



Menorca compta amb els seus primers premis gastronòmics

Text: BEP AL·LÈS | Fotos: ANDONI SARRIEGUI

L'Illa de Menorca compta per primera vegada amb uns premis gastronòmics, els que va entregar divendres passat l'Associació de Periodistes i Escriptors Gastronòmics de Balears, en els transcurso d'un dinar celebrat al menjador de l'IES Mariàngels Cardona de Ciutadella, que va ser elaborat pels alumnes del grau superior de cuina i servit pels de menjador. La professionalitat d'aquestes joves promeses de la cuina menorquina, va ser agraïda pels 60 assistents, entre els quals hi havia el batle de Ciutadella, el conseller de Cooperació i esports i els regidors de Turisme dels Ajuntaments de Ciutadella i de Maó.

Menorca va viure la seva primera entrega d'uns premis gastronòmics que tenen com a principal objectiu el promoure i reconèixer als professionals de la gastronomia i de la promoció del producte local. Set persones, entitats o restaurants van veure reconeguda la seva feina de l'any passat, i el premi que els hi atorgaven els periodistes gastronòmics de les Balears, que també per primera vegada tenen un president menorquí, que ha fet possible que la nostra illa tenguí els mateixos guardons i categories que Mallorca. Periodistes de la talla d'Andoni Sarriegui, Lydia Corral, Martina Zender, Aina Solano o el mateix Bep Al·lès, que va defensar la necessitat d'aconseguir que

Menorca sigui reconeguda com una destinació de turisme gastronòmic al llarg de tot l'any, per tal de rompre la estacionalitat, de la mateixa manera que ens han de conèixer per molt més que la caldereta de llagosta, sinó per la cuina de qualitat que ara mateix es fa a gairebé tots els restaurants de l'illa.

Els premiats de la primera edició i els seus mèrits van ser els següents:

FELIP LLUFRIU - MILLOR CUINER DE MENORCA 2014

La tornada del xef Felip Llufríu a Menorca ha

estat una de les millors notícies gastronòmiques per a l'illa a 2014. La seva incorporació al Mon, del flamant hotel Can Faustino, on va treballar de juny a desembre, i el seu nou projecte, també a Ciutadella, han elevat el llistó de la nostra restauració. Llufríu ve de dirigir durant deu anys el Roca Moo, restaurant del barceloní hotel Omm, assessorat pels germans Roca i amb estrella Michelin des de 2006. Va ser alumne de Joan Capó en aquest mateix institut i als 21 anys va començar el seu pelegrinatge per grans cases. Va veure el classicisme francès amb Jean-Louis Neichel, la recerca de l'essència del

producte amb Andoni Luis Aduriz, en Mugaritz, i l'apassionament per l'ofici amb el desaparegut Jean-Luc Figueras. Al cap de dos anys de treball a El Cellar de Can Roca, li van encomanar la direcció del nou Roca Moo. Espera inaugurar el mes que ve el seu propi restaurant, on seguirà la línia del Mon: cuina comprensible que s'inspira, més que en el receptari tradicional, en el producte local i la seva estacionalitat

SMOIX, RESTAURANT REVELACIÓ A MENORCA 2014

Format a l'Escola de Restauració i Hosta-



Els premiats amb les autoritats i les persones que van entregar els guardons.



Va entregar el reconeixement a Felip Llufrí, el president de l'Associació de Periodistes i Escriptors Gastronòmics de Balears, Bep Al·lès

latge de Barcelona, abans coneguda com 'la Muntaner', Miquel Sánchez porta 16 anys cuinant a Menorca, des de fa quatre a Smoix. Va començar com a cambrer a Sabadell, la seva ciutat natal, per pagar-se els estudis, però de seguida es va passar al bàndol dels fogons. Abans de recalar a Ciutadella, va treballar al Koud a Koud, de Royan (França), a l'hotel Llicorella (Cubelles) i a La Taverna de la Rambla (Sabadell), ja com a cap de cuina. Va arribar a Menorca l'any 2000 per regentar És Moix, a Cala Blanca. De 2003 a 2009 va cuinar a Cas Ferrer de sa Font, on va aprofundir en la cuina menorquina. Després del seu pas per l'hotel rural Biniatram i l'Asador Molí des Comte, va assumir el 2011 la gestió del nou Smoix al nucli antic de Ciutadella. Ha realitzat estades professionals a restaurants de la categoria de "El Cingle", de Montse Estruch, i al "Celler de Can Roca". Assidu del mercat des Peix de Ciutadella, Miquel Sánchez recull en el seu estil -artesanal, delicat i meticolós- tant en la seva formació acadèmica com en el seu co-

