du bois de pin, de chêne et du charbon en direction de Carthagène et d'autres destinations.

Des trois moulins à farine de Sant Antoni de Portmany, celui de sa Punta était le mieux considéré. Des gens de toute la commune, de Sant Agustí et même de Sant Josep s'y rendaient, pour mouler le blé et l'orge et obtenir la farine, qui était aussi nécessaire que peu abondante. On y portait d'autres produits pour mouler, comme des petits pois, des fèves et parfois de l'avoine pour les animaux. Il s'agissait d'un moulin très apprécié pour la qualité de ses meules et, pour cette raison et à cause de sa situation, c'était

sorge dal fondo del mare, vicino alla riviera situata davanti il paese, dove c'è anche un mulino a vento. La forza della colonna d'acqua è così grande che arriva alla superficie senza mescolarsi, così da permettere di estrarre l'acqua dal mare quando il vento è in calma.

Con tutta sicurezza, il mulino al quale si riferisce l'arciduca è quello di sa Punta, conosciuto anche nei documenti della marina come mulino di Buenavista. Di fatto, era segnale per i marinai al momento di entrare nel porto.

Un ripasso alla storia

La storia di sa Punta des Molí è stata condizionata in buona parte dalla presenza del mulino, anche se altri elementi hanno avuto un'importante ruolo. Secondo Joan Varó, nipote dell'ultimo mugnaio, c'era una pietra all'entrata della casa con la iscrizione *1818 Molino de Buenavista*, pertanto si può dedurre che il mulino si costruì in quell'anno.

Egli ricorda che, oltre la casa e la noria, c'erano un'aia e una cisterna, oggi scomparse e, nella stessa proprietà, dove attualmente si trova l'hôtel Hawai, c'era un pino molto grande conosciuto come es Pi des Molí, dove era abitudine che la gente si riunisse il giorno di San Cristóbal per celebrare la festività del santo. Un po' più giù c'era un grande fico e un magazzino da dove venivano imbarcati legno di pino, quercia e carbone verso Cartagena e altre destinazioni.

celui qui travaillait le plus de Sant Antoni.

Les deux autres moulins de Sant Antoni étaient situés à la vénda de es Raval, à l'endroit appelé es Putxet, et ce sont le moulin d'en Simó, de style majorquin et celui d'en Ribes ou d'en Gasparó. Ce sont probablement les trois moulins que l'archiduc Luis Salvador a cités en 1860. Il semble que les moulins de Sant Antoni, comme bien d'autres moulins d'Ibiza, ont cessé de fonctionner aux alentours de 1920, probablement à cause de l'installation des minoteries. Cependant il faut aussi tenir compte du fait que Joan Varó affirme que le moulin de sa Punta a cessé de moudre entre 1928 et 1929.

D'après ce que l'on a pu vérifié chez certains auteurs, en 1865, le Moulin appartenait à Lluç Costa Costa "Maimó" de Corona qui l'a donné à son fils Miquel Costa Bonet. L'héritage complet comprenait *un moulin à vent, une maison, des voiles et d'autres outillages, un magasin, une étable, une noria et trente tornalls, 'acres' de terre avec quelques arbres.*

Le dernier meunier de sa Punta fut Joan Bonet Torres de Cala Salada. Son fils devait hériter de la propriété et du moulin mais comme il avait émigré définitivement à la Havane, ses filles Maria et Agnès en ont hérité malgré les offres d'achat que les minotiers de Sant Antoni lui avaient faites.

Il mulino di sa Punta era, dei tre mulini di farina di Sant Antoni de Portmany, il più rinomato. Arrivava gente da tutto il



*L'enclos de figues de Barbarie
Recinto di fichi d'India*

municipio di Sant Agustí e incluso da Sant Josep, per macinare il grano e l'orzo ed ottenere farina, tanto necessaria e scarsa. Si portavano a macinare anche altri prodotti, come piselli, fave e a volte, avena per gli animali. Si trattava di un mulino molto apprezzato per la qualità delle sue mole e, per questo motivo e per la sua situazione, era quello che lavorava di più di Sant Antoni.

Gli altri due mulini di Sant Antoni si trovano nella vénda di es Raval, nel luogo conosciuto come es Putxet, e sono il mulino di en Simó, di stile maiorchino, e il mulino di en Ribes o di en Gasparó. Molto probabilmente sono i tre mulini che l'arciduca Luis Salvador citò nel 1860. I mulini di Sant Antoni, come molti altri di Ibiza, pare smisero di funzionare verso il 1920, probabilmente a causa dell'avvento delle moderne fabbriche di farina. Purtuttavia Joan Varó afferma che il mulino di sa Punta smise di funzionare tra il 1928 e il 1929.

Secondo quello che alcuni autori hanno potuto comprovare, nel 1865, il mulino appar-

Maria s'est mariée avec un pêcheur d'Alicante Tomàs Varó, surnommé "Frasquito", nom qui est resté lié désormais à l'histoire de sa Punta des Molí. Cette famille a vécu dans la maison du moulin, qui n'était plus en usage en ce temps-là. C'est Josep Rosselló, "Pep de ca na Mussona", qui l'a acheté plus tard. Après avoir eu différents propriétaires, il a été acquis par la mairie en 1995.

teneva a Lluç Costa Costa "Maimó" di Corona che lo donò a suo figlio Miquel Costa i Bonet. L'eredità completa consisteva nel *mulino da farina, la torre, vele e altre attrezzature, magazzino, stalla, noria e circa trenta "tornalls" di terra con alcuni alberi*.

L'ultimo mugnaio di sa Punta fu Joan Bonet Torres di Cala Salada. La casa e il mulino dovevano essere per ere-

Le monde ancien et traditionnel de l'île d'Ibiza de cette époque, la sérénité et la beauté du paysage et du milieu naturel, la maison paysanne et sa sobriété, les coutumes et le caractère des gens ont fasciné Benjamin, et ce sentiment est reflété dans les différentes oeuvres qu'il a écrites à Ibiza et sur Ibiza.

Une sensibilité spéciale et un intérêt pour la culture populaire et pour la transmission orale de la connaissance émanent de ses écrits. Il manifeste même ses craintes à propos des imminents changements provoqués par le tourisme naissant et la spéculation du sol, en relation avec la transformation du paysage et de la société.

Benjamin a trouvé à Ibiza un monde qui l'a impressionné par la présence vivante du côté archaïque et par le mélange de modernité et de primitivisme, faits qui, d'une certaine façon, l'ont conduit à idéaliser le monde rural d'Ibiza.

Au cours de son premier séjour dans l'île, il a loué une petite maison à sa Punta des Molí. Cette maison située à côté du moulin et de la maison du patron de la propriété a été démolie dans les années quatre-vingt. La demeure de Benjamin était plus connue sous le nom de can Frasquito, le surnom de son propriétaire, avec lequel Benjamin maintenait une bonne relation et allait souvent pêcher en barque. Parmi les oeuvres qu'il a écrites à Sant Antoni, on distingue *Chronique berlinoise, España 1932 (Espagne 1932), Al sol (Au soleil), la Serie de Ibiza (la Série d'Ibiza)*, à part d'autres petits textes.

En avril 1933 Benjamin, fuyant l'Allemagne, est revenu à Ibiza comme exilé. Pendant les

Walter Benjamin a sa Punta des Molí

Nell'estate del 1932, uno dei personaggi più rilevanti del mondo della cultura in Europa visse a sa Punta des Molí. Si trattava di Walter Benjamin, filosofo, saggista e critico tedesco d'origine ebraica.

Benjamin visse a Ibiza durante due periodi, il primo tra il 19 d'aprile e il 17 di luglio del 1932 e il secondo, tra l'11 d'aprile e il 26 di settembre del 1933. In entrambi i soggiorni sull'isola che lo marcarono profondamente anche affettivamente, la sua produzione letteraria fu produttiva e significativa.

Il mondo antico e tradizionale di Ibiza di quell'epoca, la serenità e la bellezza del paesaggio e della natura, la casa rustica e la sua sobrietà, gli usi e il carattere della gente affascinarono Benjamin, sentimento che si vede rispecchiato in diverse opere che scrisse a Ibiza e su Ibiza.

Nei suoi scritti si fa evidente una speciale sensibilità ed interesse per la cultura popolare e per quella basata sulla trasmissione orale della conoscenza. In essi si rispecchia, inoltre, il suo timore dei cambiamenti provocati dal turismo e la speculazione del territorio, in relazione alla trasformazione del paesaggio e della società.

Benjamin trovò a Ibiza un mondo che lo colpì per la presenza viva dell'arcaico e per la congiunzione del moderno e del primitivo, fatti che in una certa maniera gli fecero idealizzare il mondo rurale di Ibiza.

Durante il suo primo soggiorno sull'isola, affittò una



Sa Punta des Molí

Walter Benjamin a sa Punta des Molí

En été 1932, l'un des personnages les plus remarquables du monde de la culture en Europe a vécu à sa Punta des Molí. Il s'agissait de Walter Benjamin, philosophe, essayiste et critique allemand d'origine juive.

Benjamin a vécu à Ibiza pendant deux périodes, la première entre le 19 avril et le 17 juin 1932 et la seconde, entre le 11 avril et le 26 septembre 1933. Au cours de ses deux séjours dans l'île qui l'ont marqué profondément voire même affectivement, sa production littéraire a été prolifique et brillante.

dità di suo figlio, pero questi emigrò a la Habana e non fece più ritorno. Lo ereditarono le sue figlie Maria e Agnès, nonostante le offerte di acquisto fatte da due aziende di Sant Antoni.

Maria si sposò con un pescatore di Alicante chiamato Tomàs Varó, conosciuto come "Frasquito", nome che da allora rimase legato alla storia di sa Punta des Molí. Questa famiglia visse nella casa del mulino, che già in quei tempi non era in uso. Più tardi, lo comprò Josep Rosselló, "Pep de ca na Mussona". Dopo aver avuto diversi proprietari, fu acquistato dal comune nell'anno 1995.

premiers mois de cette deuxième période, il a vécu dans une maison très proche du phare de Coves Blanques et plus tard il a loué une chambre de l'autre côté de la baie, près de sa Punta des Molí. C'est au cours de ce deuxième voyage qu'il dénonce les transformations que le paysage commence à subir et les changements sociaux qui sont en train de se produire.

C'est avec Jean Selz qu'il a commencé à traduire en français *Enfance berlinoise vers 1900*. Il a maintenu des contacts avec d'autres membres de la colonie étrangère comme Paul Gauguin, petit-fils du peintre, et Raoul Hausmann. Quelques oeuvres écrites pendant cette année-là sont le récit d'*Agesilaus Santander* et les essais *Experiencia y pobreza* (*Expérience et pauvreté*) et *Sobre la facultad mimética* (*Sur la faculté mimétique*).

Finalement, fin septembre il a quitté l'île et s'est installé à Paris. Sept ans plus tard, ne pouvant pas traverser la frontière espagnole, alors qu'il fuyait la France, il s'est suicidé à Portbou.



Jean Selz (à gauche), Paul Gauguin, Benjamin et Tomàs Varó "Frasquito" (avec le chapeau), naviguant dans la baie de Portmany (mai, 1933)
De: *Experiencia y pobreza*. Walter Benjamin, 1932-1933 de Vicente Valero.

Jean Selz (sinistra), Paul Gaguin, Benjamin e Tomàs Varó "Frasquito (con cappello), navigano per la baia di Portmany (maggio 1933).
Da: *Experiencia y pobreza*. Walter benjamin, 1932-1933 de Vicente Valero.

piccola casa in sa Punta des Molí. Questa casa situata al lato del mulino e della casa del proprietario fu demolita negli anni ottanta. La casa di Benjamin fu più conosciuta come Can Frasquito, il soprannome del suo proprietario, con il quale Benjamin andava spesso a pescare in barca e manteneva una buona relazione. Tra le opere che scrisse a Sant Antoni nel 1932, si distinguono *Cronaca di Berlin, España 1932, Al sole (Al sol), la Serie di Ibiza*, oltre ad altri piccoli testi.

Nell'aprile 1933 Benjamin ritornò ad Ibiza come esiliato, fuggendo dalla Germania. Durante i primi mesi di questo secondo periodo, visse in una casa molto vicina al faro di Coves Blanques e più tardi affittò una stanza nell'altro lato della baia, vicino a sa Punta des Molí. È in questo secondo viaggio che denuncia le trasformazioni che il paesaggio cominciava a soffrire e i cambi sociali che si stavano producendo.

Con Jean Selz, cominciò a tradurre in francese *Infanzia a Berlino verso il 1900 (Infancia en Berlín hacia 1900)*. Mantenne contatti con altri membri della colonia di stranieri come Paul Gauguin, nipote del pittore, e Raoul Hausmann. Alcune opere scritte durante quest'anno sono *Agesilaus Santander* e i saggi *Experiencia y pobreza* (*Esperienza e povertà*) e *Sobre la facultad mimética* (*Sulla facoltà mimetica*).

Infine, a fine settembre lasciò l'isola e si trasferì a Parigi. Sette anni più tardi, fuggendo dalla Francia e non potendo attraversare il confine con la Spagna, si suicidò in Portbou.

LE MOULIN

Aux Pitiüses (surnom donné aux Îles d'Ibiza et de Formentera), comme dans beaucoup d'endroits en Méditerranée où il existait une économie de subsistance basée fondamentalement sur l'agriculture, la culture des céréales était essentielle pour l'économie des familles.



Le blé / Grano

L'orge et le blé, dans cet ordre, étaient les plantes herbacées de culture sèche les plus importantes qui faisaient partie de la rotation des cultures qui se pratiquait traditionnellement sur les *terços*, 'les soles'. Leur relation avec la culture populaire est si étroite que les chansons, les proverbes, les coutumes, les éléments de l'architecture traditionnelle, les outils, tournent autour de la culture de ces céréales, qui déterminait dans une large mesure la vie dans la campagne d'Ibiza.

La production du blé exigeait un long processus qui commençait par la préparation de la terre suivie de la semence, puis de la moisson (couper le blé), du battage (séparation du grain de la paille), du vannage (élimination des restes de paille), et finalement du broyage pour obtenir la farine. Cette dernière étape se faisait dans les

IL MULINO

Nelle Pitiuse, come in molti altri luoghi del Mediterraneo dove esisteva un'economia di sussistenza basata fondamentalmente sull'agricoltura, la coltivazione dei cereali era essenziale per l'economia delle famiglie.



