



## La gastronomia pasqual a l'illa de Menorca Formatjades i panades, semblances i diferències

Bep Al·lès, president de l'Associació de Periodistes i Escriptors Gastronòmics de les Balears

**Formatjades, flaons, crespells, la cuixa de be al forn, els caramel·los de Pasqua, els entronxats i el confits de menta i d'anís embolicats amb paper blanc, formen part de la gastronomia i llepolies de la Setmana Santa i la Pasqua a l'illa de Menorca, però són les formatjades de carn de be, que també en són presents a altres indrets com Mallorca, Sardenya, Turquia, La Florida, Argentina i Uruguai les principals protagonistes.**

La Setmana Santa i la Pasqua, com totes les grans celebracions religioses tenen també la seva gastronomia pròpia a la nostra illa, on un dels grans protagonistes és la carn de be, la de l'anyell bíblic, que es relaciona amb la Pesah hebrea, que ens servirà per al dinar del Diumenge de Resurrecció i també per a fer-ne les formatjades de carn.

La manera més tradicional de cuinar el be el Dia de Pasqua era fer-lo al forn amb patates. Es guardava una de les cuixes, i aquesta es metxava amb daus de xulla, sobrassada, olives i es regava de brandy. Un altre dels plats típics era el freixurat o freixura de be, que es servia de primer plat, abans de menjar el rostit. Als dies següents a la Pasqua es feien altres plats amb les costelles al caliu i amb el coll la panadera de be.

### De formatjades, flaons, panades i sa panada

Potser el producte gastronòmic més típic de la Pasqua a Menorca és la formatjada, petit pastís cilíndric fet de pasta de sèu, farcit de carn de be, xulla, sobrassada i espícies, que porta tapadora i es cou al forn. A l'illa de Menorca les formatjades de carn es coneixem amb aquest nom a tots els pobles, malgrat no dur -aquests tipus- formatge. Cada casa, cada forn, cada poble té la seva manera de fer-les, encara que amb poques diferències. Són encara moltes les famílies que no han perdut el costum de reunir-se per a fer les formatjades a casa, on ara es couen als forns de butà o elèctrics, però fa una cinquantena d'anys, o no tants, les formatjades es duen a coure als forns de llenya. Cada casa tenia les seves posts per a dur-les a coure, com també tenia els seus motllos per a diferenciar-les de la resta. Aquests motllos solien ser per a fer les tapadores i duen les inicials de la família i fins i tot algunes l'escut familiar. Però a Ciutadella, a més de les formatjades de carn, també es fan les de brosat (que s'ha perdut a la resta de l'illa) i les de formatge, que a la resta de poblacions anomenen flaons. Tan les de formatge com les de brosat tenen també els seus motllos propis, i aquestes dues al no dur carn eren les que es



**Potser el producte gastronòmic més típic de la Pasqua a Menorca és la formatjada, petit pastís cilíndric fet de pasta de sèu, farcit de carn de be, xulla, sobrassada i espícies, que porta tapadora i es cou al forn.**

menjaven el Dijous i el Divendres Sant.

A l'illa de Mallorca també es fan formatjades a Pollença. La formatjada pollencina, com a pastís de Pasqua florida és antiga de segles. Lluís Ripoll en el seu llibre "Plats dolços mallorquins" xerra de les formatjades, i també el Pare Jaume Martí, a un manuscrit del segle XVIII. La formatjada potser derivi del típic "crespell" d'origen judaic, que recorda l'Estrella de David, però en aquest cas, ben cristianitzat, el pastís, amb nom femení de formatjada i, per tant, més harmoniosa, més

grossa, més rodona i amb moltes més puntes que no l'estel bíblic. Francesc Eiximenis, el franciscà nascut a Girona vers l'any 1340, ja cita la formatjada com a pastís en el seu llibre "Terç del Cristià". De totes formes, a més de la idea del crespell cristianitzat, també podria ser que la formatjada fos originària de Millaró, municipi del Rosselló (districte de Perpinyà, als Pirineus Orientals). Tot fa pensar que els catalans que poblaren Pollença duguessin la formatjada durant la conquesta de Mallorca pel Rei en J. El mateix podria haver passat a Menorca amb la conquesta cristiana del Rei Alfons III. En canvi, el que a Menorca deim formatjades de carn, a Mallorca es coneixen com a panades, i malgrat tenir una forma gairebé idèntica a les menorquines, sí que és diferent la pasta, que pot ser llisa -més semblant a la nostra formatjada- o dolça, on s'hi posa sucre com també hi ha qui per a fer la pasta empra suc de taronja.

