

CUINA MENORQUINA



FRA ROGER



Ingredients :

- Sardina fumada
- Ou mollet vermell
- Patata
- Macaria
- Espàrrecs
- Mongeta tendra
- Remolatxa
- Bròquil
- Colflor
- Tomàtic Cherry
- Mascarpone
- Rúcula
- Escarola
- Mantega
- Julivert
- Oli d'oliva
- Sal
- Pebre

Verdures Ca na Pilar

Comencen els mesos de calor i des de 12 mesos 12 mossos hem pensat elaborar una amanida fresca, vistosa i diferent. Esperem que us agradi.

VERDURES

Bullir i refredar amb aigua i gel els espàrrecs, la mongeta tendra, les carxofes, la remolatxa, el bròquil i la colflor. Reservar.



PATATA MACARIA

Coure a 170 graus les patates durant 45 minuts. Pelar i amb una forquilla mesclar-

ho amb la mantega, oli verge, sal i un rovell d'ou. Introduir el puré entre dos papers de forn i premsar. Refrigerar i tallar amb un talla-pastes.

OU MOLLET

Bullir l'ou 6 minuts i refredar. Rompre la closca però sense retirar-la de l'ou. Introduir en un licuat de remolatxa perquè agafi el color.

EMPLATAT

Marcar la patata macaria. Amanir les verdures i el tomàtic cherry amb una vina-

VÍCTOR LIDÓN | Ca na Pilar

Víctor Lidón va començar la seua trajectòria a Ca Na Pilar, essent molt jove. Després va passar per diversos restaurants fora de Menorca, com l'Abac de Barcelona (2 estrelles Michelin), amb Xavier Pellicer als fogons, i des d'allà es va traslladar a Londres, on va treballar al restaurant Zaffarano (1 estrella Michelin). Un any més tard va tornar a Catalunya per incorporar-se a l'equip del tristament desaparegut Santi Santamaria, al Racó de Can Fabes (3 estrelles Michelin), on va acabar com a cap de cuina fins al seu tancament. És llavors quan va decidir tornar a Menorca per fer-se càrrec de Ca na Pilar.



greta de mostassa (per un litre d'oli posar 60 gr. de mostassa i 50 de vinagre), sal, pebre i julivert. Pelar l'ou. Tallar la sardina fumada. Col·locar sobre la patata, amb gràcia i elegància, les verdures, el tomàtic, la sardina, el mascarpone amb julivert picat (amanit amb sal i pebre), l'ou, la rúcula, l'escarola i les flors que es desitgin per decorar.
Bon profit!



El vídeo amb la preparació d'aquest plat es pot veure a www.menorca.info

PRODUCTES I HISTÒRIES

La cuina de les festes de Sant Joan de Ciutadella

Les festes de Sant Joan de Ciutadella, com a qualsevol festa, tenen també la seva pròpia gastronomia, que va des dels plats o productes de rebosteria que trobem a qualsevol taula per berenar el Diume des Be i a les berenetes del Dissabte després del Caragol des Born, als plats de celebració del Dissabte i del Dia de Sant Joan al migdia.

Segons explicava Ramon Cavaller, primer director del setmanari «El Iris» i gran divulgador de la cuina menorquina, a una taula santjoanera d'emprimer no hi mancava mai una bresca de mel col·locada damunt una fulla de figuera o de parra, com tampoc una fogassa de formatge vell, embottits com la sobrassada, el cuixot i la salxitxa -carn-i-xulla-, un tià de pilotes amb tomatigat o amb salsa d'ametlles, i postres com els pastissos i la tortada, a més dels confits, els macarrons, el menjar

blanc i les dolces amb aigua i anís (anissat), i per fer la bereneta o per benerar el xicolati amb ensaimada.



La cuina de Sant Joan fa oloreta de tomatigat, de cebes i de pebres que acompanyen pilotes, conills i llagostes; fa oloreta d'ensaimades acabades de fer i xicolati; té olors d'arrosos i de calderes; de peixos al forn amb patates noves i tomàtigs d'estiu; fa oloreta de macarrons, de formatge vell, de menjar blanc amb pella de llimona i canyella; de salses d'ametlles i d'avellanes, de coques dolces i salades... Sant Joan, la cuina de Sant Joan, com la festa és també plena de colors, d'olors, de germanor entorn a una taula, de bulla, d'amics, de celebració. El llibre



«Petit receptari de cuina de ses festes de Sant Joan», de Bep Al·lès Salvà, recull receptes que formen part de la gastronomia santjoanera, i és un homenatge a aque-

lles persones que preparen una part molt important de la festa, el menjar, i que hi posen la seva

aportació personal, la seua creativitat, i el seu punt. És açò que fa que la gastronomia, com la festa, sigui també màgica, com també la vivim cadascun de nosaltres a la nostra manera.

Gaudiu idò de la gastronomia santjoanera, que és també la gastronomia dels primers mesos d'estiu a Menorca. Bon profit i bon Sant Joan!

(Aquest text s'ha extret de la introducció del llibre «Petit receptari de cuina de ses festes de Sant Joan», de Bep Al·lès Salvà, escriptor gastronòmic, i president de l'Associació de Periodistes i Escriptors Gastronòmics de les Balears)