L'orge / Orzo

L'orzo ed il grano, in quest'ordine, erano le colture erbacee di seccagno più importanti facenti parte della rotazione delle coltivazioni che si praticavano tradizionalmente nei *terços*, porzioni di terra da seminare. La relazione con la cultura popolare è così stretta da determinare una parte importante nella vita del campo ibizenco: canzoni, proverbi, usi e costumi, elementi dell'architettura tradizionale ed attrezzi, girano intorno alla coltivazione di questi cereali.

La produzione del grano aveva bisogno di un lungo processo che iniziava con la preparazione della terra, la semina, la mietitura, la trebbiatura (separazione del grano dalla paglia) la setacciatura (eliminazione dei resti della paglia) e, finalmente, la macinazione del grano per ottenere la farina. Quest'ultima tappa si realizzava nei



moulins à farine, qui pouvaient utiliser la force du vent, d'un cours d'eau ou d'un animal. Dans ce dernier cas, il s'agissait du moulin à sang, ainsi l'appelaient-on.

Avec la farine, on fabriquait du pain, qui était un aliment de base de la diète traditionnelle, ainsi que de nombreux produits alimentaires comme les gâteaux, les *coques* et d'autres spécialités propres à la cuisine d'Ibiza.

Il faut également rappeler le rôle que le pain a eu et a encore comme symbole religieux.

Des semailles du blé à la moisson

À Ibiza, on semait le blé en alternance avec l'orge. Ainsi, le *terç*, 'la sole', qui était destinée au blé, la deuxième année, était destinée à l'orge, et la troisième année, appelée *culti-va*, 'pâturage' ou 'jachère', on laissait la parcelle se reposer et on y mettait les animaux en pâture. La quatrième année, c'était l'*ermàs*, 'en friche ou jachère labourée', le moment où l'on commençait à préparer la terre pour semer le blé.

Un an et demi s'écoulait entre le travail de l'*ermàs* jusqu'à la récolte du blé. Pendant cette période, différents travaux agricoles se succédaient et complétaient la récolte du grain.

Vers le mois de janvier on labourait l'*ermàs* pour la première fois, il s'agissait du *guaret*. Plus tard, en mars, on faisait un deuxième labour, appelé *biner* et en mai, on en faisait un troisième, appelé *terser*.

mulini da farina, che potevano utilizzare la forza del vento, una corrente d'acqua o la forza di un animale. In questo ultimo caso si chiamava "moli de sang".



Con la farina si faceva il pane, che costituiva un alimento base della dieta tradizionale e di molti altri prodotti alimentari come pasticcini, *coques*, ed altri piatti tipici della cucina ibizena. Da ricordare anche il ruolo che ha avuto e che ha ancora oggi il pane come simbolo religioso.

Dalla semina del grano alla mietitura

A Ibiza, la semina del grano si alternava con quella dell'orzo. In questo modo, nella porzione di terra che si destinava al grano, il secondo anno si seminava orzo; il terzo, chiamato *culti-va*, si lasciava a riposo e al pascolo del bestiame. Il quarto anno, passava a denominarsi *ermàs*, e cominciava a prepararsi per la semina del grano.

Un anno e mezzo era il tempo che passava dal lavoro nel *ermàs* fino alla raccolta del grano. Durante questo periodo si succedevano diversi lavori agricoli che si completavano con la produzione del grano.

Verso il mese di gennaio, la terra si dissodava, (*guaret*).

Entre le mois de septembre et le mois d'octobre, on profitait des pluies pour répandre le fumier, qui se mélangeait avec la terre grâce à un labour qu'on faisait en surface.

Les semailles se faisaient pendant le mois de novembre et décembre. On pouvait le faire à *eixam* ou à *solc*. Semer à *eixam* ou 'à la volée' signifie que l'on jette le grain avec la main au fur et à mesure qu'on avance. Le grain se mettait dans un cabas en sparte d'une seule anse, appelé *semoir*. Ensuite, on labourait pour mieux enterrer la graine.

Pour semer à *solc*, le semeur marchait derrière le laboureur et jetait la graine dans le sillon que venait de faire le laboureur. Les jours venteux, on utilisait une sorte d'entonnoir en carton ou en fer blanc, plus large dans sa partie supérieure, d'où l'on jetait le grain directement dans le sillon.

Après les semailles, on paraissait le *terç*, c'est-à-dire, on le nivelait en faisant attention à ce que la graine soit bien enterrée pour éviter que les oiseaux ne la mangent.

À partir de ce moment, il fallait prendre soin du *terç* ensemençé et arracher les mauvaises herbes. Si les conditions météorologiques étaient favorables, en juin, le blé mûrissait et on pouvait le moissonner.

La moisson, qui était un travail fatigant, consistait à couper le blé, normalement avec une faux, et à le lier en gerbes. Les gerbes s'attachaient avec une corde en sparte, appelée *vencís*, 'liens', pour être dressées en *garbes*, 'meules'. Dix meules faisaient un *cavalló*, 'gerbier ou mont', qui était l'unité de mesu-

Più tardi, in marzo, si arava (*binar*) e in maggio si arava di nuovo (*terciar*).

Tra i mesi di settembre e ottobre, in coincidenza delle piogge, si spargeva lo sterco, che si mescolava con la terra con una arata superficiale.

La semina si faceva in novembre e dicembre. Poteva effettuarsi a spaglio (*eixam*) oppure a file (*solc*). Seminare a *eixam* vuol dire seminare a mano spargendo i semi mentre si cammina. Il grano si portava in una cesta di canapa a un solo manico, chiamato *sembra-dora*. Di seguito si arava per interrare bene i semi.

Per seminare a *solc* la seminatrice andava dietro l'aratro lasciando cadere le sementi lungo i solchi appena tracciati. Nei giorni di vento si utilizzava un tubo di cartone o di latta, tipo imbuto, con il quale i semi andavano dentro il solco.

Dopo la semina si compatteva il terreno con delle tavole, cioè, si livellava facendo attenzione che i semi fossero ben interrati per evitare che gli uccelli li mangiassero.

Da questo momento in poi, bisognava tener cura del terreno seminato, estirpando le erbacce. Se le condizioni meteorologiche erano favorevoli, in giugno il grano maturava e si poteva mietere.

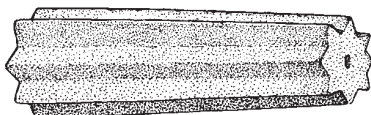
La mietitura era un lavoro faticoso che consisteva nel tagliare il grano, normalmente con una falce, ed ammucciarlo facendo dei fasci (*covoni*). Questi si legavano con una corda di canapa chiamata *vencís*, per farne delle balle (*garbes*), ogni

re de la production du terç.

Les meules de blé sur l'aire

Les meules s'emportaient à l'aire pour être dépiquées, c'est-à-dire, que l'on séparait le grain de la paille. L'aire était une surface circulaire pleine et bien compacte qui se situait dans des endroits en hauteur et bien aérés.

Juillet était le mois du dépiquage. En premier lieu, on défaisait les meules et on les étendait sur l'aire: c'est ce qu'on appelait le dépiquage. Ensuite, on commençait à dépiquer avec un instrument pour battre et avec un animal. De cette manière,



Instrument pour battre / Battitore

re, on réussissait à séparer les grains des épis. Ce processus se répétait trois ou quatre fois.

Pour séparer le grain de la paille, on utilisait la force du vent. À l'aide d'une fourche, on lançait en l'air l'ensemble: le vent emportait la paille et le grain retombait par terre.

La paille se conservait dans le grenier à paille et était utilisée comme aliment pour les animaux. Quant au grain, il se gardait dans les granges ou dans le grenier à paille. Il était prêt pour être moulu dans les moulins.

Le grain de blé au moulin

Du blé récolté, on en réservait une quantité suffisante pour la semence de l'année suivante. Une petite partie était moulue avec un moulin à

dieci delle quali erano un cavalló, unità di misura della produzione del terç.

I fasci di grano nell'aia

I fasci si portavano nell'aia, dove si trebbiavano, cioè, si separava il grano dalla paglia. L'aia consisteva in una superficie circolare pianeggiante e ben compatta che si trovava in un luogo elevato e ben areato.

Luglio era il mese della trebbiatura. I fasci si disfacevano e il grano si stendeva nell'aia, di seguito si cominciava a trebbiare con la trebbiatrice e gli animali, in modo da rompere la pula, liberando i chicchi e sgranare le spighe. Questo processo si ripeteva tre o quattro volte.

Per separare il grano dalla paglia si utilizzava la forza del vento. Con una forca si lanciava in aria: il vento portava via la paglia e il grano cadeva al suolo. Con un crivello grande, chiamato erer, si eliminavano i resti più piccoli di paglia.

La paglia si conservava nel pagliaio e serviva come alimento per gli animali. Il grano si conservava nel granaio o nello stesso pagliaio. Era già pronto per essere macinato nei mulini.

I chicchi di grano nel mulino

Del grano raccolto, si conservava una quantità sufficiente per la semina dell'anno dopo. Una piccola parte si macinava nel macinino a mano per fare la semola e il resto si portava al mulino per fare la farina.

Il ricavo della farina, del grano o dell'orzo, era un bisogno primario e, pertan-

to, i mulini, ad acqua, a vento o mossi da animali, erano ingegni imprescindibili a

main pour faire de la semoule et le reste allait au moulin pour faire de la farine.

L'obtention de la farine, de blé ou d'orge, était une nécessité de base et, les moulins, à sang, à eau ou à vent était par conséquent des inventions indispensables à cette époque-là. Les paysans, pour obtenir de la farine pour leur fournée de pain, apportaient le grain au moulin pour qu'il soit moulu, et en échange, le meunier en gardait une petite partie.

Pour mesurer le grain on utilisait diverses mesures de volume: mitja quartera, barcella, almud, mig almud et quarteró (...)

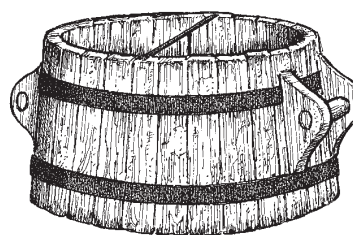
to, i mulini, ad acqua, a vento o mossi da animali, erano ingegni imprescindibili a



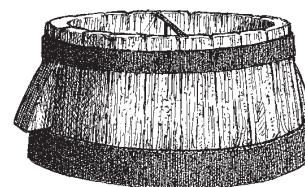
Un moulin à main
Macina a mano

quei tempi. I contadini, per ottenere la farina per la sfornata di pane, portavano il grano al mulino per macinarlo e, in cambio, il mugnaio si teneva una piccola parte.

Per misurare il grano si utilizzavano diverse misure di capacità: mitja quartera, barcella, almud, mig almud e quarteró.



1/2 quartera



Barcella



Almud



1/2 almud



Quarteró

Mesures	1/2 quartera	Barcella	Almud	1/2 almud	Quarteró
Misure					
Équivalences	3 barcelles	6 almuds	2 1/2 almuds	2 quarterons	-
Equivalenza					
Capacité	35,16 l.	11,72 l.	1,96 l.	0,98 l.	0,49 l.
Capacità					
Poids pour le blé aprox.	25 kg	8,33 kg	1,39 kg	0,69 kg	0,35 kg
Peso grano circa					
Poids pour l'orge aprox.	20 kg	6,7 kg	1,12 kg	0,56 kg	0,28 kg
Peso orzo circa					
Poids pour les olives aprox.	25 kg	8,33 kg	1,39 kg	-	-
Peso olive circa					

La *quartera*, la *mitja quartera*, la *barcella*, l'*almud*, le *mig almud* et le *quarteró* étaient des unités de mesures du système traditionnel. Ce sont des mesures de capacités, c'est pourquoi le poids variait en fonction du produit à peser. Ces mesures étaient en bois et avaient une forme tronconique.

La *quartera*, la *mitja quartera*, la *barcella*, l'*almud*, il *mig almud* ed il *quarteró* erano le unità di misura del sistema tradizionale che variavano secondo il prodotto da misurare. Si facevano di legno ed avevano una forma troncoconica.

Normalmente, le meunier gardait un *almud* bien plein de chaque *quartera* de blé et un peu plus de deux *almuds* bien pleins de chaque *quartera* d'avoine. Il pouvait aussi se faire payer en argent, bien qu'il préférât garder une partie du grain qui lui correspondait, puisqu'il s'agissait d'un bien plutôt rare. Le métier de meunier, qui peut se définir comme un métier de subsistance, avait l'habitude d'être transmis de père en fils. Le meunier, le propriétaire, se chargeait du bon fonctionnement du moulin et il était responsable de la qualité de la moulure, jusqu'à tel point que si cette moulure était abîmée, il était obligé de redonner de sa propre farine.

Le fonctionnement du moulin à vent

Les moulins à vent se construisaient dans des endroits ouverts, fréquemment en hauteur, où le vent soufflait régulièrement. Le moulin de sa Punta, est si près de la mer, qu'il profitait des rafales de vent qui entraient dans la baie pour faire tourner ses ailes. De toute manière, les moulins disposaient d'un mécanisme qui permettait d'orienter les ailes et la voilure selon le vent qui soufflait.

Le mécanisme, tant intérieur qu'extérieur, était fait en bois, excepté quelques pièces qui sont en fer et les meules, qui sont en pierre. La tour, construite en pierre et *marès*, 'sillar'

Normalmente, il mugnaio tratteneva per se un almud abbondante per ogni *cuartera* di grano e per ogni *cuartera* d'orzo tratteneva un po' di più, due almuds abbondanti. Sebbene fosse possibile pagare con denaro, il mugnaio preferiva tenersi la parte di grano corrispondente, visto che si trattava d'un bene scarso. Il mestiere, che si può qualificare di sussistenza, abitualmente si ereditava da padre in figlio. Il mugnaio, il proprietario, s'incaricava affinché il mulino funzionasse correttamente ed era il responsabile della qualità della macinazione, fino al punto che se questa si rovinava, era obbligato a sostituirla.

Il funzionamento del mulino a vento

I mulini a vento si costruivano in luoghi aperti spesso elevati, dove il vento soffiava regolarmente. Il mulino di sa Punta, così vicino al mare, approfittava delle raffiche che entravano regolarmente nella baia per far girare le sue pale. In ogni modo, i mulini disponevano di un dispositivo che permetteva di orientare le pale ed il tetto secondo la provenienza del vento.

