

Mira Menorca



Con las manos en la masa. El taller ha dado pie a la recuperación de antiguas recetas, algunas de las cuales, documentadas por los responsables del proyecto, participarán en el concurso Receptes de Biosfera del Consell. ● FOTOS FRA ROGER / DAVID ARQUIMBAU



Una receta para la memoria

► Residentes de **geriátricos** han participado en una iniciativa impulsada por Fra Roger sobre el **patrimonio culinario**

RUBÉN P. ATIENZA

Mayo ha sido un mes especial para los usuarios del Centre Socio-sanitario de Santa Rita, en Ciutadella, y los de la Residencia de Gent Gran de Maó. Una veintena de ellos ha participado en una iniciativa novedosa en la Isla como es el Taller de Memoria impulsado desde la entidad cultural y gastronómica Fra Roger, con la colaboración del Consell insular y la obra social de La Caixa. A juicio de sus responsables, tal y como señalaron ayer durante la presentación de la iniciativa, la valoración del taller «ha sido muy positiva». Tanto es así que ya están pensando en organizar nuevas sesiones una vez pase el verano.

RESCATANDO RECUERDOS

El proyecto tiene como objetivo conseguir buscar ese elemento que desencadene los recuerdos de los usuarios. Explican desde Fra Roger que una cosa tan simple como un utensilio de cocina puede dar pie a que se rescate del pasado información muy interesante. De esa forma, se ha conseguido que las personas mayores reviviesen pasajes de sus vidas



Organizadores, profesores y participantes en el taller, ayer durante la presentación. ● FOTO DAVID ARQUIMBAU

como celebraciones familiares o diferentes anécdotas. Pero más allá de eso, apuntan desde la organización, «se ha conseguido también que los participantes se sintieran importantes, aumentando de esa forma su autoestima». Así, a lo largo de diferentes

Proyecto

El resultado ha sido tan satisfactorio que ya se piensa en una segunda edición del taller

sesiones se ha creado una dinámica para que las personas mayores ejerciten la memoria recordando esas recetas que mejor dominaban en los fogones o las más gustosas para sus paladares. Todo ese material ha quedado documentado como una herra-

menta más para contribuir a la recopilación y recuperación del patrimonio culinario menorquín.

En total, las diferentes sesiones de los talleres han dado de sí lo suficiente para que hayan salido cerca de 70 recetas, una selección de las cuales se presentará al concurso Receptes de Biosfera que ha convocado el Consell insular.

Confiesan los promotores de la iniciativa que el taller «ha superado las expectativas», tanto en lo que se refiere a la participación e implicación de la gente como a los contenidos «y la dinámica que se ha generado». Añaden que ha sido una experiencia «muy gratificante» y positiva. «La gente mayor ha aprendido mucho de las blogueras de Fra Roger que han impartido el taller, y éstas a su vez han aprendido mucho de las cosas que han escuchado», concluye Antoni Juaneada, miembro de la entidad gastronómica organizadora.

Entre el equipo de blogueras y profesoras figuran nombres como Rosa Rotger, Sonia Sintes, Ana Gámez, Ague Pons, Sió Bosch o Judith Morillas, quien además ha coordinado y documentado toda la actividad.