

Pep Pelfort | Cocinero y creador del Centre d'Estudis Gastronòmics

TONI SEGUI

Pepe Pelfort, cocinero profesional y creador del Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca, asegura que la gastronomía de la Isla posee una identidad muy acusada, aunque falta una mayor promoción. Pelfort participará el próximo jueves día 18 de agosto, a las 19.30 horas, en el Foro Menorca Illa de Rei sobre «La gastronomía y la identidad de un territorio. El caso de Menorca», que organizan «Es Diari», Ateneu de Maó, Fundación Hospital de la Illa del Rei, Cercle d'Economia de Menorca y Obra Social la Caixa, con la colaboración de la asociación Fra Roger.

¿Tiene la gastronomía de la Isla una identidad propia?

– Sí, tiene una identidad propia, muy marcada, dentro de la gastronomía mediterránea pero presenta unas singularidades que provienen de la propia identidad de la Isla y de su historia, con la huella de las diferentes culturas desde la Antigüedad, un legado que aún persiste.

Hasta no hace mucho la gastronomía menorquina parecía estar oculta al visitante, excepto casos muy concretos.

– Sí, es una lástima, porque cuando la gente viaja lo hace para conocer la identidad de cada territorio. Las estadísticas señalan que el 70 por ciento de las personas que viajan tienen en cuenta, entre sus prioridades, la gastronomía del lugar de destino. La marca gastronómica de Menorca está por explotar más allá de los tres o cuatro tópicos que la gente conoce.

¿Están infravalorados los productos de la Isla?

«La marca gastronómica de la Isla está por explotar, más allá de los tópicos»

El investigador y divulgador de la **cocina menorquina** apuesta por los **productos locales** por su enorme potencial

«Cocinar no es un capricho»

► Pep Pelfort es uno de los cofundadores de la asociación gastronómica Fra Roger, de la que subraya el lema «gastronomía y cultura», lo que -según asegura- implica una visión amplia de la gastronomía, que incluye la historia, la lengua, el modo de vida. Afirma que la actividad humana está ligada a este arte, puesto que trabajamos para comer. «Cocinar no es un capricho, es la estrategia alimentaria del hombre».

– Los productos de la Isla tienen un potencial enorme. La gente no busca un emblema comercial o mediático que pueden tener determinados platos, como la caldereta de langosta, cuyo éxito es relativamente reciente y está relacionado con la irrupción del turismo. La caldereta era un plato para gente pobre; por ello, debería darse valor a este tipo de platos que en realidad tienen un va-



Pep Pelfort defiende la riqueza del legado gastronómico. ● FOTO GEMMA ANDREU



LAS FRASES

«Si en Menorca se hubiese cocinado de una forma diferente a cómo se ha hecho durante años, la Isla también sería diferente»

«No hay un plato ideal, depende de la fecha del calendario, cada época del año ofrece un alimento determinado»

lor gastronómico impresionante.

¿Qué diferencia la gastronomía menorquina del resto?

– De hecho, no deja de ser una cocina mediterránea, lo que ya la define como una cocina sana, y también presenta unas particularidades muy diferentes del resto, desde el uso de las grasas culinarias hasta todo aquello que puede aprovecharse del bosque y del mar. Si se hubiese cocinado de una forma diferente a cómo se ha hecho, Menorca también sería diferente.

¿Qué ingredientes debería tener el plato ideal de la cocina menorquina?

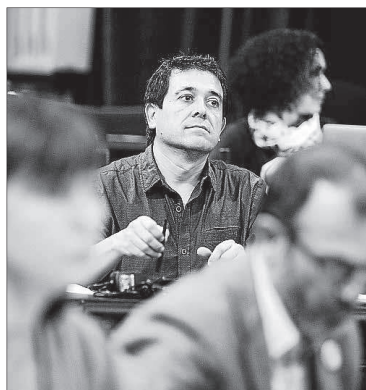
– La pregunta tiene trampa y yo le contestaré con otra trampa (risas). Depende de la fecha, en una época concreta se comen unos alimentos y en otra época, otros alimentos. Hay un momento óptimo para cada cosa, ya sea pescado, higos, lechuga o cualquier producto. La gente mayor sabe la época de cada alimento, esta pregunta debería habérsela hecho a su abuela (risas).

Més se interesa por el coste de agasajar a la Guardia Civil

J.T.B.

Al diputado de Més per Menorca, Nel Martí, le ha llamado la atención «el número de eventos de carácter protocolario relacionados con la Guardia Civil» organizados durante mandato del José Ramón Bauzá y que supusieron un coste para el Govern que el diputado menorquín calcula «alto» pero que quiere conocer al detalle. Y ha solicitado al Govern actual una relación de hasta una decena de facturas de aquella época. También quiere saber cuánto se gastó en cenas y comidas.

El diputado no se interesa úni-



El diputado menorquín Nel Martí.

camente por los eventos que tienen relación con la Guardia Civil. Incluso se interesa por gastos, menores de 500 euros y que no existía la obligación de detallar, de envíos de flores con motivo de algún fallecimiento.

REGISTRO ABIERTO

El Govern informa de sus gastos actuales en la web de Transparencia de los gastos menores de 500 euros.

El registro del Parlament no cierra en agosto. Haya o no sesiones plenarias se pueden presentar iniciativas, como ha hecho Nel Martí.

Desde ese día, han entrado 131 iniciativas, la mayoría solicitudes de documentación y preguntas que aguardan su turno para ser respondidas por escrito u, oralmente, cuando se reanuden las sesiones plenarias, en septiembre.

Fiestas Punta Prima 2016

Programa

SÁBADO 13 AGOSTO

El Volei Playa vuelve a las fiestas de Punta Prima!

9:00 h. QUINTA PRUEBA CLASIFICATORIA FEMENINA Y MASCULINA ABSOLUTA para los IGA-Gotland 2017.

16:00 h. SEMIFINALES y FINALES con entrega de trofeos en la misma playa.

Durante todo el torneo DJ Kinés nos animará con los éxitos musicales del momento.

20:30 h. Magia en el Passeig con MON MÁGIC DE N'EDU.

22:30 h. Concierto pop-rock con FUSIONADOS.

DOMINGO 14 AGOSTO

10:00 h. JUEGOS INFANTILES Y MANUALIDADES en Es Pinaret.

21:00 h. CENA tradicional de vecinos en el Passeig con aportación de platos caseros para compartir.

22:30 h. Concierto PURPLEHA-ZEBLUES.

Agradecemos sinceramente el apoyo del Ayuntamiento de Sant Lluís

y saludamos especialmente a la farmacia de Punta Prima, a los restaurantes El Faro, Casa Fermín, Manolo, Can Santi, Rincón del Sur, los Super "Último Grito" y Supermarket Punta Prima, a los "Souvenirs Punta Prima" y MC por colaborar especialmente para que podamos contratar buena música en estas sentidas fiestas.