

Gastronomia i producte de Menorca a Mallorca

► Les **“Jornades de Cuina Menorquina a Mallorca”**, organitzades per l'associació Fra Roger i la Casa de Menorca a Mallorca, han aconseguit una magnífica acollida que ha superat totes les expectatives

Adolf Sintes
Membre de
l'IME



Aquest passat cap de setmana, dies 10, 11 i 12 de febrer, un alt nombre de comensals han tingut l'oportunitat de conèixer i tastar un heterogeni mostrari de la cuina menorquina més genuïna per sobre dels quatre tòpics habituals en el qual hi ha tingut un paper essencial el receptari recollit a l'Art de la Cuina pel frare-cuiner Francesc Roger que en el segle XVIII estava als fogons del convent ciutadellenc de Sant Francesc.

La iniciativa va ser acceptada de bon grat per establiments de la ciutat de Palma i de la part forana, com Inca, Manacor, Caimari, Lloseta, Mancor de la Vall i Llubí, amb locals i restauradors d'acreditat prestigi: Taronja Negre Mar (Tomeu Caldentey), Aromata (Andreu Genestra), Santi Taura Dins (S. Taura), Simply Fosh Convent la Missió (Marc Fosh, Antoni Martorell), Ca na Toneta (Maria Solivellas), Caballito de Mar, Can March (Miquel Gelabert), Maria Salinas (M. Salinas), DaiCa (Cati Pieras), Celler Can Amer (Tomeu Torrens), Fornet de la Soca (Tomeu Arbona), The Art Bar Convent la Missió (Andreu Genestra).

També cal remarcar que, amb la col·laboració de la Cooperativa del Camp de Menorca, Bodegues Binifadet i Licors Biniarbola, s'ha fet servir producte de Menorca en

l'elaboració dels plats, per la qual cosa s'han pogut degustar carns de be i vedella, camamilla, vins i altres, fet que transcendeix la pròpies jornades quant a promoció exterior dels aliments elaborats a la nostra illa; un germen potenciat a més per l'ampla cobertura de l'esdeveniment oferta pels mitjans de comunicació de Mallorca, tan escrits com audiovisuals.

Les jornades s'han fet coincidir amb dos actes tradicionals de la Casa de Menorca: el Concurs de Cuina Menorquina i la trobada anual de socis. En el transcurs del concurs culinari s'han presentat dues obres de l'autor i editor Bep Allès: «El meu primer llibre de cuina menorquina», adreçada als infants, i el sintètic «Sa cuina des poble de Menorca, 120 receptes essencials». D'altra banda, el dinar anual de socis i simpatitzants del casal s'ha celebrat enguany a l'empara del palmès Club de Mar i el xef Tomeu Caldentey, amb l'assistència d'una representació de l'associació Fra Roger.

L'harmoniosa sintonia aconseguida entre la Casa de Menorca, Fra Roger, restauradors i patrocinadors, així com el magnífic resultat obtingut, fan augurar que a molt viable l'eventual continuïtat d'aquestes primeres jornades amb futures edicions, que en aquesta ocasió també han servit als membres de l'entitat gastronòmica i cul-



Tomeu Arbona, de l'entrançable Fornet de la Soca, oferí algunes especialitats menorquines de gran acceptació durant les jornades, com aquests rubiols frits i mameles de monja.

tural menorquina per a sondejar amb «amics propers» com José Luis Mateo i Rafel Salas, propòsits tan interessants com els relacionats amb la formació en restauració i una possible emulsió entre cinema i gastronomia.



Maria Solivellas, del restaurant Ca na Toneta, oferí un menú de títol que ja era tota una declaració d'amor a la nostra illa «We Love Menorca», amb plats com un arròs de la terra amb botifarró blanc i una magnífica rajada infusionada amb camamilla de Menorca. Entre les mans porten els llibres de cuina de Bep Allès.



Dolç i salat

► Amb bona participació i elevat nivell, el dissabte 11 de febrer es celebrà el ja tradicional Concurs de Cuina Menorquina organitzat al local de la Casa de Menorca. A la imatge podem veure el president i amfitrió de l'entitat, Joan Coll, durant les tasques de deliberació del jurat conformat per membres de diferents mitjans de la premsa de Mallorca i un representant de Fra Roger.

Suscriptores de 'Es Diari' ya recorren Extremadura

REDACCIÓN

Más de cincuenta suscriptores de **MENORCA • Es Diari** salieron ayer de Menorca para disfrutar de un viaje al interior de Extremadura. Por la tarde descubrieron el casco antiguo de Cáceres, declarado Patrimonio de la Humanidad. En este viaje, organizado por Viatges Magon, algunos lectores del periódico son «repetidores» de otras expediciones. Como detalle, la organización les ha regalado un «Cançoner menorquí» al que sin duda dan buen uso. Regresan el sábado.



La expedición de suscriptores del periódico, a punto de embarcar con destino a Cáceres. Visitarán el valle del Jerte, Mérida, Plasencia y Trujillo. ● FOTO M.P.