

Bon dia, Menorca!

Los padres de n'Aguedet des Merradal, Crispín Vadell y Joana Pons, regentaban en la posguerra Es Centre, un pequeño casino en el Carrer Nou de esta población. A partir de los años 50, n'Aguedet y Miquel Mariano Bendósat, mallorquín de Sa Pobla, heredaron este negocio familiar y le dieron continuidad.

A principios de los años 80, aquel mallorquín que a los 18 años había venido a Menorca para cumplir con el servicio mi-



Josep Pons Fraga

ALMA, CORAZON Y VIDA DE CA N'AGUEDET

litar y se había enamorado de Agueda Vadell Pons, abrieron el restaurante Ca n'Aguedet, al que poco después se incorporó su hijo, Miquel Mariano Vadell.

La asociación Fra Roger ha organizado un homenaje a quien ha sido el chef de este emblemático restaurante de Menorca -se jubiló en abril-, pero sigue siendo hoy uno de los grandes referentes de la cocina tradicional menorquina porque ha contribuido a la recuperación de recetas históricas y ha revalorizado grandes platos de

la gastronomía menorquina. Sencillo, trabajador, siempre atento, Miquel Mariano Vadell quedó sorprendido por el inesperado, aunque merecido, reconocimiento de Fra Roger, que consistió en un menú largo compuesto por doce platos de la cocina de Ca n'Aguedet, interpretados por 18 cocineros menorquines, a los que se sumó el mallorquín Santi Taura.

Su hijo, Miquel Mariano Pons, en una emotiva intervención, desveló que «en un principi tu no hi fies feina, eres fuster, però lavi

et volia al seu costat i va insistir fins que et va tenir a la seva vora». Padre e hijo unidos por una misma pasión, la tradición gastronómica menorquina, que hoy investiga, divulga y promociona la asociación que lleva el nombre de quien fue predicador y guardián del desaparecido convento franciscano de Ciutadella.

Fra Roger fue el autor de «Cart de la cuina». Ahora le corresponde a Miquel Mariano Vadell redactar el libro de su vida culinaria.