Il macchinario, tanto all'interno come all'esterno, è fatto di legno, eccetto alcuni pezzi che sono di ferro e le macine che sono di pietra. La torre,

(pierre de taille des Baléares) est circulaire et a un diamètre de trois mètres et mesure sept mètres de haut.

Il semble que les moulins à vent sont d'origine perse. Le fait qu'ils aient été largement utilisés par la civilisation musulmane peut laisser penser qu'ils furent introduits pendant cette domination. Mais d'autres auteurs considèrent que l'origine romane du nom des pièces et des engrenages contredit cette opinion.

costruita con pietra e tufo (*marès*), ha una sezione circolare dal diametro di tre metri ed una altezza di circa sette metri.

Sembra che i mulini a vento già impiegati in Persia nel VII sec.d.C., vennero introdotti in Europa dalla dominazione musulmana. Secondo alcuni autori l'origine romanica del nome dei pezzi ed ingranaggi contraddice questa opinione.

Partie extérieure du moulin

L'extérieur du moulin est composé de différentes parties comme : le *cintell*, plate-forme ronde où le meunier pouvait entoiler ou libérer les voiles ; la tour ou le buc, qui abrite tous les engrenages pour moulin ; el *capell* o *cape-rulla*, 'la capelada', toit conique de la tour faite en roseau et l'*arbre*, 'l'arbre', un axe presque horizontal qui relie les ailes avec les pièces intérieures du moulin.



L'*arbre* est traversé par trois barres très résistantes séparées par des angles de soixante degrés, chacune d'elles soutient deux ailes, qui supportent les *planxades*, 'les lattes ou planchettes', l'ensemble des barreaux horizontaux et longitudinaux qui forment le lattis sur lequel on dispose la toile, appelée voile.

À l'extrémité de chaque aile sort une pointe, appelée *cabestre*, qui arrive jusqu'à l'entrebut, *cap del bou*. El *bou* est une longue barre

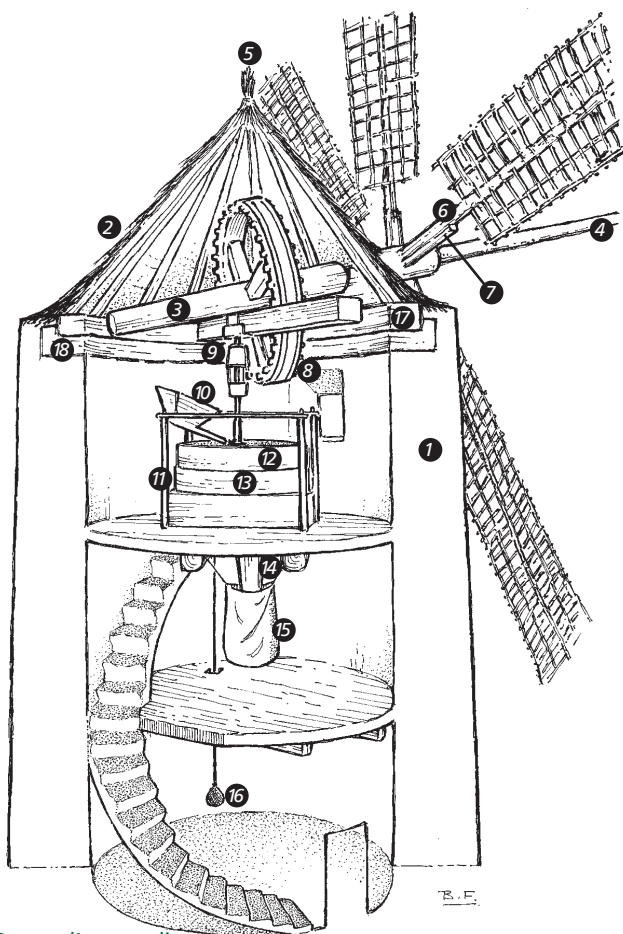
Parte esterna del mulino

L'esterno del mulino si compone di diverse parti: il *cintell*, piattaforma rotonda da dove il mugnaio poteva stendere o ritirare le vele del mulino; la *torre*, dove si trovano tutti gli ingranaggi per macinare; il *capell* o

caperulla, il tetto della torre di forma conica fatto di cannuce; e l'*arbre*, un'asse quasi orizzontale che collega le pale con i pezzi interni dell'ingranaggio.

L'albero (*arbre*) era attraversato da tre barre molto resistenti separate da angoli di sessanta gradi, ognuna delle quali sostiene due pale, che reggono le *planxades*, l'insieme di tavole orizzontali e longitudinali che formavano il telaio sul quale si trova la tela.

Da ogni estremo delle pale esce un cavo, chiamato *capestro*, che arriva fino al *cap del bou*. El *bou* è una larga barra inchiodata all'estremo superiore dell'albero. Inoltre dal *cap del bou* escono verso le



Coupe d'un moulin

1 Tour. 2 Capelada. 3 Arbre. 4 Bou. 5 Barret del bisbe. 6 Antenne. 7 Support d'antenne. 8 Roue. 9 Lanterne. 10 Trémie. 11 Trémillon. 12 Meule travaillante ou courante. 13 Meule dormante. 14 Anche. 15 Sac. 16 Bola de la Romana. 17 Grand rouet. 18 Rouet d'en bas.

Sezione di un mulino

1 Torre. 2 Tetto. 3 Albero. 4 Barra esterna dell'albero. 5 Barret del bisbe. 6 Antenna. 7 Antennale. 8 Ruota. 9 Cilindro. 10 Tramoggia. 11 Supporto della tramoggia. 12 Mola soprana. 13 Mola sottana. 14 Farinal. 15 Sacco. 16 Bola de la Romana. 17 Cerchio superiore. 18 Cerchio inferiore fisso.

clouée à l'arbre, sur sa partie extérieure. Du *cap de bou* vers les ailes sortent aussi six cordes, appelées *borines*, 'boulines', qui sont plus résistantes aux rafales de vent.

Partie intérieure du moulin

Juste après avoir franchi la porte du moulin, à gauche, il y a un petit escalier avec de petites marches, qui permet d'accéder à tous les étages du



Lanterne / Cilindro

moulin. Le dernier étage abrite le mécanisme pour moudre et tout en bas, on remplissait les sacs avec la farine qui arrivait des meules.

Le mouvement giratoire des ailes se transmet au mécanisme intérieur à travers l'arbre, situé sur un cercle en bois de même diamètre que la tour, appelé *congreney de damunt*, 'grand rouet'. Ce cercle, qui est giratoire, repose sur un autre cercle qui lui est fixe, le *congreney de davall*, 'rouet d'en bas'. Ce système, avec l'aide d'une perche ou queue, permet d'orienter les ailes en fonction du vent.

L'arbre est traversé par des barres en bois, les croisillons, qui soutiennent la roue. Cette pièce, placée en position verticale, s'engrène dans les *braçols de la lanterna* 'les barreaux de la lanterne', un cylindre traversé par une barre en fer, la *forcada*, 'fer de meule' à travers

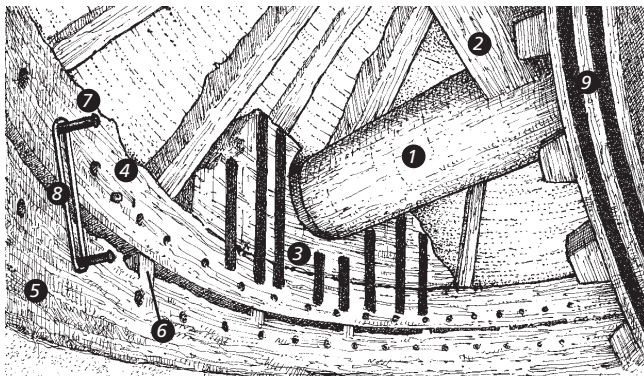
pale altre sei corde, chiamate *borines*, che danno una maggiore resistenza alle raffiche di vento.

Parte interna del mulino

Appena attraversata la porta del mulino, a sinistra, c'è una scaletta di piccoli gradini che permette di salire ad ognuno dei ripiani del mulino. In quello più alto si trovava il meccanismo della macina e in quello più basso si riempivano i sacchi con la farina che cadeva dalle mole.



Boulons / Perni



Mécanisme intérieur d'un moulin

1 Arbre. 2 Croisillons. 3 Sotacoll. 4 Grand Rouet. 5 Rouet d'en bas. 6 Galets. 7 Boulons. 8 Chaîne ou manille. 9 Roue.

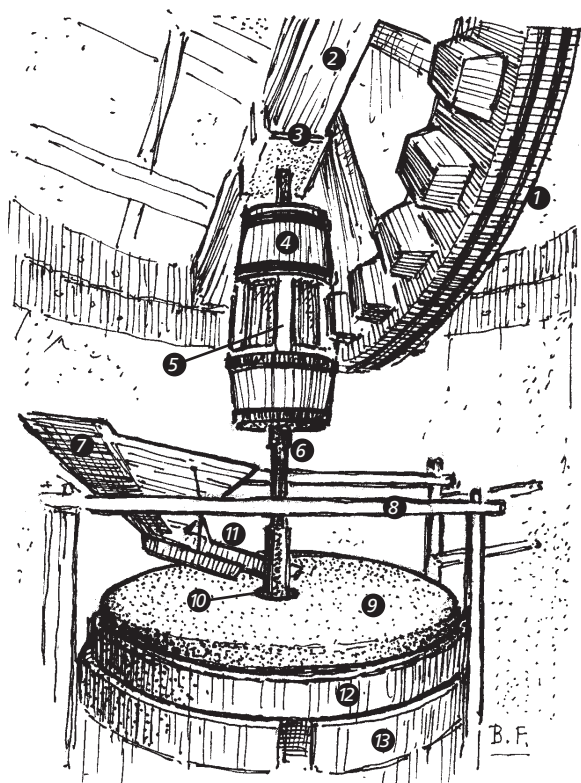
Meccanismo interno di un mulino

1 Albero. 2 Traversa. 3 Sotacoll. 4 Cerchio superiore. 5 Cerchio inferiore fisso. 6 Cadelllets. 7 Perni. 8 Catena. 9 Ruota.

laquelle se transmet le mouvement à la meule supérieure.

Les meules sont deux grandes pièces de pierre rondes, l'une d'entre elles, celle du haut, tourne sur l'autre et moud le grain. Le grain est

Il movimento rotatorio delle pale si trasmette al meccanismo interno attraverso l'albero, situato su un cerchio di legno dello stesso diametro della torre, chiamato *congreney de damunt*. Questo cerchio giratorio poggia su un altro cerchio



1 Roue. 2 Sommier. 3 Trujeta. 4 Lanterne. 5 Barreaux. 6 Fer de meule. 7 Trémie. 8 Trémillon. 9 Meule travaillante. 10 Oeillard. 11 Auget. 12 Archure. 13 Archure d'en bas.

1 Ruota. 2 Architrave. 3 Trugeta. 4 Cilindro. 5 Bracci del cilindro. 6 Asse di ferro. 7 Tramoggia. 8 Supporto della tramoggia. 9 Mola soprana. 10 Foro della soprana. 11 Canaletto. 12 Cerchio mola superiore. 13 Cerchio mola inferiore.

déversé dans une caisse en bois ressemblant à un entonnoir, appelé *tremuja*, 'trémie', d'où il tombe à travers un petit conduit, 'auget' vers l'oeillard, un trou au centre de la meule par où passe également la *forcada*, 'fer de meule'. Le grain s'infiltre par ce trou au centre des deux meules.

Deux coffres en bois en forme de cercle entourent en plus les meules. Le *congrenyet*, 'archure d'en bas', entoure la meule du dessous et la *riscla*, 'l'archure' celle d'en haut. La fonction de cette dernière est de récupérer la mouture et de la laisser passer *al farinal*, 'à l'anche', pour aller vers le sac.

Une fois dans le sac, le travail du meunier était termi-

fisso, il *congreny de davall*. Questo sistema, con l'aiuto di una leva, permette di orientare le pale rispetto al vento.



Perche / Palanca



L'anche / Farinal

né. Le processus suivant de séparation du son de la farine, appelé bluterie, se réalisait à la maison. On utilisait une sorte de tambour, une caisse en bois recouverte d'une maille qui permettait de tamiser la mouture.

Le son s'utilisait pour donner à manger aux animaux et la farine pour faire des spécialités d'Ibiza comme le *flaó*, les *beignets*, les *orelletes*, les *coques*, etc, mais surtout pour faire du pain.

L'albero è attraversato da pale di legno a croce, che sostengono la ruota del mulino. Questa ruota ad asse verticale ingrana con los *braçols* della *llanterna*, un cilindro attraversato da un'asse di ferro, la *forcada*, attraverso la quale si trasmette il movimento alla mola superiore.

Le mole sono due grandi pietre rotonde sovrapposte. Quella superiore, la soprana o rotore, girando sull'altra, la sottana o statore, macina il grano. La granaglia veniva convogliata dalla tramoggia (*tremuja*) attraverso il foro centrale della soprana, da dove passava anche la *forcata*, asta collegata alla tramoggia che, strusciando ad una estremità sulla superficie superiore del rotore, assicurava lo scuotimento della tramoggia stessa, consentendo alle due macine di essere continuamente sotto carico di grano.

Due ulteriori cerchi di legno circondano le mole. Il *congrenyet*, circonda quella di sotto e la *riscla*, quella di sopra. La funzione di quest'ultima è raccogliere il macinato e lasciarlo passare al *farinal*, da dove va a finire al sacco.



Voiles pliées / Vele piegate

Una volta nel sacco, finiva il compito del mugnaio. Il processo posteriore di separazione della crusca dalla farina, chiamato *cernita*, si realizzava a casa. Si utilizzava un setaccio, un cerchio di legno con una rete che permetteva separare le parti più grossolane del macinato da quelle più fine.

La crusca si utilizzava come mangime per gli animali e la farina per fare piatti tipici come *flaó*, *bunyols*, *orelletes*, *coques*, etc. e soprattutto, per fare il pane.