sectors de la indústria turística i bon coneixement d'idiomes, s'ha anat formant de manera autodidacta durant aquests dotze anys, a força de llegir, viatjar, visitar restaurants i provar molt. Aquesta inquietud asturiana defensa un servei no encopetat: que no intimidi al client, sinó que li permeti relaxar-se. De fet, resumeix així el seu ofici: "El servei ha de ser com si algú vingués a casa teva, tu l'atens i quan s'envagi el que més desitgi és tornar". Ha impartit cursos d'hostaleria i sumilleria per PIME-Menorca. A més d'exercir com a maître de Sa Pedrera des Pujol, és copropietària i dirigeix el servei del restaurant informal La Mogigata i del recent estrenat lloc de degustació mercaTapas, al Mercat des Peix, tots dos al centre de Maó. Un reconeixement a una de les grans dames de la restauració a Menorca i ben merescut.

neixement de la tradició culinària mediterrània.

NURIA PENDÀS, MILLOR SUMILIER A MENORCA

Cap de menjador i sommelier de Sa Pedrera des Pujol, Nùria Pendàs va començar la seva carrera en restauració en agafar aquest restaurant de Sant Lluís al costat del seu marit, el cuiner Dani Mora, a l'abril de 2003. Amb experiència en altres

en Toni ha estat i és un gran cuiner...

A Ciutadella, el pares de na Sílvia havien decidit posar un petit restaurant al Lago de Cala en Bosch, "Ca n'Anglada", especialitzat en cuina menorquina, i pensar també en el futur de la seva filla, i de pas del que havia ser el futur gendre. Al restaurant familiar, na Sílvia i en Toni donen les primeres passes dins la cuina, i també poc a poc van transformant la cuina tradicional en cuina d'autor, donen als plats de sempre el seu toc personal i poc a poc, com els hi agrada anar a ells, van agafant el relleu generacional i "Ca n'Anglada" es converteix en el "Tast de na Sílvia" i en Toni, el cuiner, es converteix en un excel·lent cap de sala i amb els coneixements del que és una cuina i el que es cuina allà dins, fa que les seves recomanacions siguin sempre encertades, juntament amb una psicologia innata que el fa proper al client.



El cuiner i propietari d'Smoix, Miquel Sánchez va rebre el guardó de mans del batle de Ciutadella, Ramon Sampol.

L'aposta pel producte local, per als vins ecològics, per als petits productors fa que el Tast sigui tot un referent a l'illa, un referent de cuina compromesa i treballada amb humilitat, sense presses, donant aquest toc, aquest tast que la fa diferent.

La relació entre sala i cuina, és potser el que hem valorat, el que fa den Toni un dels millors caps de sala de l'illa i el millor de 2014.

TONI TARRAGO, MILLOR CAP DE SALA A MENORCA

Va arribar a Menorca de mans de la seva estimada Sílvia Anglada, una ciutadellenca que va conèixer a Barcelona quan tots dos eren estudiants de cuina, de fet

FORN DE CURNIOLA, MILLOR REBOSTER O FORNER

Obert a finals del segle XIX com a forn de pa i reconvertit també en pastisseria a la dècada de 1960, més d'un segle contempla el Forn Curniola, que ara ja condueix la quarta generació des que el fundaren els besavis de l'actual propietària, Neus Pons Seguí. El temps ha passat i les generacions canvien, però aquí, els gustos, els sabors i els



A Nùria Pendàs, de Sa pedrera des pujol, l'hi va entregar el premi Maria García, Secretària General de PIME Menorca



Paco Carrasco, president dels restauradors de CAEB a Menorca, va fer entrega del reconeixement a Toni Tarragó, del Tast de na Sílvia

productes, s'hi han sabut conservar i són boni bé els de sempre, fets amb els ingredients i amb la manera tradicional, la que li ha estat transmesa de generació en generació, perquè l'actual propietària, de fet, és allà dins des dels 17 anys i tot el que ha après ho ha après dels seus pares i del seu conco, fent que els productes d'ara facin l'olor i tinguin el gust de sempre. I és que, també els tipus de 'dulses' que fan són pràcticament els mateixos que va començar a fer Guiem Pons quan durant la dècada de 1960 va introduir la pastisseria al Forn Curniola, deixant anar provatures i temptacions com per exemple comprar la gema ja feta en poals, cosa que es nota en el gust, i optant per la manera artesana d'emprar ous i sucre i anar-ho remenant lentament al foc. Aquesta, encara que els dugui més temps, és la línia que han continuat.

