



## RECEPTA DE GASTRONOMIA MENORQUINA “VIII Foro Illa del Rei”

Per cuinar la recepta de les conclusions del Foro, prendrem com ingredient una frase clau de cada ponent, al foc lent de la conversa, dins el tià de l'Illa del Rei, amb un xup-xup que aporti diferents punts de vista complementaris maridant al mateix plat: “fer-ho bé i fer-ho saber” (Rafael Ansón), “per tal de tornar a l'illa el què ens ha donat” (Santi Taura) i “convertir Menorca en un destí gastronòmic amb la cooperació i esforç de tots els sectors implicats” (Pep Palau) i “per aconseguir un veritable turisme del coneixement” (Jaume de Febrer); tot això, mullat amb una bona dosi de salsa maonesa com a símbol de la creativitat culinària menorquina exportada i convertida en tradició a tot el món.

Es tracta d'un plat que cal degustar a Menorca, perquè la cuina viatja malament i és el lloc on conflueixen tots els factors que el fan singular: la seva història, cultura, medi natural i saber fer de la seva gent, molt especialment, dels productors que el mantenen. Un plat trempat amb les suggestives aportacions de ponents i assistents, que per això es tracta d'un Foro que ens vincula directament amb l'herència clàssica també present a la cuina amb un llegat mil·lenari, on a través del diàleg es sembla la llavor d'una gastronomia menorquina pel futur que sigui sana i sostenible: ho ha demostrat en el passat de forma científica, tenint en compte la longevitat, qualitat de vida i preservació del medi ambient de l'illa.

Si després de molts estudis, els experts ens diuen que hem de menjar com ja menjàvem, semblen el protagonista de *Le bourgeois gentilhomme* de Molière quan descobreix que tota la vida “ha parlat en prosa”: les madones ja ho sabien i cuinaven de forma poètica perquè els seus néts podessin fer-ho igual; gràcies a la seva cuina i sistema de producció, Menorca és ara com és, una illa mediterrània a la mesura humana en un sentit immensament ampli del concepte. Per aclarir-ho amb un exemple, si haguessin decidit que calia menjar porc cada dia, la seva producció industrial hauria contaminat tots els aqüífers de purins i no hi hauria platges de postal ni esclata-sangs.

L'inevitable debat de tradició vers innovació remet de forma irònica a la dualitat menorquina on totes les coses tenen dos noms, amb la pomada i el gin amb llimonada com a símbol. De la mateixa manera que un Ferran Adrià talaiòtic va descobrir que afegint herbes de formatjar a la llet a una temperatura determinada aconseguia quallar-la i conservar-la, convertint la seva genialitat en tradició, els actuals cuiners i productors aporten una interpretació del llegat creativa, humana, que si és encertada triomfarà en el futur. Tot allò que és tradició ha estat innovació en algun moment de la història.

Per la presentació final del plat, tindrem en compte que en un món globalitzat cal ser orgullosament local i creatiu a la vegada per esdevenir universal. Un exemple molt senzill i complicat a la vegada: la salsa maonesa. La singularitat mediterrània de la dieta, el producte i la cuina menorquina tenen prou potència per rebre el qualificatiu “vaut le voyage” de forma col·lectiva que defineix tradicionalment l'obtenció d'una estrella Michelin.

INGREDIENTS per a 500 comensals

Diari Menorca

Fundació Hospital Illa del Rei

Ateneu Científic, Literari i Artístic de Maó

Cercle Economia Menorca

Fra Roger, Gastronomia i Cultura

Sa Cooperativa del Camp de Menorca

Per l'èxit de la recepta, el punt exacte de cocció i “trempat d'espícies” (que diria Fra Roger), cal comptar amb tots els voluntaris, productors i cuiners que ho fan possible.

EL·LABORACIÓ

Disposar tots els ingredients, prèviament molt ben preparats, un capvespre d'estiu amb lluna plena a l'Illa del Rei de Menorca. Esperar, amb tota llibertat, a veure què passa.

Pep Pelfort