LA NORIA

Une des inventions hydrauliques traditionnelles la plus répandue dans nos îles fut la noria. On croit que ce mécanisme fut introduit à Ibiza pendant la domination musulmane, dans la période comprise entre le X^e et le XI^e siècle. Il semblerait qu'elle se soit répandue aux Baléares vers le XVIII^e et le XIX^e siècle. Elle servait à extraire de l'eau des couches souterraines en utilisant la force d'un animal, normalement d'une mule.

En ce qui concerne l'étymologie du mot catalan *sènia*, 'noria', il faut souligner qu'il vient du mot arabe "sâniya", qui signifie roue à traction pour irriguer. De fait, il s'agit d'une bonne description pour un instrument si simple et si effectif. De toute façon, ce n'est pas suffisant pour déterminer l'origine arabe de l'appareil, question pas tout à fait clarifiée. Certains auteurs lui préfèrent une origine perse, d'autres une origine hindoue et d'autres, chinoise. Malgré cela, ce qui semble sûr, c'est que le principe du mécanisme provient de la mécanique grecque.

La noria se construisait sur un puits, qui normalement ne dépassait pas les neuf mètres de profondeur, bien qu'occasionnellement il pouvait atteindre vingt-cinq mètres. Les matériaux utilisés pour sa construction étaient la pierre et le bois. Avec cette invention on pouvait obtenir de l'eau de façon constante ou bien l'accumuler dans un bassin ou irriguer directement les champs. Le rôle des norias dans l'agriculture traditionnelle était très important parce qu'elles permettaient d'obtenir des quantités d'eau suffisantes pour l'irrigation de petites exploitations familiales.

LA NORIA

Uno degli ingegni idraulici tradizionali più comuni nella nostra isola fu la noria. Si crede che questo meccanismo fu introdotto ad Ibiza durante la dominazione musulmana, nel periodo compreso tra i secoli X e XI. Sembra che l'espansione nelle Baleari si produsse nei secoli XVIII e XIX e la sua funzione era estrarre acqua dagli strati sotterranei utilizzando la forza di un animale, di solito una mule.

Riguardo all'etimologia del vocabolo catalano *sènia*, esso deriva dalla parola araba "sâniya", che significa ruota d'irrigazione a trazione. Di fatto, si tratta di una buona descrizione per un ingegno tanto semplice ed efficiente. In ogni modo, questo non basta per determinare l'origine araba dell'attrezzatura, questione non del tutto chiarita. Alcuni autori appuntano a un'origine persica, altri a un'origine indù e c'è invece chi afferma che sia cinese. Ben più sicuro è che il fondamento del meccanismo è da cercare nella meccanica greca.

La noria si costruiva su un pozzo, che solitamente non superava i nove metri di profondità, anche se occasionalmente poteva arrivare ai venticinque. I materiali utilizzati nella sua costruzione erano la pietra e il legno. Con questo ingegno si riusciva ad avere costantemente acqua sia per raccoglierla e per conservarla nella cisterna che per irrigare direttamente i campi. Il ruolo delle norie nell'agricoltura tradizionale fu molto importante perché permetteva di ottenere caudali sufficienti per l'irrigazione delle piccole coltivazioni familiari.

Alla fine del secolo XIX, l'arciduca Luis Salvador contò



Extérieur du moulin de sa Punta / Esterno del mulino di sa Punta

À la fin de XIX^e siècle, l'archiduc Luis Salvador comptabilisa à Sant Antoni un total de 35 norias. L'une d'entre elles a dû être celle qui existait à sa Punta des Molí. Il en dénombre 197 dans toute l'île, c'est dans les territoires communaux de Santa Eulalia où il y en avait le plus.

Le fonctionnement de la noria

Les norias étaient situées sur une petite élévation qu'on appelle *mota* ou *cintell*, plateforme sur laquelle était le *caminal*, qui est l'endroit qui entoure la noria où circulait l'animal.

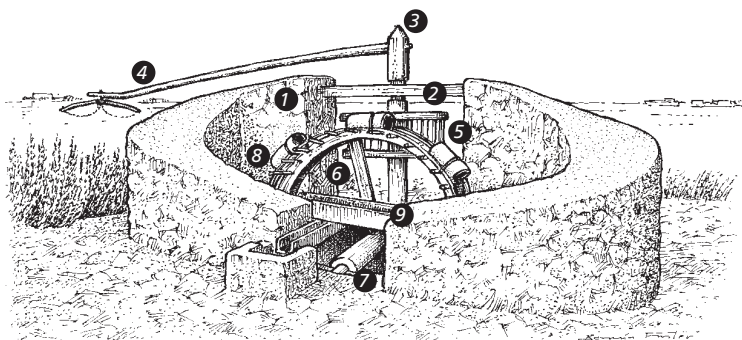
La noria est soutenue par deux murs en pierre qui entourent le puits. Ces murs sont plus bas sur la partie de devant. Sur la partie posté-

à Sant Antoni un totale de 35 norie tra le 197 di tutta l'isola. Una di queste doveva essere quella della punta des Molí. Santa Eulària era il municipio con maggior numero di norie.

Il funzionamento della noria

Le norie si trovano su una piccola elevazione che si chiama *mota* o *cintell*, piattaforma sulla quale si trova il *caminal*, che è il tracciato dove camminava l'animale e che circonda la noria stessa.

La noria è sostenuta da due pareti di pietra che circondano lateralmente il pozzo. Queste pareti sono più basse nella parte anteriore. Nella parte posteriore, chiamata *merlet* o *capmerlet*, si sostiene la *tisora*,



Noria

1 Merlet o capmerlet. 2 Tisora. 3 Arbre. 4 Perche. 5 Rodet. 6 Roue. 7 Trugeta. 8 Godets. 9 Pastera.

Noria

1 Merlet o capmerlet. 2 Tisora. 3 Albero. 4 Giogo. 5 Ruota dentata. 6 Ruota. 7 Trugeta. 8 Catini. 9 Pastera.

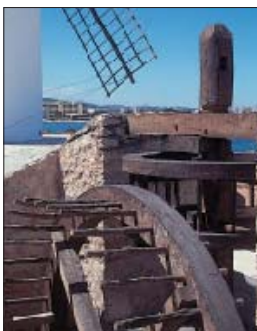
riore de la noria, appelée *merlet*, *capmerlet*, se soutient la *tisora*, une poutre horizontale traversée par l'arbre.

L'arbre est un axe vertical qui transmet le mouvement giratoire provoqué par la mule et qui arrive à travers la perche, à une roue dentée en bois placée en position horizontale, appelée *rodet*. Le *rodet* s'engrène avec la roue qui est la pièce principale de la noria, située à la verticale sur le puits et soutenue par un axe appelé *trugeta*.

Pour prendre l'eau, on utilise les *cadufs*, 'godets', des cruches en terre ou des sceaux en bois accrochés à une corde ou à une chaîne, appelée *rest*. Cette corde entoure la roue de la noria et arrive jusqu'à l'eau du puits. De cette façon, quand la roue tourne, les gobelets vont à l'intérieur du puits, ils se remplissent d'eau et sortent dans un mouvement continu. Quand ils remontent, ils versent l'eau dans l'auge, une caisse en bois de laquelle sort un canal extérieur ou souterrain qui va au bassin ou au champ pour irriguer.

una trave portante orizzontale attraversata dall'*árbol*.

L'albero è un asse verticale che trasmette il moto giratorio, originato dalla mule e che lo riceve attraverso il giogo (*perxa*), ad una ruota dentata di legno collocata in posizione orizzontale, chiamata *rodet*. Questo è ingranato con la ruota (*roda*), il pezzo principale della noria, situata in verticale sul pozzo e sostenuta dall'asse chiamato *trugeta*.



Per estrarre l'acqua si utilizzano i *cadufs*, dei catini di terracotta o di legno legati a una corda o catena chiamata *rest*. Questa corda circonda la ruota della noria ed arriva fino all'acqua del pozzo. In questo modo, al girare la ruota i *cadufs* vanno verso l'interno del pozzo, si riempiono d'acqua ed escono con un movimento continuo. Una volta fuori, versano l'acqua nella *pastera*, una cassa di legno dalla quale fuoriesce un canale esterno o sotterraneo che va a finire nella cisterna o nel campo da irrigare.

LE MOULIN À HUILE

L'olivier, l'arbre méditerranéen

L'un des arbres les plus caractéristiques de la Méditerranée est sans doute l'olivier (*Olea europaea europaea*). Cet arbre fruitier à la vie centenaire et au tronc tortueux est une variété cultivée de l'olivier sauvage (*Olea europaea sylvestris*). On le cultive depuis des milliers d'années et les dérivés de ses fruits, les huiles, sont l'un des fondements de l'alimentation de la région méditerranéenne.

Le poids symbolique important que l'olivier a eu dans les différentes cultures du rivage, sa résistance aux conditions arides et aux sols pauvres, et les multiples usages de l'huile – aliment, source d'énergie, produit médicinal, lubrifiant – ont favorisé l'extension de sa culture dans notre zone. L'olive aussi a constitué un aliment important, surtout pendant les périodes de pénurie.

Il semble que l'huile à Ibiza se consommait déjà de façon



IL FRANTOIO

L'olivo, albero mediterraneo

Uno degli alberi più caratteristici del Mediterraneo è senza dubbio l'olivo (*Olea europea europea*). Quest'albero sempreverde molto longevo dal tronco sinuoso e nodoso è una varietà addomesticata dell'olivo silvestre (*Olea europaea sylvestris*). Si coltiva da migliaia d'anni e i derivati dei suoi frutti, gli oli, sono una delle basi dell'alimentazione mediterranea.

L'importante peso simbolico che l'ulivo ha avuto nelle diverse culture della riviera, la sua resistenza all'aridità ed ai terreni poveri, ed i molteplici usi dell'olio –alimento, fonte d'energia, medicina, lubrificante– lo convertì nella coltivazione più diffusa della nostra zona. Anche il suo frutto, l'oliva, è stato un alimento importante, soprattutto in periodi di carestia.

Sembra che a Ibiza l'olio si consumasse in maniera generalizzata nei secoli V e IV aC, anche se appaiono cenni della sua presenza nel secolo VII aC. I primi indizi sulla sua produzione sono più tardivi, visto che datano il I sec. a.C.

Diversi autori della fine del secolo XIX risaltano la qualità dell'olio d'oliva di Ibiza e allo stesso tempo la sua elevata produzione.

Olivier / Olivo

généralisée aux V^e et IV^e siècles avant J-C, bien que des références sur sa présence au VII^e siècle avant J-C apparaissent. Les premiers indices sur sa production sont plus tardifs puisqu'ils datent du I^{er} siècle avant J-C.

Différents auteurs de la fin du XIX^e siècle remarquent la qualité de l'huile d'olive d'Ibiza ainsi que sa production élevée.

La cueillette de l'olive

Le dur processus de production de l'huile commençait par le ramassage de l'olive à la fin du mois de septembre et pouvait se prolonger durant les mois d'octobre et de novembre. Ces deux derniers mois étaient les plus indiqués pour la préparation des olives destinées à l'alimentation.

À Ibiza, à la différence d'autres endroits, l'olive destinée à la fabrication de l'huile ne se récoltait pas de l'arbre mais par terre, lorsqu'elle tombait une fois mûre, et déjà noire. De cette façon. On adaptait la récolte au rythme de la maturation naturelle du fruit. On les étendait sur un endroit aéré et à l'ombre au fur et à mesure qu'on les récoltait.

Ensuite le travail pour obtenir l'huile commençait. Ce procédé se faisait au moulin, une invention d'origine arabe, qui combinée avec le pressoir, permettait l'extraction du précieux jus du fruit.

L'élaboration de l'huile

Une fois l'olive récoltée, le processus d'élaboration de l'huile commençait. On broyait l'olive dans le moulin pour la transformer en pâte et obtenir

La raccolta delle olive

Il duro processo di produzione dell'olio cominciava con la raccolta delle olive a fine settembre, e poteva allargarsi durante ottobre e novembre. Questi ultimi mesi erano i più indicati per preparare le olive da mangiare.

Ad Ibiza, a differenza di altri luoghi, le olive per fare l'olio non si raccoglievano dall'albero ma dal suolo, quando, già mature e nere vi cadevano. In questo modo, la raccolta si adattava al ritmo della maturazione naturale del frutto. Mano a mano che si raccoglievano, si stendevano in un luogo ventilato ed ombreggiato.

In seguito cominciava il lavoro per ricavare l'olio. Questo processo si effettuava nel torchio (*trull*), un ingegno d'origine araba che, in combinazione con la pressa, permetteva la spremuta del pregiato frutto.



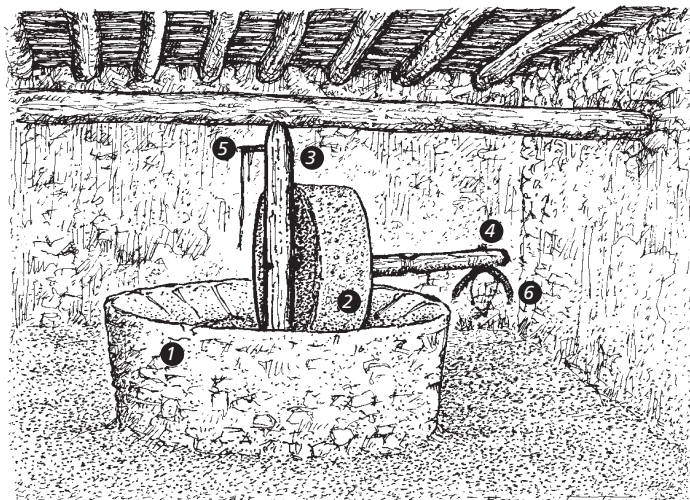
Une branche d'olivier
Ramo d'olivo

l'huile vierge. L'olive se mettait dans un récipient en pierre, la *mota*, et la meule, le *rotló*, une pierre de forme troncoconique qui l'écrasait, passait dessus, avec la force d'un animal. L'animal, normalement une mule, était attaché à la perche, *perxa*, qui traversait le centre de la meule, *rotló*, et s'enfonçait dans l'arbre, l'*arbre*, l'axe central giratoire.