Però si rallam dels pastissos de sempre del Forn Curniola, des que s'introduïren als anys 60, ens referim a 'dulses' com les felipes turques, la tortada d'ametlla, els molinets, els

de cafè i/o de moca, els borratxos, els pals de crema, la pasta esfu llada de merenga, les merengues, el braç de gitano, la mitja lluna, els de pinyons, els de coco (hi ha gent que els hi diu 'polvera'), els d'ametlla, els de mantega i xocolati o els imperials, aquest darrer un dels més típics entre els típics de la casa, tenen a Curniola un gust molt, molt especial que els fa mereixedors d'aquest guardó ben merescut.

MIQUEL MARIANO VADELL, RECONeixEMENT A LA SEVA TRAJECTÒRIA

Quan xerram dels grans mestres de cuina que ha donat l'illa de Menorca, el nom den Miquel Mariano és un dels principals referents, i avui encara en actiu, malgrat estar a les portes d'una desitjada o no, jubilació.

Quan algú de fora demana un restaurant de cuina menorquina, de cuina autòctona, Ca n'Aguedet és sens dubte el primer lloc que es recomana, i allà a la cuina, qui comanda és en Miquel, acompanyat de la seva dona, que és qui dóna el toc de

dolç a aquest restaurant que ha sabut conservar plats "en perill d'extinció" com "L'arròs de la terra", que va recuperar dels antics receptaris i també adaptar als paladars actuals, però sense deixar la seva essència. Gràcies a Miquel Mariano es va seguir cultivant una petita porció de blat a Menorca i amb aquest blat, ell i la seva família el preparaven i el seguïen preparant per a fer aquest plat an-

cestral.

Miquel Mariano ha estat també el descobridor de la cuina de Fra Roger, el seu germà en descobrí el manuscrit a Catalunya i en Miquel va donar vida a plats com la greixera de sardines amb mel, i poc a poc va estudiar aquest llibre, que avui gràcies a l'associació que en porta el nom del frare franciscà de Ciutadella, ha tornat a recobrar vida. De fet en Miquel és un dels fundadors i també un dels socis més actius.

Els que el coneixen saben que és una persona compromesa amb l'illa, amb la seva natura, amb la pagesia, amb la sostenibilitat, com també ho és amb la seva gastronomia, amb el producte i els productors.

Mestre de mestres, ha sabut conservar el gust del menjar de sempre i són ja uns clàssics, a més de l'arròs de la terra, les albergínies plenes a la menorquina, les farcides de gambes, el conill amb figues, les sípies plenes, i quan n'és la temporada, els plats de



José Giménez, president d'APAME, va entregar el premi a Neus Pons del Forn de Curniola.

caça. Els tords, les perdius amb col, les ceugues dins un cóc...

Xerrar den Miquel és xerrar de cuina, de passió per la cuina, de passió per l'illa. Conversador, amable, humil i amic...

Reb avui, mestre admirat, aquest reconeixement que ens honora als que te'l donam.

SA COOPERATIVA DEL CAMP DE MENORCA, PROMOCIÓ I DIFUSIÓ DEL PRODUCTE LOCAL

El monocultiu del formatge, la dependència d'una multinacional que exprimia la mamella de molts de llocs de Menorca feia perillar el futur del camp, i amb ell el futur de l'illa, una illa especial, reserva de la biosfera gràcies a la pagesia, que han estat i són els mantenidors i els jardiniers de l'illa, i fan que aquesta conservi el seu gran atractiu.



Toni Juaneda, de Fra Roger, va donar el reconeixement a Miquel Mariano, de Ca n'Aguedet



Bep Caules, patró major de la Cofradia de Pescadors de Ciutadella, va entregar el premi a Sa Cooperativa del Camp.

