

Ruta Catalina Homar

Organitza:



Direcció insular d'Igualtat

Collabora:



Departament de Medi Ambient



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca

Catalina Homar

Catalina Homar Ribes
(Valldemossa 1868-1905)

Als 15 anys va començar a fer de jornalera a s'Estaca. Era filla d'un fuster de la finca de l'arxiduc Lluís Salvador d'Àustria, qui la conegué amb 19 anys i la convertí, al poc temps, en l'encarregada de la finca. Va assolir l'autoritat que, a Mallorca, exercia tradicionalment un home, l'amo, i l'obeïen els jornalers i les jornaleres. Aquella al·lota havia adquirit, a poc a poc, l'autoritat moral que tan difícilment reconeixien els homes a les dones. De ben jove, na Catalina donava exemple de la feina ben feta i de no estalviar esforços, així, tot i ser l'encarregada de la finca, feia feines ben dures i ajudava les jornaleres en les feines més feixugues. Per això, l'Arxiduc hi confià tant com per encomanar-li l'administració de l'explotació.

L'ànsia de superació i la intel·ligència natural de la jove pagesa feu que aviat aprengué a llegir i escriure, sembla que amb l'ajuda de l'Arxiduc, una fita important per a una dona de classe popular mallorquina, ja que aleshores, a l'illa, hi havia un 86,05 % d'analfabetisme femení.¹

L'afany de la jove per augmentar la quantitat i la qualitat de la producció feia que, continuament, introduís millores i que es fes feina tots els mesos de l'any, detall ben important per als assalariats agraris d'aleshores. Na Catalina també es guanyà el reconeixement dels

treballadors i les treballadores en millorar-los les condicions laborals, augmentar-ne els salaris i pagant-los, fins i tot, els dies de pluja en què no es podia treballar.

S'Estaca, gràcies a la dedicació de la seva encarregada, va destacar per la producció de vins, tipus malvasia i moscatell. Na Catalina va enviar el seu germà segon a Banyalbufar per aprendre a tenir cura de les vinyes i per millorar el vi. La relació de s'Estaca amb Banyalbufar continuà molt de temps per l'especialització en l'elaboració de la malvasia, i d'aquell poble contractava na Catalina els exsecalladors i els vinaters, durant uns mesos l'any, per fer aquestes tasques.

Na Catalina viatjà el 1888 a l'Exposició Universal de Barcelona amb l'Arxiduc per aprendre noves tècniques vinícoles i recollir el primer premi que guanyaren els seus vins, que continuaren sent reconeguts i premiats a París, Viena, Mallorca, Madrid i Chicago.

Després d'uns anys de relacions, l'Arxiduc i na Catalina, se separaren a Venècia. De tornada a s'Estaca, na Catalina Homar emmalaltí i morí. Un cop morta, l'Arxiduc escrigué i publicà el llibre *Catalina Homar*.


¹ Joana-Maria Escarpín «El querer ocult. El mercat de treball de la dona en la Mallorca contemporània (1870-1940)», Ed. Documenta, Palma 2001, p. 209.


Ruta
Catalina Homar
finca pública de Son Moragues





Recorreguts


1 Fins a l'inici de la ruta Catalina Homar


 1 hora, incloent tornada




 2 kms, caminada fàcil

  Calçat de trekking o esportives

2 Fins al refugi des Cairats (fent una part de la Ruta)


 2 hores, incloent tornada




 4 kms, caminada dura

  Calçat lleuger de muntanya
 Aconsellable: berenar o dinar (al refugi i la font és bon lloc)

3 Ruta completa (per la part alta de la muntanya)

 5 hores

 11 kms, caminada molt dura i exigent

  Calçat de muntanya
 Necessary: dinar i aigua per un dia complet