Pel que fa al farciment, la panada més típica, la de carn de xot (be) a l'igual que la formatjada de carn d'anyell, bocinets de xulla,

de sobrassada i pebreó. La carn es amanida amb llimona i sal, però a diferència de les menorquines no du les espícies grogues (safra) conegudes popularment a Ciutadella com de (Ca na Vázquez). A Mallorca les panades de carn també es solen fer mesclant-hi al farciment fesols (carn i pèsols o xítxeros, segons la població).

També a l'illa italiana de Sardenya, que va pertànyer al Regne d'Aragó, es fan formatjades a les que anomenen "sa panada". Panades o impanadas (que en sard vol dir "bolles") són petits pastissos farcits que es preparen a gairebé tota l'illa.

Sa Panada, segons els sards, és un plat d'origen molt antic, fins i tot de la cultura nuràgica (edat del bronze), tal i com ha indicat en la seva hipòtesis l'investigador gastronòmic català resident a Menorca Pep Pèlfort, que aposta per l'origen talaiòtic de les formatjades de carn. Hem de tenir en compte que el nuraghe de Sardenya són semblants als nostres talaiots, anteriors a ells i molt més grans. Es diu que la cultura nuràgica va ser la que va materialitzar la talaiòtica a Menorca. Per tant si seguim la teoria sarda que dóna peu a la de Pep Pèlfort, les formatjades serien el plat més antic de la nostra illa, un plat talaiòtic. De fet tan la formatjada com la panada tenen forma de talaiot, i tan a Menorca, Mallorca i Sardenya hi ha aquests monuments megalítics que a les Balears deim talaiots i a Sardenya nuraghe.

La tradició de preparar les panades sardes es conserva avui dia en moltes regions de Sardenya (illa que té les mateixes dimensions que tota Catalunya), sobretot a Assemini i Oschiri, on es consideren el plat més típic, de manera que la panada es té com un plat sagrat i dedicat a les deeses nuràgiques dels seus avantpassats i antics pobladors de l'illa. Normalment, el farciment és de formatge o carn de porc picada a guinavet o tallada molt fineta i acompanyada de verdures,



però segons a quines regions i estació de l'any es prepara amb xulla fresca o amb carn de be, o ambdues mesclades que ens recordaria la formatjada. Altres ingredients que acompanyen a les carns són els fesols, els bolets o les carxofes en oli, sense comptar les versions i farciments de peix, generalment anguiles, que es podrien semblar a les espinagades mallorquines, com també les de carn de be, xulla i fesols a les panades mallorquines de carn i pèsols, que recentment va provar el periodista gastronòmic Andoni Sarriegi en el seu viatge gastronòmic a Sardenya, on es va sorprendre per la seva similitud amb les panades mallorquines. "Sa panada" es consumeix els dies de festa o de grans celebracions, o s'ofereix com a regal a les persones d'un determinat estatus i rellevància. També es fan pannadedas, que son formatjades o panades de gran mida, que es serveixen a taula com a pastissos salats. Altres indrets on trobem les formatjades són

La Florida, als Estats Units, i a l'Argentina i l'Uruguai, on van ser portades pels menorquins que hi van emigrar i que van deixar com a llegat als seus descendents. També va passar a l'Alger i possiblement a Turquia, on podrien ser una herència dels captius de Constantinoble arran de la "desgràcia" de 1558.

Com hem pogut veure, les formatjades menorquines tenen també cosines germanes al Mediterrani, i potser el seu origen es perd, tal i com assegura Pèlfort, entre talaiots i navetes, als poblats de Son Catlar, Torre d'en Gaumés, Cales Coves o Cala Morell, on els antics habitants de l'illa feien pasta de sèu amb la farina que es molia amb els amolons i elaboraven aquests petits pastissos de carn que es duen a coure als forns de pedra de l'antiga Nura, que fins i tot podia haver tastat Odisseu en la seva estada a l'illa del foc, del vent i dels gegants.

**PINS46**

VERMOUTH & RESTAURANT

**Menú de migdia i cap de setmana**

**Vermuts, vins i caves, tapes i racions**

**per picar i compartir.**

**Plaça dels Pins, 46 - 07760 Ciutadella  
Tel. 971 48 16 74**



IES  
M. ÀNGELS  
CARDONA

**RESTAURANT-PEDAGÒGIC IES M. ÀNGELS CARDONA**

**SI ENCARA NO HAS VINGUT...**

**SI ENCARA NO HAS ACUDIT...**

**GAUDEIX A L'AULA-RESTAURANT DE L'IES MARIA ÀNGELS CARDONA**

**AJUDA'NS A PREPARAR PROFESSIONALS.**

**VINE I PARTICIPA.**

**RESERVES 971482661**

**(HORARI DE RESERVES DE 12-16H)**

**DE DIMARTS A DIVENDRES**