

Gastronomía, catalizador de la economía menorquina

Menorca es un lugar que a nadie deja indiferente. La poderosa atracción que ejerce sobre todo aquel con sensibilidad para captar sus cualidades consigue dejar huella. En el plano culinario historia, climatología, y orografía han dado como resultado una diversidad gastronómica que, paradójicamente, es desconocida para una gran mayoría de visitantes. Esta ignorancia es, desde mi punto de vista, una enorme oportunidad para redescubrir al foráneo productos y recetas alternativas con la legitimidad que otorga la raigambre, la identidad y la tipicidad menorquina.

Variedad e identidad, las oportunidades

Porque la culinaria de Menorca es queso. Pero también *esclatasangs*, alcaparras, salicornia, *oliaigua*, azafrán, manzanilla, sal de Fornells y miel de zulla. Menorca es ensaimada. Pero también *rubíols*, *crepells*, *coca*, *congrèt*, *panet de mort* y *carquinyols*. Menorca es caldereta. Pero también *cega amb coc*, *perdius amb col*, *caragols amb cranca*, *pilotes* a la menorquina y *conill ab pixotera*. Menorca es sobrasada. Pero también *camot*, *cuixot*, *carn i xua*, y *butifarró*. Menorca es langosta. Pero también *cap roig*, *escupinyes*, *molls*, *corns*, ortiguillas, sapo, ostras del puerto de Mahón, *espartenyès* y *raors*. Menorca es ginebra. Pero también cerveza artesana y vinos de calidad elaborados con uvas autóctonas y foráneas.

En la última década se ha producido un movimiento que realza el orgullo por la identidad local, por enaltecer las materias primas autóctonas, las tradiciones heredadas y los recetarios menorquines. Esta corriente descansa principalmente en una generación de cocineros, comerciantes, viñadores, restauradores, artesanos agricultores y emprendedores que no pasa de los cuarenta años. Y creo que hoy más que nunca tenemos la oportunidad de aprovechar dos caminos clave para crear nuevas formas de riqueza en la Isla. El primero, como he comentado, es descubrir al visitante la variedad y riqueza gastronómica de Menorca más allá de los repertorios típicos veraniegos. El segundo: poner en valor el trabajo desarrollado durante generaciones en el campo para recuperar la herencia agrícola y crear nuevos modelos lucrativos.

Ambas iniciativas deben ir acompañadas por una obligada fractura en la estacionalidad de ingresos actual, revelando al visitante que Menorca es playa y sol, pero también es *tramuntana*. Que Menorca es primavera y verano, pero también es un otoño de cielos bermellones y un invierno que permite explorar tesoros ocultos. Que Menorca son *talaiots*, pero también sencillas *barreres i tanques* en un camino. Que Menorca es la isla de la calma, pero también de las cosas bien hechas todo el año. Que Menorca es la isla del viento, pero también de las ideas que no son peregrinas, de la constancia. Que sus gentes son hospitalarias con el foráneo, pero también reflexivas y vigilantes con los suyos.

Un proyecto vital

En mi personal viaje de aprendizaje menorquín he tenido momentos de imborrable recuerdo: la primera vez que devoré *Art de la Cuina* (Fra Roger), *De Re Cibaria* (Pedro Ballester) o *La Caza en Menorca* (José María Pons Muñoz), las historias del Rocamar, aquella conversación sobre la vida con Doña Águeda Vadell (Ca N'Aguedet), la elegancia extrema de nuestra añorada Pilar Pons (Casa Pilar, Sa Vinya), la primera visita a la quesería de Juan Carlos Vinent (D'En Vinent), una becada al abrigo de la chimenea de Sa Pedrera d'es Pujol, el día que rompí el cerdito para invitar a una chica a caldereta en Sa Llagosta, los

atardeceres ocres en la Placa des Pins, la vida social del desayuno en el *casinillo* de Sant Climent, los paseos con Adolf Sintes visitando a los *hortolans* del Barranco de Cala en Porter...

Gracias a esos momentos concretos y otros cientos de instantes cotidianos, pasé de ser un amante de la Isla a un embajador de Menorca: en privado y en público, escribiendo durante los diez últimos años sobre sus atractivos gastronómicos, colaborando con la asociación Fra Roger, como miembro de la Real Academia de la Gastronomía he aprovechado cualquier ocasión para divulgar sus cualidades para atraer un público de calidad a la Isla, y analizando durante años oportunidades para hacer crecer la economía local. Y así, con el paso del tiempo, hemos llegado al punto actual: nuestro proyecto vital.

Orgullo y responsabilidad

Nuestra misión es crear la mejor mahonesa artesana del mundo; una mahonesa elaborada en Menorca y basada en la receta original anterior a 1756 (recuerden que fueron los franceses quienes desdibujaron el *alioli bo* con ingredientes como el vinagre, la pimienta o la mostaza). Como complemento a esto, será un alimento producido únicamente con ingredientes 100% naturales, sin estabilizantes, conservantes ni colorantes artificiales, sin aceite de soja, sin *xantana*, sin gluten, ni azúcar. En definitiva, un producto del que empleados, consumidores y menorquines nos sintamos orgullosos.

Además de crear un producto de gran calidad, la piedra angular del proyecto es el compromiso social con el sector primario menorquín: apoyando a los artesanos agricultores, incubando *start-ups* y nuevas tecnologías aplicadas al campo, priorizando el uso materias primas de Menorca, colaborando con el voluntariado y ONG's locales, programando talleres y conferencias, y garantizando entre nuestros empleados la paridad laboral de géneros. Nuestra apuesta por la innovación y el I+D nos va a permitir analizar nuevos usos y aplicaciones de la mahonesa, investigar ingredientes alternativos, más sostenibles y saludables. Nuestro objetivo es que, por medio de la diversificación, fomentemos la producción local de materias primas como el azafrán, la acebuchina, la alcaparra, la sal, la salicornia, el huevo de gallina menorquina o el aceite de oliva virgen extra.

Un lema abanderaba la primera edición de *De Re Cibaria*: "En los manjares, el condimento acertado es salud, economía, placer". Somos conscientes de la responsabilidad que tenemos y nuestra implicación es total. Nuestro compromiso es elaborar un alimento saludable, honesto y sin tomar atajos. Y lo vamos a hacer con el placer de respetar la herencia menorquina, apoyando –todo el año– la agricultura y la economía local. Lo haremos mientras divulgamos con cariño y máximo orgullo el origen menorquín de un producto icónico en el mundo.

Borja Matoses