Pour bien tirer profit du pressurage, la masse des olives se pressait sous la meule, *rotló*, avec l'aide d'une palette en bois appelée, *paleta*. On enlevait toute

L'elaborazione dell'olio

Una volta raccolte le olive cominciava il processo di elaborazione dell'olio. Nel frantoio si schiacciavano le olive per convertirle in pasta ed ottenere olio vergine. Le olive si gettavano in una vasca di pietra con base circolare, la *mota*, sulla quale, con la forza di un animale, ruotava il *rotló*, una pietra di forma troncoconica che le schiacciava e frantumava. L'animale, di solito una mula, era agganciato al giogo (*perxa*) che attraversava il *rotló* dal centro e si inchiodava nell'*arbre*, l'asse giratorio centrale.



Moulin à huile

1 Bloc de pierre. 2 Meule. 3 Arbre. 4 Perche. 5 Petite perche. 6 Taffarra.

Torchio

1 Vasca circolare. 2 Mola. 3 Albero. 4 Giogo. 5 Piccolo giogo. 6 Taffarra.

la masse qui était restée collée sur la meule avec une brosse en bruyère, *raspall*, de façon à profiter de tout.

Après, au cours de la deuxième partie, la pâte était pressurée avec la *jàsena de premsar*, une lourde poutre à section quadrangulaire faite en bois de pin pignon. La poutre, qui pouvait atteindre 10 mètres de long, était fixée au sol à une

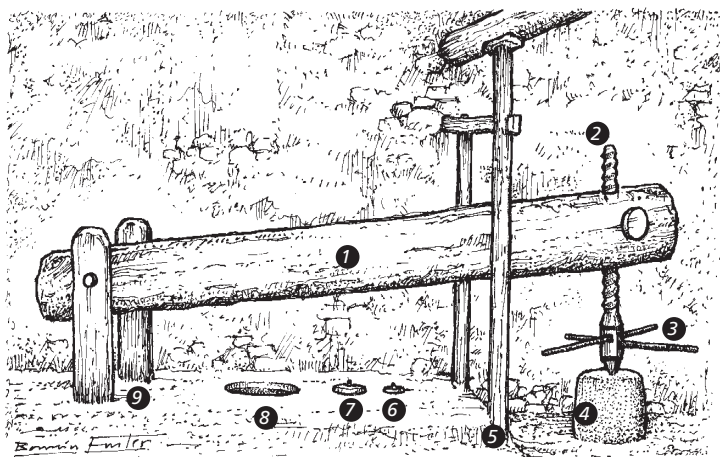
Per ottimizzare la pressatura, la massa di olive si comprimava sotto il *rotló* con l'aiuto di una pala di legno chiamata *paleta*. Le olive che rimanevano sulle pareti del *rotló* si rimuovevano con una spazzola, in modo da essere reinserite nel processo.

Dopo cominciava la seconda parte, nella quale la pasta si pressava con la *jàsena*

extrémité au moyen de joints els *pujants*, et l'autre bout basculait de haut en bas. Les paliers, *coixeres*, évitaient des déplacements latéraux éventuels.

Un mécanisme situé à l'extrémité basculante, permettait d'augmenter la force de pressurage. Il pouvait être à vis, *espiga*, ou à treuil *torn*,

na de premsar, una pesante leva di sezione quadrangolare fatta di legno di pino da pinoli. La leva, che poteva arrivare ai 10 metri di lunghezza, era infulcrata al suolo per un estremo mediante i *pujants* e dall'altro oscillava. Le *coixeres* evitavano possibili spostamenti laterali.

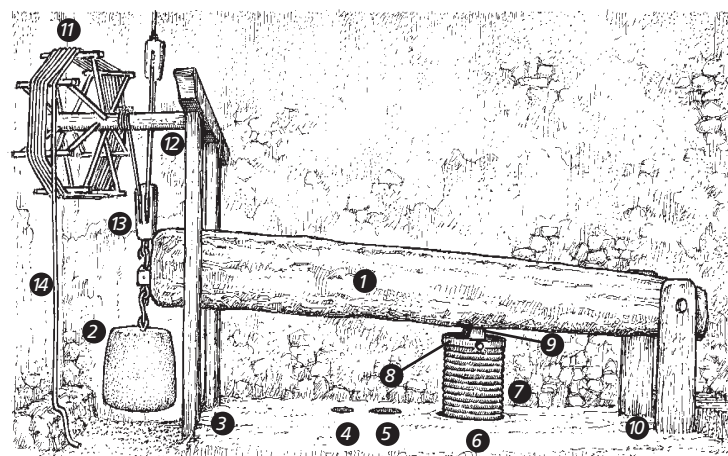


Pressoir à vis

1 Poutre. 2 Vis. 3 Manettes. 4 Pierre. 5 Tringles ou paliers. 6 Deuxième récipient récepteur des margines. 7 Premier récipient récepteur de l'huile. 8 Plaque inférieure. 9 Montants.

Pressa a vite

1 Leva. 2 Vite. 3 Manubrio. 4 Peso. 5 Listello. 6 Infern. 7 Fona. 8 Assentador. 9 Montanti.



Pressoir à treuil

1 Poutre. 2 Pierre. 3 Tringles ou paliers. 4 Deuxième récipient récepteur des margines. 5 Premier récipient récepteur de l'huile. 6 Plaque inférieure. 7 Scourtins. 8 Planche de bois. 9 Coins. 10 Montants. 11 Treuil. 12 Courroie. 13 Ternal. 14 Cordes.

Pressa a leva

1 Jässena. 2 Còdol. 3 Listello. 4 Infern. 5 Fona. 6 Assentador. 7 Sacchi. 8 Tavola. 9 Tacchi. 10 Montanti. 11 Carrucola. 12 Corriola. 13 Mozzo. 14 Corde.

et les deux systèmes s'utilisaient pour élever un poids de roche à nu, el *còdol*, qui était pendu à l'extrémité libre de la poutre. Le contrepoids du pressoir à vis pouvait être aussi fixé au sol.

Avec la pâte broyée on emplissait les *scourtins*, *cofins*, des sacs ronds et plats faits en sparte. On les emplissait, avec grand soin, sur la plaque inférieure, et dessus on plaçait une planche en bois plate appelée, *coca* ou *tortuga* et finalement les coins, *tascons*. Tout était prêt pour baisser la poutre sur les *scourtins* et commencer le pressurage.

L'huile commençait alors à jaillir sur la plaque inférieure l'*assentador*, et de là elle passait dans un système de vases communicants enterrés. La *fona* était le premier récipient dans lequel l'huile restait en haut et le mélange de résidus et d'eau, appelé *margines*, *brou*, se décantait vers le fond et passait par la partie inférieure au deuxième récipient, l'*infern*.

Ensuite, et pour augmenter la pression sur la pile et extraire davantage d'huile, on utilisait le poids, soit en l'élevant avec le treuil soit en vissant l'écrou dans la poutre. Finalement, quand il ne sortait plus d'huile, on jetait de l'eau bouillante sur les *scourtins* pour détacher les restes et l'huile était versée dans les jarres.

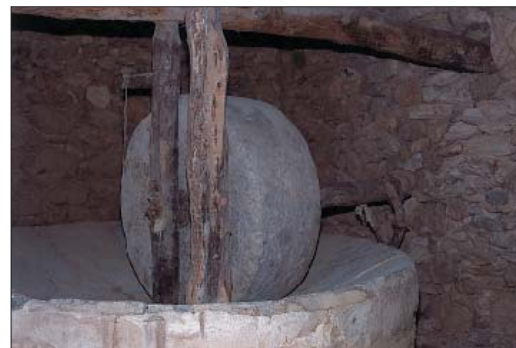
Une fois la première pression réalisée, on vidait les

Nell'estremo oscillante veniva applicato un meccanismo, a vite (*d'espiga*) o a leva (*de torn*), che si utilizzava per sollevare un peso di pietra, *còdol*, e quindi permettere di aumentare la forza del pressato. Il contrappeso della pressa a vite poteva anche essere fissato al suolo.

Con la pasta proveniente dalla macinazione delle olive si riempivano i *cofins*, dei sacchi rotondi e piani fatti di canapa. Con cautela, s'impilavano nel *assentador*, sul quale si sistemava una tavola di legno piatta chiamata *coca* o *tortuga* e successivamente i *tascons*. Il meccanismo fa sì che la leva o *jässena* eserciti la pressione sui *cofins* e cominci il pressato.

L'olio cominciava allora a scorrere fino al *assentador*, e da questo passava a un sistema di vasi comunicanti interrati. La *fona* era il primo recipiente dove l'olio rimaneva a galla e il miscuglio di residui ed acqua, chiamato *brou*, si depositava verso il fondo e passava dalla parte inferiore al *infern*, il secondo recipiente.

Di seguito, e per aumentare la pressione sulla pila di sacchi in modo da estrarre più olio si utilizzava il peso, sia alzandolo con il *torn* (carrucola) o avvitando



Détail de la meule / Particolare della mola

scourtins dans la meule pour faire le remoulage, la *remòlta*. Pour finir d'extraire l'huile on ébouillantait la pâte d'olive tandis qu'on la repassait dans le pressoir. On préparait à nouveau la plaque inférieure, *assentador*, et on laissait la poutre avec le poids presser pendant toute une journée. Avec cette deuxième pression l'huile que l'on obtenait était moins abondante et de qualité inférieure.

On séparait le grignon du marc lorsque les restes étaient secs. Le grignon ou tourteau d'olive était pour les porcs et le marc était utilisé comme combustible.

Le moulin à huile était un élément important dans le système d'autosuffisance des familles dans le monde rural d'Ibiza. Les familles qui n'en avaient pas se rendaient à une maison voisine pour pouvoir élaborer l'huile. Elles payaient normalement en espèces, presque une livre d'huile par quarte d'olive. La grande quantité de moulins à huile qui existent à Ibiza démontre l'importance de la culture de l'olive, surtout au XIX^e siècle.

Dans la maison paysanne, le moulin à huile était situé dans la pièce appelée, *casa de s'oli*, où l'on gardait aussi les outils nécessaires pour le travail et aussi les jarres avec l'huile.

Moulin à huile
Torchio



do la vite alla leva. Per finire, quando già non usciva più olio, si gettava acqua bollente sui sacchi per rimuoverne i resti, e l'olio si versava nelle giare.

Una volta fatta la prima pressatura, si svuotavano i sacchi nella mola per fare una ulteriore molitura, la *remota*. Per finire d'estrarre l'olio si riscaldava la pasta di olive mentre si passava per seconda volta nel torchio. Dopo si preparava di nuovo la *assentada* e si lasciava la leva con il peso pressando durante un giorno intero. Con questa seconda pressata si ricavava meno olio e di qualità inferiore.

Dai resti, una volta secchi, si separava la farina dalla senza. La farina era per i maiali e la senza si utilizzava come combustibile.

Il torchio era un elemento importante nel sistema di autosufficienza delle famiglie nel mondo rurale ibizenco. Quelle famiglie che non ne disponevano andavano in case vicine per poter elaborare l'olio. Normalmente pagavano in natura, circa una libra d'olio per cuartera di olive. La grande quantità di frantoi esistenti ad Ibiza dimostra l'importanza della coltura delle olive, soprattutto nel secolo XIX.

Nella casa di campagna, il torchio si trovava nella stanza chiamata *casa de s'oli*, dove si conservavano gli utensili necessari per il lavoro e le giare con l'olio.

LES ALENTOURS DE SA PUNTA DES MOLÍ

Les maisonnettes d'échouage de pêcheurs

Au nord-est de sa Punta des Molí, au bord de l'eau, on trouve un ensemble intéressant de maisons de pêcheurs et des maisonnettes avec cale d'échouage. Ces constructions abritaient les *xalanes*, de petites embarcations à fond plat et sans quille, qui fonctionnaient avec des rames. Il semblerait que les maisons les plus anciennes aient été construites par les voisins de la zone qui, quand la mer était calme, sortaient pêcher à l'ence-sa, au candil, pour leur propre consommation.

La pêche au candil est un ancien système de pêche nocturne où l'on utilisait des torches –morceaux de bois en pin imprégnés de résine– enflammées pour aveugler les poissons.

Il existe quatorze maisons, bien qu'il n'y en ait que sept qui conservent les murs d'origine, faits en maçonnerie. On utilisait le grès comme matériau de construction, que l'on trouvait aux alentours, et que l'on mélangeait avec un mortier de chaux et de gravas d'origine marine.

Le bois de sabine, comme pour toutes les constructions populaires à Ibiza, était également utilisé pour construire ces maisons. Les poutres et les maisonnettes étaient faites en bois imputrescible. Aujourd'hui, une seule

I DINTORNI DI SA PUNTA DES MOLÍ

Le casette-approdo

Sulla riva nord-est di sa Punta des Molí si trova un interessante complesso formato da un gruppo di casette di pescatori ed alcuni approdi. Queste costruzioni davano riparo alle *xalanes*, delle piccole imbarcazioni a remi dal fondo piatto e senza chiglia. Le casette più antiche sembra fossero costruite dai vicini della zona; quando il mare era in calma, uscivano a pescare alla *encesa*, con la lampara, per il consumo familiare.

La pesca alla *encesa* è un antico sistema di pesca notturno: i pesci venivano attirati con delle fiaccole –asti di legno di pino impregnate di resina–.

Esistono quattordici casette, anche se solo sette conservano i muri originali fatti di muratura. Il materiale di costruzione che si utilizzava era la pietra arenaria, che si raccoglieva nei dintorni, con una massa di calce e ghiaia di origine marina.

Il legno di ginepro sabino, presente in tutte le costruzioni popolari di Ibiza, era utilizzato anche nella loro costruzione. Le travi e gli approdi erano fatti con questo legno immarcescibile. Oggi solo una casetta



Maisonnettes d'échouage de pêcheurs de sa Punta des Molí

Casette-approdo di sa Punta des Molí

petite maison conserve les poutres d'origine et les maisonnettes, ont majoritairement un revêtement en plastique.

Actuellement, des démarches sont entreprises pour la reconnaissance de ces maisons de pêcheurs comme Bien Catalogué, ce qui garantirait leur conservation.

Es Pouet et la plage

Es pouet est un ancien puits situé sur la plage qui porte le même nom, au sud de sa Punta des Molí. Il existe des références qui indiquent que ce puits était déjà construit au milieu du XVIII^e siècle. C'était un puits très fréquenté par les gens, qui venaient avec des jarres de très loin. Il approvisionnait aussi en eau les bateaux qui transportaient du bois à la péninsule.



Es Pouet

Il semble que sur la plage, il y avait des poches d'eau douce qui probablement provenaient de la même veine du puits.