Si fa un anys el futur del camp, de la pagesia es veia molt complicat, avui podem dir que té sortida, que una alenada d'aire fresc, de joventut, de gent preparada ha arribat com les aigües del mes d'abril i el camp torna a germinar, a brotar a viure. L'íntel·ligent fusió de les Cooperatives de Sant Guillem i Santa Escolàstica de Ciutade-

lla amb la Cooperativa de Sant Llorenç d'Alaior per a fer front a les pèrdues que patia el sector ramader davant l'augment dels preus dels pinsos i en especials els anys de sequera, va fer que les antigues cooperatives dels pagesos es convertissin en entitats modernes i professionals, lligades al territori i amb grans reptes per aconseguir garantir el present i el futur de la pagesia.

Es dona un gran impuls a la comercialització i difusió dels productes del camp de Menorca, aquells que produeixen els seus 600 socis, amb la màxima qualitat i seguretat alimentària. Es crea una marca pròpia de formatges "Meloussa" el formatge de l'illa del vent, aquesta és una primera gran passa endavant per a

fomentar el consum de productes locals, després vendran els embotits, i un dels grans temes pendents per al camp, donar sortida als vedells, i a la seva carn, juntament amb els bous, pollastres... De fet el be que heu provat avui era de Sa Cooperativa, que ha volgut que a aquesta primera entrega dels premis dels periodistes gastronòmics a Menorca, la carn fos d'aquí, com ho han estat els vins de Binifadet.

També destacar l'acord arribat el mes de novembre de l'any passat amb "Casa Menorca" que vendrà els productes de Sa Cooperativa a Barcelona, Madrid i s'han iniciat contactes amb Holanda i Suïssa.

Amb aquesta unió s'ha aconseguit no sols obrir el futur, sinó que la pagesia pugui viure dignament de la terra i a uns preus adequats, i per altra que el consumidor tenguí al seu abast un producte de gran qualitat i amb garanties locals, a més a més a bon preu. Aquesta és una de les grans iniciatives, una manera de promoure la promoció del producte local, a més de donar continuïtat a un sector clau per al desenvolupament sostenible de Menorca, la seva pagesia.



Agenda Cultural i d'Oci de Menorca

Una altra manera de sortir de casa

www.NanVentura.es






Cites de la setmana a Ciutadella

DEL 13 AL 20 DE MARÇ

Divendres 13

-20h Cercle Artístic. Presentació del llibre "Perspectives de la indústria menorquina del calçat. Anàlisi actual del calçat balear" amb Carolina Beltran.

-20h Caseta de Comandància del port. Projecte de la pel·lícula "Cuando todo está perdido, de J.C. Chandor. En acabar, col·loqui.

Diumenge 15

10:30h Hipòdrom Torre del Ram-Calan Blanes. Sortida de la Duatló Popular Ciutat de Ciutadella, amb 4,4 quilòmetres de carrera, 18,5 quilòmetres de bicicleta per carretera i 1,9 quilòmetres de carrera. Arribada prevista a l'Hipòdrom devers les 11:30h.

Dimecres 18

-20:30h Cinemes Canal Salat. Cineclub Joventuts Musicals: "Leviatán".

Dijous 19

-20:30h Cinemes Canal Salat. Cineclub Joventuts Musicals: "Leviatán".

Divendres 20

-20h Espai d'art Xec Coll. Inauguració de l'exposició "Diafragma", fotografies de Joan Ramell i Gemma Gorga.

-20h Cercle Artístic. Conferència "L'evolució del Camí de Cavalls", a càrrec de Xisco Roig.

-21h Institut Josep M. Quadrado. Concert presentació del disc "S'illa dels il·luminats", del grup Smoumolnó (Sebastià Saurina, Jesús Moll, Carles Pons i José Castiella).

Exposicions municipals:

- El Roser. "Zulema Bagur: 25 anys d'art" Del 27 de febrer al 28 de març. De dilluns a dissabte, de 10.30 a 13.30 h i de 17.30 a 20.30 h.

-Espai d'Art Xec Coll:

Fins al 14 de març, "No son sólo cucharas", exposició fotogràfica de Lope Campos.

Del 20 de març al 14 d'abril, "Diafragma", fotografies de Joan Ramell i Gemma Gorga.

De dilluns a divendres de 10.30 a 14 h i de 18 a 21 h.

Dissabtes de 10.30 a 14 h.

MARÇ

Cartellera

Exposicions