La plage des Pouet, ouverte vers le nord-est, est située presque à la limite des territoires communaux de Sant Antoni avec ceux de Sant Josep. Sur cette plage, comme dans beaucoup d'autres plages de l'île, après les tempêtes d'automne et du printemps, on peut observer des tas de posidonie qui remplissent le bord de mer.

conserva les travi originali e la maggior parte degli approdi hanno il tetto di plastica.

Attualmente si sta cercando di dichiarare le casette-approdo come Bene Catalogato, per assicurarne la conservazione.

Es Pouet e la spiaggia

Es Pouet è un antico pozzo situato sulla spiaggia dallo stesso nome, al sud di sa Punta des Molí. Esistono documenti che indicano che questo pozzo già esisteva nella metà del secolo XVIII. Era un pozzo molto frequentato al quale la gente accudiva da lontano con giare e riforniva d'acqua le barche che trasportavano legno alla Penisola spagnola.

Nella spiaggia esistevano anche degli stagni d'acqua dolce che probabilmente provenivano dalla stessa vena del pozzo.

La spiaggia di es Pouet, aperta verso il nordest, si trova quasi al confine del municipio di Sant Antoni con quello di Sant Josep. In questa spiaggia, come in tante altre dell'isola, dopo i temporali d'autunno e primavera si possono osservare cumuli di posidonie che coprono la riva del mare.

Questa pianta marina, conosciuta popolarmente come "alga" era molto utilizzata nel mondo rurale nella costruzione dei tetti delle case. Per le spiagge, rappresenta un'eccellente protettore e fissatore della sabbia contro le onde ed il vento.

L'antico sentiero di es Molí, dietro la spiaggia di es Pouet, portava fino a sa Punta.

Cette plante marine, connue populairement comme "alga" était très utilisée dans le monde rural dans la construction des toits des maisons. Pour les plages, ces plantes fixent le sable et protègent efficacement de la houle et du vent.

Derrière la plage des Pouet passait l'ancien chemin des Molí, qui arrivait jusqu'à sa Punta.

Es Broll

Il n'est pas courant que l'eau douce sorte de la mer, mais dans la baie de Sant Antoni, on a localisé différentes sources, connues depuis bien longtemps. Il s'agit de jets d'eaux souterrains qui jaillissent de la mer à des endroits déterminés.

L'un d'entre eux s'appelle es Broll. Il est situé entre sa Punta des Molí et es Pouet. Cette source sous-marine, que l'on peut sembler-t-il encore voir quand la mer est très basse donna son nom à sa Punta, qui comme il a été dit, s'appelait Punta de sa Font, 'source'.

Une autre source bien connue est celle d'es Riuét, qui était située devant l'hôtel Portmany. Actuellement, elle est recouverte par l'avenue maritime et le moll Vell, 'vieux quai', où sont les pêcheurs.

La noria de sa Punta, es Pouet, les poches d'eau, es Broll et es Riuét, éléments étroitement en relation avec

les eaux souterraines, mettent en évidence l'existence d'une ou de plusieurs nappes d'eau douce près de la mer et à peu de profondeur.



Plage des Pouet
Spiaggia di es Pouet

Es Broll

È insolito che dal mare esca acqua dolce, ma nella baia di Sant Antoni sono localizzate diverse sorgenti di questo tipo conosciute fin dall'antichità. Si tratta di sorgenti d'acqua sotterranea che affiorano dal mare in determinati punti.

Tra queste, es Broll, che si trova tra sa Punta des Molí e es Pouet, è una fonte sottomarina, che sembra visibile con la bassa marea. Es Broll dette il nome a sa Punta, che come si è già detto, si chiamava Punta de sa Font.

Un'altra fonte ben conosciuta è es Riuét, che si trovava davanti all'hotel Portmany. Attualmente è coperta dal lungomare e dal moll Vell, vecchio molo, dove stanno i pescatori.

La noria di sa Punta, es Pouet, gli stagni, es Broll e es Riuét, elementi strettamente collegati con le acque sotterranee, rendono palese l'antica esistenza di

uno o più pozze d'acqua dolce vicino al mare e a poca profondità.



Mollet
des Badia



LA BIODIVERSITÉ DE SA PUNTA DES MOLÍ

À sa Punta des Molí et dans la baie de Portmany, deux mondes opposés se rejoignent, celui de la mer et de la terre. Deux milieux qui, malgré leurs réalités différentes, font en sorte que cohabite dans cet espace une fascinante variété de formes vivantes.

Les zones littorales méditerranéennes sont des milieux riches en ce qui concerne la biodiversité. Des plantes, des animaux, des lichens... habitent un espace complètement conditionné par l'influence de la mer, par le substrat et, aussi, par la pression humaine.

Les fragiles prairies de posidonie des fonds de la baie, les algues et les invertébrés qui vivent sous les roches frappées par les vagues, les plantes adaptées aux dures conditions salines et les oiseaux marins, survolant la mer à la recherche de poissons, sont les témoins vivants de l'histoire de sa Punta.

Les prairies de posidonie ou "herbiers"

Presque toutes les plages d'Ibiza, en automne et au printemps, sont recouvertes par des tas de feuilles et de restes de ce qu'on appelle populairement des algues. Ce sont les restes de *Posidonia oceanica* –une plante supérieure, avec des feuilles, une tige et des racines, qui produit des fleurs et des fruits– que les tempêtes arrachent du sable.

Les prairies de posidonie ou "herbiers" sont des écosystèmes exclusivement méditer-

LA BIODIVERSITÀ DI SA PUNTA DES MOLÍ

A sa Punta des Molí e nella baia di Portmany confluiscono due mondi opposti, quello del mare e quello della terra. Due ambienti che, anche se con realtà differenti, rendono possibile la convivenza in questo spazio di una fascinante varietà di forme vive.

Le zone litoranee mediterranee sono ambienti di una ricca biodiversità. Piante, animali, licheni... popolano uno spazio totalmente condizionato dall'influenza del mare, dal substrato ed anche dalla presenza dell'uomo.

Le fragili praterie di posidonie del fondo della baia, le alghe e gli invertebrati che vivono sulle rocce battute dalle onde, le piante adattate alle dure condizioni saline e gli uccelli marini che sorvolano il mare in cerca di pesci, sono testimoni vivi della storia di sa Punta.

Le praterie di posidonie o "alguers"

Quasi tutte le spiagge di Ibiza, in primavera e in autunno, si vedono coperte per grandi quantità di foglie e resti di quelle che comunemente si conoscono come alghe. Sono i resti di *Posidonia oceanica* –una pianta superiore, con foglie a nastro, stelo e radici, e che produce fiori e frutti– che i temporali trasportano sulla sabbia.

Le praterie di posidonie o "alguers" sono ecosistemi esclusivi del Mediterraneo ed ospitano una grande diversità biologica. Queste dense forma-

ranéens qui abritent une grande diversité biologique. Ces denses formations végétales, vraies forêts sous-marines, poussent dans les fonds sablonneux jusqu'à cinquante mètres de profondeur. La limite de profondeur est conditionnée par la présence de la lumière. Les eaux transparentes d'Ibiza permettent cette profondeur.

Il s'agit d'une des communautés marines la plus importante, à cause de sa fonction protectrice et écologique. Les écueils naturels qu'elle forme protègent la côte des courants et contribuent à la fixation et à la stabilisation des dunes et des plages de sable.

Son rôle comme refuge de milliers d'organismes qui servent d'aliments à d'autres espèces (poissons, mollusques, crustacées et étoiles de mer principalement), comme lieu de reproduction de ces espèces et comme producteur d'une quantité élevée d'oxygène qui se libère dans l'eau, est incontestable. Sa conservation, devrait donc être une priorité dans la gestion du littoral.

La *Posidonia oceanica* est très sensible aux impacts de la pollution des eaux côtières, de la turbidité des eaux, des travaux en mer et de l'ancrage des embarcations. Sa dégradation a des répercussions sur la pêche et sur la qualité des eaux et, en conséquence, sur notre économie. Ainsi, on peut considérer sa présence comme un indicateur du bon état des eaux marines.

zioni vegetali, veri e propri boschi marini, crescono nei fondi sabbiosi fra i 2 e i 50 metri di profondità a seconda della presenza di luce solare. Le acque trasparenti di Ibiza permettono la crescita di queste piante fino ad una profondità di 50 metri.

Si tratta di una delle comunità marine più importanti, per la sua funzione protettiva ed ecologica. Gli scogli natura-



Posidonia oceanica sur la plage d'es Pouet
Posidonia oceanica sulla spiaggia di es Pouet

li che forma attenuano il moto ondoso, proteggendo dall'erosione i litorali e contribuiscono al fissaggio e alla stabilità di dune e spiagge di sabbia.

Sono rifugio di migliaia di organismi che le utilizzano come sostegno e che sono cibo per molte altre specie (principalmente pesci, molluschi, crostacei e stelle di mare), luogo di riproduzione e contribuiscono all'ossigenazione delle acque. La sua conservazione dovrebbe pertanto essere una priorità nella gestione del nostro litorale.

La *Posidonia oceanica* è molto sensibile ad impatti ambientali come l'inquinamento delle acque costiere, la torbidità dell'acqua, i lavori marittimi e l'ancoraggio. Il suo danneggiamento agisce sullo stato di salute del nostro mare, ripercuotendo sulla pesca e la qualità delle acque e quindi in con-



Tas de posidonie / Cumuli di posidonia

Traditionnellement, la posidonie a eu un rôle notoire dans le monde rural. Jadis on les ramassait sur les plages et on les transportait dans des charrettes jusqu'aux champs. Parmi ces multiples utilisations, on peut souligner son emploi comme isolant dans la construction des toitures des maisons. On l'utilisait aussi comme apport supplémentaire de nourritures pour le bétail et les poules, comme protecteur contre les gelées et contre les fléaux qui pouvaient toucher certaines cultures et comme sol dans les basses-cours, qui après avoir été mélangé aux excréments, constituait un engrais pour la terre.

Le passage de la mer à la terre

Sur la frange rocheuse qui s'étend entre la mer et la promenade maritime sont présents différents types de littoraux, qui possèdent chacun des conditions naturelles bien caractéristiques.

La première partie que nous pouvons considérer, s'étend depuis un mètre de profondeur jusqu'à la superficie de la mer. C'est une zone en permanence submergée, soumise au doux va-et-vient de la mer. Ce sont des algues

seguenza sulla nostra economia. La presenza della posidonie è quindi da considerarsi un eccellente indicatore del buono stato delle acque marine.

Tradizionalmente, la posidonie ha rivestito un ruolo rilevante nel mondo rurale. Anticamente si raccoglieva dalle spiagge e si trasportava in carri verso le campagne. Tra i suoi molteplici usi risalta la sua utilizzazione come isolante nella costruzione dei tetti delle case. Inoltre si utilizzava come complemento nutritivo per il bestiame e le galline, come protezione di determinate colture contro le gelate e le calamità, come lettiera nelle stalle, e, mischiato con lo sterco, come concime per la terra.

Il passaggio dal mare alla terra

Nella fascia rocciosa che si trova tra il mare e il litorale esistono diversi ambienti, ognuno dei quali con condizioni naturali ben caratteristici.

Il primo tratto si estende fino alla superficie del mare. È una zona permanentemente sommersa, sottomessa al via-vai del mare. Predominano le alghe così come l'*embut* (*Padina pavonia*) a forma di

qui prédominant, comme les padines (*Padina pavonia*) qui ont la forme d'un éventail et les cystoseires (*Cystoseira*). On peut trouver également des cérithes communs, (*Cerithium vulgare*), des berniques (*Patella lusitanica*), un oursin de mer (*Paracentrotus lividus*) et des crabes, parmi beaucoup d'autres espèces.

Un peu plus haut vient la zone où seulement les vagues et les éclaboussures d'écume arrivent, quand la mer est agitée. À cause des constants changements environnementaux auxquels elle est soumise, les êtres vivants qui se sont adaptés à elle sont peu nombreux. Il faut souligner tout particulièrement le lichen *Verrucaria amphibia*. C'est un organisme formé par un champignon et une algue qui pousse très lentement sur les roches calcaires sous la forme de tâches noires. Il est souvent accompagné par un bigorneau ou littorine (*Littorina neritoides*).

Dans cette zone se mélangent les cocons, trous et cuvettes naturelles de la roche

ventaglio e la *Cystoseira*. Si possono inoltre incontrare, tra molte altre specie, torricelle, (*Cerithium vulgare*), patelle (*Patella lusitanica*), qualche riccio di mare (*Paracentrotus lividus*) e granchi.

Più addentro nella fascia, si trova la zona dove le onde e gli spruzzi del mare arrivano solamente quando questo è agitato. A causa dei continui cambi ambientali ai quali è sottomessa, sia per l'umidità o per la salinità, sono pochi gli esseri vivi che si sono potuti adattare. Tra questi si distingue il lichene *Verrucaria amphibia*, un organismo formato da un fungo e da un'alga che cresce lentamente sulle rocce calcaree in forma di macchie nere ed è spesso accompagnato dal mollusco *Littorina neritoides*.

In questa zona si susseguono i cocons, pozze naturali delle scogliere dove si accumula l'acqua piovana o del mare. Qui si mettono in evidenza le forti variazioni di salinità che possono prodursi.



Se l'acqua raccolta in queste buche è di origine marina, la sua evaporazione origina un ambiente sovrassaturo nel quale si sviluppa una popolazione ben particolare formata da diversi organismi: alghe unicellulari, crostacei e larve d'insetti che vivono dei cumuli di materie organiche come resti d'alghe ed escrementi di uccelli marini.

Cuvettes naturelles de la roche

Pozze naturali delle scogliere

où s'accumule l'eau provenant de la pluie ou de la mer. Ce fait met en évidence les fortes variations de salinité qui peuvent se produire.

Si l'eau accumulée dans les cuvettes est d'origine marine, en s'évaporant elle provoque un milieu hyper salin, dans lequel va se développer une population bien particulière formée de différents organismes: algues unicellulaires, crustacées et larves d'insectes qui vivent des accumulations de matière organique provenant des restes d'algues ou d'excréments des oiseaux marins.

Les plantes qui cohabitent avec le sel et la roche

Les plantes terrestres se sont également adaptées de façon particulière pour pouvoir survivre face aux dures conditions qu'impose la proximité de la mer. Ces adaptations leur ont permis de résister au sel apporté par le vent, au vent lui-même et au manque de surface.

On appelle ces plantes halophiles ou amantes du sel. À sa Punta des Molí poussent le jonc de mer (*Juncus maritimus*), la



Le piante che convivono con sale e rocce

Le piante terrestri si sono adattate per poter sopravvivere alle dure condizioni che impone la vicinanza del mare. Adattarsi ha permesso loro di sopravvivere al sale trasportato dal vento, al vento stesso ed alla scarsità di suolo fertile.

Queste piante sono conosciute come alofile, o amanti del sale. A sa Punta des Molí cresce il giunco di mare (*Juncus maritimus*), il *Limonium* sp., il finocchio marino (*Crithmum maritimum*), e l'*Arthrocnemum glaucum*.



Arthrocnemum glaucum

L'immagazzinaggio del sale nei tessuti, come fa l'*Arthrocnemum* e svariate forme di escrezione del sale, come quelle del *Limonium* che ha delle apposite ghiandole nelle foglie, sono sistemi che hanno permesso la crescita di piante in ambienti così avversi.

I tamarindi ed i ginepri sabini sono alberi che sop

Juncus maritimus
Crithmum maritimum



Limonium sp.

saladelle (*Limonium* sp.), le fenouil marin (*Crithmum maritimum*) et les enganes (*Arthrocnemum glaucum*).

L'emmagasinage du sel dans les tissus, pratiqué par l'*Arthrocnemum*, et les différentes façons d'éliminer du sel, capacité que possède le *Limonium* qui a des glandes spécialisées dans ses feuilles, sont des systèmes qui ont permis à ces plantes de pousser dans des situations très adverses.

Les tamarins et les sables sont des arbres qui supportent également bien ces conditions et qui poussent près de sa Punta.

La fauna terrestre

Un des animaux terrestres qui vit à sa Punta, c'est un petit lézard (*Podarcis pityusensis*), un reptile endémique (exclusivement d'un territoire) des îles Pitiüses, dont il existe une multitude de sous-espèces intéressantes. Ayant le sang froid, il est facile de les observer sur les pierres ou sur les murs au soleil.

Le gecko ou tokay (*Tarentola mauritanica*) est un autre reptile présent à sa Punta des Molí. Animal de coutumes nocturnes, il se déplace en général sur les murs près



portano bene queste condizioni e che crescono vicino a sa Punta.

La fauna terrestre

Uno degli animali terrestri che vivono a sa Punta è la lucertola o sargantana, (*Podarcis pityusensis*), un rettile endémico (esclusivo di un territorio) delle Pitiuse del quale esistono molteplici ed interessanti sottospecie. Essendo di sangue freddo è facile osservarlo sulle pietre o sulle pareti prendendo il sole.

Il così detto gecko (*Tarentola mauritanica*) è un'altro rettile presente a sa Punta des Molí. Animale notturno, si muove abitualmente sulle pareti vicino alle fonti di luce per catturare qualche insetto.



Podarcis pityusensis

d'une source de lumière pour attraper un insecte.

Mais, il existe aussi un petit monde d'autres êtres qui habitent ce coin de la baie de Portmany, surtout au printemps, ce sont les papillons blancs –du genre *Pieris*– les abeilles et les guêpes.

Les oiseaux

Les oiseaux constituent le groupe animal le mieux représenté et le plus facile à apercevoir à sa Punta des Molí. On peut observer de petits oiseaux communs à n'importe quel milieu, des espèces de zones humides et des oiseaux proprement marins.

Parmi les oiseaux les plus courants, il y a le martinet noir (*Apus apus*), un visiteur printanier, qui rappelle une grande hirondelle un peu foncée avec de larges ailes et la queue fourchue. Cette espèce passe l'été à Ibiza pour élever ses petits dans les trous des édifices, sur les falaises ou sur les petits îlots. Le martinet noir arrête de voler seulement pour couvrir ses œufs.

L'hirondelle de fenêtre (*Delichon urbica*), de la même famille que les hirondelles, mais plus petite, avec la queue moins fourchue et avec sa partie supérieure blanche, construit ses nids en terre dans les édifices. Ces deux espèces s'alimentent exclusivement d'insectes, en se faisant ainsi bons amis avec l'homme.

Mais le moineau (*Passer domesticus*) est sûrement l'oiseau le plus abondant et le plus connu, puisqu'il a pris l'habitude de vivre près de l'homme. Autres oiseaux de petite taille également abondants, ce sont

Esiste inoltre un piccolo mondo di esseri che vivono in quest'angolo della baia di Portmany, soprattutto in primavera, come sono le farfalle *blanquetes* –della famiglia *Pieris*– le api e le vespe.

Gli uccelli

Gli uccelli costituiscono il gruppo di animali meglio rappresentati e più facilmente identificabili a sa Punta des Molí, dove si possono osservare piccoli uccelli comuni a qualsiasi ambiente, specie di zone umide, ed uccelli propriamente marini.

Tra i volatili più comuni si trova il rondone (*Apus apus*), un visitante della primavera simile alla rondine che se ne differenzia per avere più-maggior nerastro, ali più strette, coda più corta e testa appiattita. Questa specie passa l'estate ad Ibiza per nidificare sotto le tettoie, su scogliere ed isolotti. Smette di volare solo quando deve covare le uova.

Il balestruccio (*Delichon urbica*), della stessa famiglia delle rondini però più piccolo, ha la coda meno forcuta e la parte superiore di colore bianco e costruisce i suoi nidi di fango negli edifici. Queste due specie si nutrono di molti insetti nocivi all'uomo che catturano in volo.

L'uccello più numeroso è il passero (*Passer domesticus*), largamente conosciuto essendo propenso a vivere vicino all'uomo. Altri uccelli di piccole dimensioni, altrettanto numerosi, sono il verdone (*Carduelis chloris*), il verzellino (*Serinus serinus*), e lo scontroso occhiocotto (*Sylvia melanocephala*).

le verdier (*Carduelis chloris*), le serin cini (*Serinus serinus*) et la fauvette (*Sylvia melanocephala*).

Comme on l'a mentionné, les oiseaux marins sont bien représentés près de sa Punta des Molí. On peut observer avec une relative facilité environ six espèces différentes, certaines sont migrantes et d'autres sont sédentaires, c'est-à-dire qu'elles passent toute l'année parmi nous.



Larus cachinnans

Le goéland leucophée (*Larus cachinnans*) est sans doute l'espèce la plus commune. Les adultes ont les parties supérieures grises, les parties inférieures blanches et le bec avec une tâche orange, tandis que les jeunes mouettes sont d'un marron discret.

Si on observe avec attention, on peut apprécier le vol gracile d'un goéland plus petit et plus rare que le goéland leucophée, c'est le goéland d'Audouin (*Larus audouinii*). On peut le reconnaître grâce à son bec rouge avec une tâche jaune et noire et à ses pieds verts.

La mouette rieuse (*Larus ridibundus*) apparaît seulement en hiver, c'est une petite mouette qui a le bec et les pieds rouges et qui pendant la printemps a la tête foncée.

Come si è già detto, gli uccelli marini sono ben rappresentati nei dintorni di sa Punta des Molí. Si possono osservare con facilità circa sei specie diverse, alcune delle quali sono migratorie ed altre stanziali, cioè, trascorrono tutto l'anno tra noi.

Il gabbiano reale (*Larus cachinnans*) è senza dubbio la specie più comune. Gli adulti hanno la parte superiore grigia, quella inferiore di color bianco ed il becco giallo con una macchia arancione, mentre i gabbiani giovani sono di un discreto color marrone.

Osservando attentamente, si può apprezzare il gracile volo di un gabbiano più piccolo e snello rispetto a quello reale, il gabbiano corso (*Larus audouinii*). Si riconosce dal becco rosso con la punta gialla e nera e dalle zampe verdi.

Solo in inverno compare il gabbiano comune (*Larus ridibundus*), un piccolo gabbiano dal becco sottile e le zampe rosse la cui testa, durante la primavera, assume una colorazione bruno-nerastra. Un'altro visitatore è il beccapesci (*Sterna sandvicensis*), detto anche rondine



Sterna sandvicensis

Une autre mouette d'hiver, c'est la sterne caugek (*Sterna sandvicensis*), d'aspect similaire aux mouettes mais d'une silhouette plus stylisée,

di mare maggiore. Simile ai gabbiani, si distingue innanzitutto per il caratteristico becco, lungo e sottile, con la punta acuminata colorata di



Phalacrocorax aristotelis

avec de larges ailes terminées en pointe et avec une queue fourchue ; de fait, elle est connue sous le nom d'hirondelle de mer. La forme de son corps lui permet de se lancer vers l'eau à piqué pour capturer de petits poissons.

D'autres espèces plus communes sont les cormorans, dont on trouve deux espèces le cormoran huppé (*Phalacrocorax aristotelis*) et le grand cormoran (*Phalacrocorax carbo*). Ce sont des oiseaux au plumage noir et avec un long cou. Ce sont de bons pêcheurs et ils sont capables de rester sous l'eau plus d'une minute et demie. Le grand cormoran se distingue du cormoran huppé de par sa taille supérieure et parce qu'il a une tâche blanche au cou. De plus, le grand cormoran ne vient qu'ici en hiver, alors que l'autre vit toute l'année sur notre île. Pendant les heures de fortes chaleurs, il est facile de les surprendre posés sur

giallo. La particolare forma del corpo le permette di lanciarsi in acqua in picchiata per catturare i pesciolini.

Altra specie molto comune sono i cormorani, dei quali troviamo due specie, il marangone dal ciuffo (*Phalacrocorax aristotelis*) e il marangone (*Phalacrocorax carbo*). Sono uccelli dal piumaggio nero con il collo lungo. Sono buoni pescatori e riescono ad immergersi più di un minuto e mezzo. Il cormorano si distingue per la sua dimensione superiore e perché ha una macchia bianca sul collo. Mentre il cormorano grande si presenta solo in inverno, il marangone dal ciuffo vive tutto l'anno sulla nostra isola. Durante le ore di forte calore è facile sorprenderli sulle rocce o sulle barche con le ali aperte, asciugandosi le piume.

Esistono alcuni uccelli che senza avere un vincolo diretto con l'ambiente marino, visto che sono propri di zone

un rocher ou sur une embarcation, les ailes ouvertes pour se sécher.

Il existe quelques oiseaux qui sans avoir une relation directe avec le monde marin, pour être plus habitués aux zones humides comme ses Salines, peuvent se trouver à sa Punta lors de leurs déplacements migratoires, soit pour s'alimenter, soit pour se reposer. Dans ce groupe, on trouve le héron (*Ardea cinerea*), un grand oiseau au plumage gris; l'aigrette garzette (*Egretta garzetta*), au plumage complètement blanc et avec les pattes jaunes ; et le chevalier guignette (*Actitis hypoleucos*), un petit limicole marron et blanc qui fouille nerveusement les rochers avec son long bec à la recherche de petits animaux.

Parfois, la baie de Portmany sert de refuge à quelques espèces qui viennent sporadiquement, comme le harle huppé (*Mergus serrator*), un canard qui se nourrit exclusivement de poissons qu'il attrape grâce à son long bec et fin ou le petit pingouin ou gode (*Alca torda*), un oiseau marin pélagique, qui avec son plumage noir et blanc, son corps trapu et son bec très épais noir, ressemble à un pingouin. L'époque la plus habituelle pour observer ces deux espèces de plongeurs est l'hiver, bien que leur présence soit rare et irrégulière.

umide come ses Salines, possono trovarsi a sa Punta per cibarsi o riposarsi durante i loro trasferimenti migratori. In questo gruppo si trova l'aigrette cenerina, (*Ardea cinerea*), uccello grande dal piumaggio grigio; la garzetta (*Egretta garzetta*), dalle piume completamente bianche e dalle zampe gialle; ed il piro-piro piccolo (*Actitis hypoleucos*), di colore bruno oliva che si muove nervosamente tra le rocce in cerca di piccoli animali con il suo lungo becco.

A volte, la baia di Portmany funge da rifugio per alcune specie che si presentano sporadicamente, lo smergo minore (*Mergus serrator*), un'anitra che si ciba esclusivamente di pesci che cattura grazie al becco breve e sottile o la gazza marina (*Alca torda*), un uccello marino pelagico che, con il suo piumaggio bianco e nero, un corpo tarchiato e becco robusto, ricorda il pinguino. L'epoca più abituale per osservare queste due specie è l'inverno, anche se la sua presenza è scarsa ed irregolare.



Larus ridibundus

Toutes ces espèces sont parfaitement adaptées au milieu marin. Par exemple, l'excès de sel dans leur corps est expulsé à l'extérieur à travers des petits trous qu'ils ont sur la base du bec, appelés narines. Ils ont aussi des pieds préparés pour la natation, avec les doigts unis par une membrane. Les espèces qui vont plus sous l'eau ont des muscles pectoraux très forts pour résister à la pression de l'eau.

Certains de ces oiseaux marins sont sédentaires, ils vivent toute l'année ici, d'autres viennent l'hiver ou se reposent seulement quelques jours sur nos îles avant d'atteindre leurs couvées ou leurs abris pour passer l'hiver. Les îles méditerranéennes jouent un rôle très important dans les déplacements migratoires des oiseaux entre l'Europe et l'Afrique, car elles sont comme une aire de repos ou un point d'alimentation pour le voyage entre les deux continents.

Les îlots du couchant, un paradis pour la faune marine

Un fait qui détermine, en partie, la présence de plusieurs espèces d'animaux marins dans la baie de Portmany, c'est la proximité des îlots du couchant, un petit archipel formé par des îles et des îlots comme sa Conillera, s'Espartar, l'illa des Bosc et les Bledes.

Dans la baie de Portmany, on a vu occasionnellement des exemplaires de jeunes tortues marines (*Caretta caretta*) qui, au cours de leurs voyages migratoires en Méditerranée, s'arrêtent pour se reposer.

Mais soyez-en sûr, le spectacle le plus impressionnant

Tutte queste specie sono perfettamente adattate all'ambiente marino. Infatti, l'eccesso di sale nel corpo viene espulso mediante fori presenti alla base del becco. Hanno inoltre le zampe adatte a nuotare, ovvero palmate con le dita unite da una membrana. Le specie che si tuffano spesso hanno dei muscoli pettorali molto forti per resistere alla pressione dell'acqua.

Alcuni di questi uccelli marini sono stanziali, vivono tutto l'anno qui, ed altre ci vengono a trovare in inverno o si fermano a riposarsi un paio di giorni, prima di arrivare nei luoghi dove procreano o svernano. Le isole mediterranee rivestono un ruolo molto importante nei trasferimenti migratori di milioni di uccelli tra Europa e Africa, come punto di riposo ed alimento durante il viaggio tra i due continenti.

Gli isolotti di Ponent, un paradiso per la fauna marina

Un elemento che determina, in parte, la presenza di diverse specie di animali marini nella baia di Portmany è la prossimità di Ponent, un piccolo arcipelago formato da isole e isolotti come sa Conillera, s'Espartar, illa des Bosc e les Bledes.

Nella baia di Portmany si sono visti occasionalmente esemplari di tartaruga caretta (*Caretta caretta*) che, nel corso dei suoi viaggi migratori per il Mediterraneo, si fermano per riposarsi.

Senza dubbio l'avvistamento più impressionante è stato quello di un gruppo di

fut celui que donna un groupe de huit dauphins mulasiers (*Tursiops truncatus*), le deux février 1997.

Ils appartiennent vraisemblablement à un groupe plus nombreux de quinze à vingt exemplaires, qui vit près de ces îlots.

Quant à l'avifaune marine, ce chapelet insulaire, il a une importance extraordinaire, puisque six espèces différentes y font leurs nids, en plus de quelques couples de faucons et de petits oiseaux. Mais, surtout, les îlots du couchant sont très importants à cause de la présence de deux oiseaux marins, le goéland d'Audouin (*Larus audouinii*)

otto delfini troncati o delfini soffiatori (*Tursiops truncatus*), avvenuto il 2 di febbraio 1997. Probabilmente questi appartengono ad un gruppo più numeroso, tra i quindici e i venti esemplari, che vive in un'area vicina agli isolotti.

Per quanto riguarda la avifauna marina, questo rosario di isole ha una importanza straordinaria perché in esso nidificano sei specie diverse, oltre ad alcune coppie di falchi e piccoli uccelli. Gli isolotti di Ponent sono anche importanti per la presenza di due uccelli marini, il gabbiano corso (*Larus audouinii*) e la berta balear (*Puffinus mauretanicus*), due autentici gioielli del Mediterraneo.



Sa Conillera

et le puffin des Baléares (*Puffinus mauretanicus*), deux authentiques bijoux de la Méditerranée.

Il gabbiano corso, endemico del Mediterraneo, tiene a sa Conillera la colonia di piccoli più importante delle Baleari.



La berta balear, un tesoro della nostra fauna, è l'unico uccello endemico delle nostre isole. Esso solo nidifica nell'arcipelago balear e negli isolotti di Ponent esiste una folta popolazione di questo scarso volatile di mare.

Larus audouinii

Le goéland d'Audouin, endémique de la Méditerranée, a sur sa Conillera, la colonie de petits la plus importante des îles Baléares.

Le muffin, le trésor de notre faune, est l'unique oiseau endémique de nos îles. Il nidifie uniquement aux Baléares, et sur les îlots du couchant, il existe une bonne population de ces rares marins ailés.

Le muffin des Baléares au plumage marron foncé et au ventre blanchâtre, a un bec fort et crochu adapté à la capture des poissons et des céphalopodes. C'est un oiseau pélagique, il vit toujours en mer, ce qui rend difficile son observation. D'autres espèces ont leurs petits sur sa Conillera, ce sont le cormoran huppé, le puffin cendré (*Calonectris diomedea*), une espèce qui ressemble au muffin, la mouette à pattes jaunes et l'océanite tempête (*Hydrobates pelagicus*), l'oiseau marin le plus petit d'Europe, et qui a sur s'Espartar une des colonies de petits la plus importante de la Méditerranée occidentale.

De plus, dans chacun des différents îlots, il existe une sous-espèce de lézard des Pitiüses, de races si spectaculaires comme celle qui vit sur les Bledes, qui ont un aspect complètement noir ou celles de l'îlot de s'Espartar qui ont la peau bleue et vert émeraude.

On peut considérer ces îlots comme des laboratoires naturels. Leur isolement favorise la présence d'endémismes tant de végétaux comme d'animaux. Ce sont des écosystèmes fragiles et précieux, ils méritent donc un degré élevé de protection.

La berta balear, dal piumaggio marrone oscuro e ventre bianchiccio, ha un forte becco a gancio adatto alla cattura di pesci e cefalopodi. È un volatile pelagico che vive in alto mare e pertanto non è facile osservarlo. Altre specie che si riproducono a sa Conillera sono il cormorano, la berta maggiore (*Calonectris diomedea*) molto simile alla berta balear, il gabbiano zampegiale e l'uccello delle tempeste (*Hydrobates pelagicus*), il pennuto marino più piccolo d'Europa che vanta a s'Espartar una delle colonie di riproduzione più grandi del Mediterraneo occidentale.



Puffinus mauretanicus

Inoltre, in ognuno dei diversi isolotti esiste una sottospecie propria di lucertola delle Pitiuse, con razze tanto spettacolari come quella che vive a ses Bledes completamente nera, o quella di s'Espartar dalla pelle di colore azzurro e verde smeraldo.

Gli isolotti possono considerarsi laboratori naturali. Il suo isolamento favorisce la presenza di endemismi, tanto vegetali come animali. Sono ecosistemi molto fragili e, pertanto, meritano un elevato grado di protezione.

BIBLIOGRAPHIE / BIBLIOGRAFIA

- Benussar i Torandell, Pere. 1995. *Illots del sud i l'oest d'Eivissa*. Conselleria d'Agricultura i Pesca. Govern Balear. Palma
- Caro Baroja, Julio. 1983. *Tecnología popular española*. Editora Nacional. Madrid.
- Ferrer Abárzuza, Antoni. 1994. "El blat a l'Eivissa de la baixa edat mitjana". *Eivissa*, núm. 25. p. 28-32. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa.
- Ferrer Ferrer, Joan. 1994. "Anem per oli". *El Pitiús*. 1995. *Almanac per a Eivissa i Formentera*. p.114-119. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa.
- Lluís Salvador d'Àustria, Arxiduc. 2000. *Les Balears descrites per la paraula i la imatge. Les antigues Pitiüses*. Primer volum. Promomallorca edicions SL. Palma.
- Marí Cardona, Joan. 1972. "Los molinos de Ibiza y Formentera en los siglos XIII y XIV". *Eivissa*, núm. 1. p. 8-11. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa.
- Marí Cardona, Joan. 1973. "Los molinos de viento en Ibiza y Formentera". *Eivissa*, núm. 2. p.18-20. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa.
- Marí Cardona, Joan. 1973. "Los molinos de viento de Ibiza y Formentera, hoy". *Eivissa*, núm. 3. p. 32-37. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa.
- Marí Cardona, Joan. 1976. *Illes Pitiüses.I. La conquesta catalana de 1235*. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa.
- Marí Cardona, Joan. 1990. *Illes Pitiüses/VI. Portmany*. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa.
- Marí Cardona, Joan. 1993. *El llarg camí del pa a Formentera*. Institut d'Estudis Balearics. Palma.
- Miguelé Ramos, C. 1987. *Elaboración tradicional del aceite en Ibiza. Estudio preliminar*. Estudis Balearics. Any V / Núm. 24. Institut d'Estudis Balearics. Palma.
- Planells, Mariano. 1992. "A cien años de su nacimiento y a sesenta de su venida a la isla. Walter Benjamin en Ibiza". *Anuario Ibiza-Formentera*. Mariano Productions.
- Ramis Puig-gros, Andreu. 1987. *Molí d'en Gaspar (Llucmajor). Guia de visita*. "SA NOSTRA", Caixa de Balears. Palma.
- Ribes i Marí, Enric. 1995. *La toponímia de la costa de Sant Antoni de Portmany*. Institut d'Estudis Balearics. Palma
- San Félix, Manu. 2000. *La posidònia, el bosc submergit*. Col. Quadern de natura de les Balears. Edicions Documenta Balear. Palma.
- Torres Torres, Marià. 1991. "Aportació a la toponímia de les Pitiüses. Sant Antoni de Portmany". *Eivissa*, núm. 19-20. p.43-47. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa.
- Torres Torres, Marià. 2001. "L'aprofitament de l'alga marina (*Posidonia oceanica*) en la vida tradicional de les Pitiüses". *El Pitiús*. 2001. *Almanac per a Eivissa i Formentera*. p.14-16. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa.
- Valero, Vicente. 2001. *Experiencia y pobreza. Walter Benjamin, 1932-1933*. Ediciones Peninsula. Barcelona.
- Vallés Costa, Rosa. 1991. *El món agrari tradicional. Un intent de comprensió de l'Eivissa rural*. Editorial Mediterrània. Eivissa.
- Vila Valentí, Joan (coord). 1984. *Geografia de les illes Pitiüses. Les activitats agràries*. Institut d'Estudis Eivissencs. Eivissa.

EL MOLÍ

Això era, amb l'ajut del vent, un molí. La mola
ja no mol ni moldrà i les veles caigueren.
Restà la torre, com un vaixell mort resta a la platja.
La vella nau de veles sorolloses
s'allunyà pel temps, la perdérem de vista.
Això era un molí.

Semblaven fetes les sis aspes
per mesurar una vida inacabable
amb el seu gir segur,
mòlta darrera mòlta,
any darrera any,
sempre els molins esguardant-se
per damunt camps i senderes.

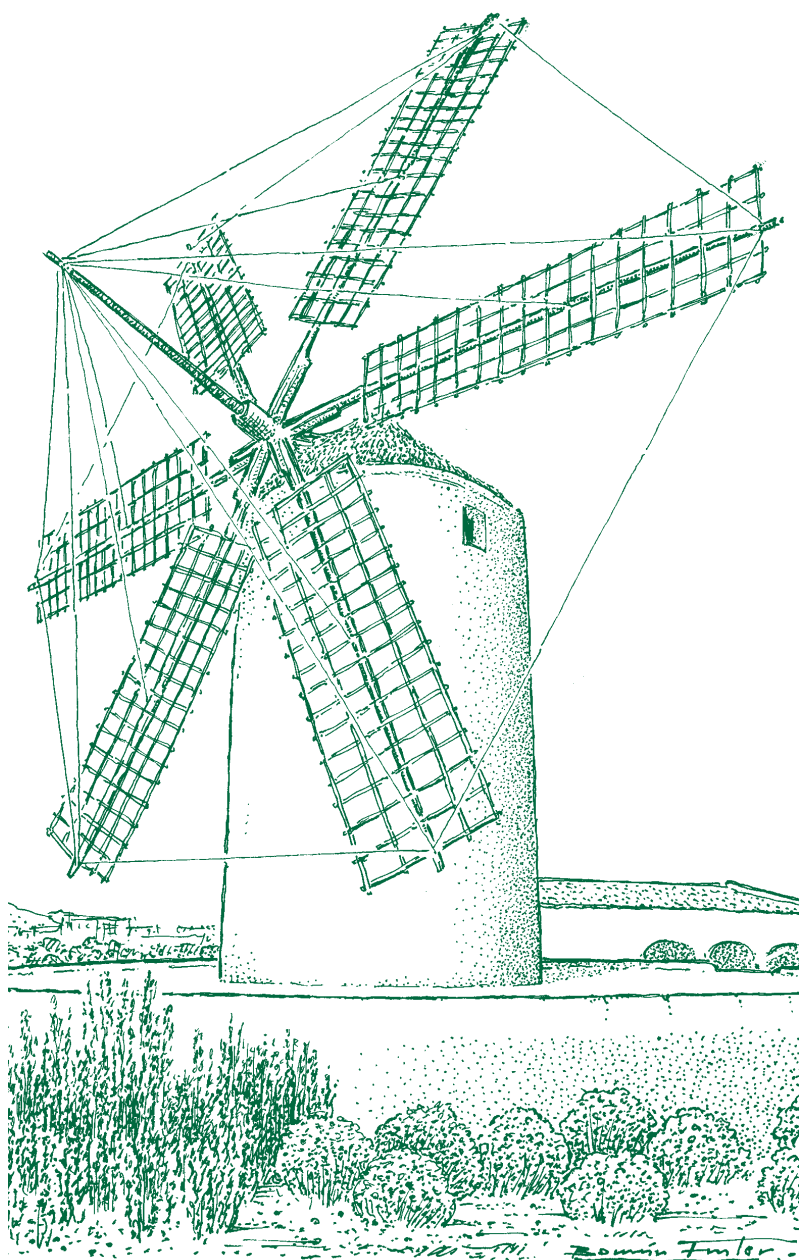
Navegava l'espai arriasant-se en el teu vol.
Presidien les teves ales
i les ales als altres puigs ben obertes,
pels clars camins del vent,
un temps quiet i antic,
de lents carros, lentes sínies, lents costums.
I rodàveu encara en la meua joventesa,
i rodàveu fa més de cent anys,
pols bategant d'una època llarga,
quan l'aire no sabem si era més jove o més vell,
i la farina untava de saviesa un robust queixal de pedra
i les celles del moliner.

Tot l'any era aquesta expectació del pa,
entorn d'una altura agitada:
llavor de la mà al solc,
brulla talment unes agulles verdes,
messes més tard cruixint al juny,
batuda càlida i polsosa,
gra ros camí del molí,
nutrícia pols que ja en regressa.
i esguardava el molí ara a ponent ara a llevant,
i voltava, voltava...

El vent ens diu que aquell temps ja ha passat.
Però el vostre cost eixalat ens testimonia
que no és gaire lluny aquell món perfecte,
al qual daven una música patriarcal
les vostres ales alegres.
Perfecte temps rodó
que semblava fora del temps,
i que un dia cruixí i s'esberlà,
i ens trobarem que anàvem no sabíem a on,
mes no ignorant que el temps continuava.

Tot saludant aquests temps nous,
entonem al molí una somniosa elegia,
entremig del vent net, bell i desenfeinat.

Marià Villangómez Llobet



Note: Les termes qui n'ont pas été traduits ainsi que le poème *El molí* sont en catalan, langue propre des Îles Baléares.

Nota: I termini che non è stato possibile tradurre, così come la poesia *El molí*, sono stati lasciati in catalano, lingua propria delle Isole Baleari.