

El vino humedece el alma
y adormece nuestras penas
(Sócrates)

Nº7. MAYO 2010

Cuaderno sobre vinos y alimentos de Mallorca

manjaría

y del entorno mediterráneo

¡Al pan, pan!



Gerard Armengol



Restaurant Jaume

Deià · tel.971639029

El alimento más completo que ya no alimenta tanto

La dificultad para conseguir harinas completas (de granos molidos con todos sus nutrientes intactos) y la presión de la industria panificadora, que ha inundado el mercado de pan barato hecho a base de masa congelada, parecen haber relegado al pan de calidad –el alimento más completo del que dispone el hombre– a un segundo plano, por detrás de la *baguette* industrial, básicamente útil para sostener el jamón. No obstante, aún perviven en Mallorca panaderos dispuestos a llevar a nuestras mesas un producto nutritivo y sabroso. Por MÓNICA G. DOARTE y OMAR OIANEDER

La *baguette* industrial le ha comido bastante terreno al pan completo y alimenticio de toda la vida por dos sencillas razones: porque hacer un pan de calidad requiere más dedicación que uno hecho a base de masa congelada que se hornea en poco tiempo y cuesta poco dinero, y porque la mayoría de consumidores rige sus compras por el precio. Pero hay tres motivos más: la falta de tiempo del consumidor para acercarse a una panadería donde conseguir buen pan, la escasez de mano de obra dispuesta a trabajar de noche y el *inclito* trabajo de la industria harinera y panificadora por poner al alcance del consumidor puntos de venta muy accesibles, como quioscos o gasolineras, donde por 50 ó 60 céntimos se puede comprar un pan congelado o recién horneado mientras se llena el tanque.

Porque hacer buen pan es un arte que necesita del mimo de obreros especializados. Y aunque no sean mayoría, en Mallorca aún perviven panaderos dispuestos a seguir fabricando pan a la manera tradicional, usando masa madre en vez de levadura in-

dustrial, con un trigo que no haya sido despojado de sus nutrientes (como sucede con los que son tratados por la molienda industrial, agresiva por excelencia, que quema y oxida el cereal), y cociendo en horno a leña, aunque muchos también usen gas. Tomeu Morro es uno de esos obreros especializados. Su caso es un poco *extremo* debido a que él se encarga de comprar el trigo mallorquín



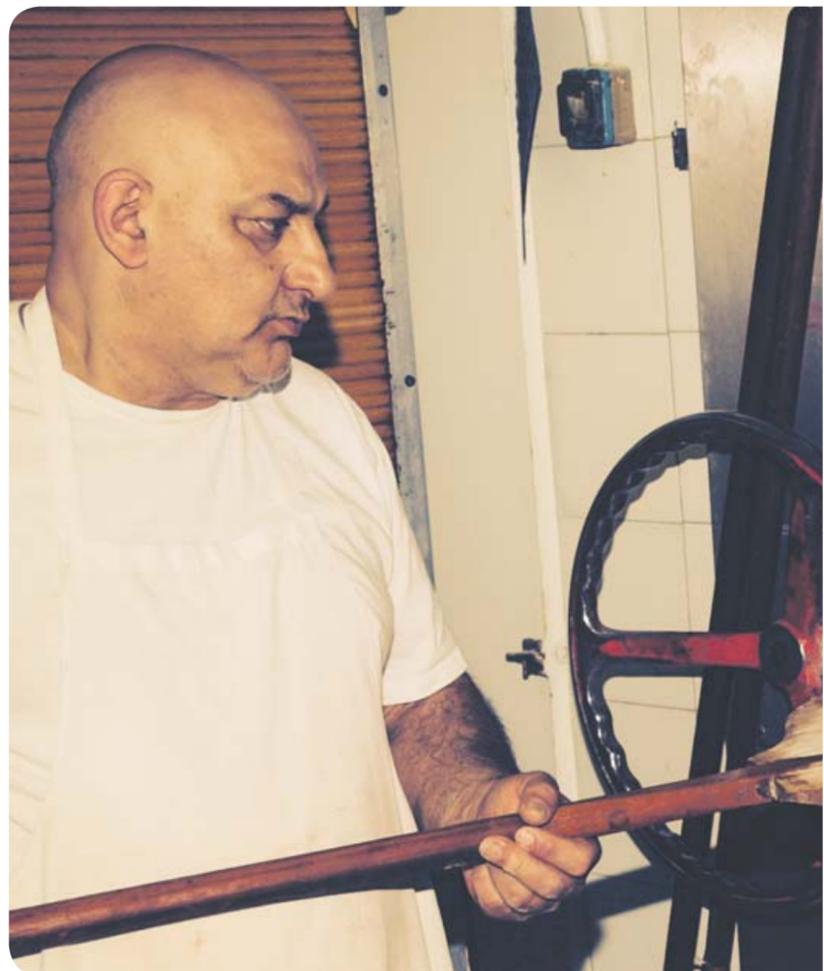
industrial aísla lo más nutritivo del trigo, de manera que con ella sólo comemos almidón y gluten. O sea, azúcar. De un grano saca muchos subproductos que en su mayoría van a parar a los animales, privando así a la gente de comer un pan que les aporte sales minerales, grasas, proteínas, vitaminas o hidratos de carbono. O sea, un pan que alimente”. Para Tomeu Morro, el secreto para que

La molienda industrial quema el cereal y lo despoja de nutrientes

–como el *blat de xeixa*– a los payeses, de molerlo en uno de los dos molinos de piedra que aún quedan en Mallorca –donde no se quema la harina y los granos no pierden sus nutrientes– y de cocinarlo en el horno de leña de su casa en Pollença. “La *baguette* es la antítesis del buen pan –asegura– porque la molinería

esta situación cambie es de manual: “El poder está en el consumidor. Es él quien tiene que espabilar y demandar un pan de calidad, como el que se comía antes”.

Una parte fundamental del proceso que le lleva a hornear 200 panes semanales es la fabricación de la masa madre o levadura madre, que requiere



de 12 horas para su creación. No es otra cosa que la mezcla de harina y agua que el panadero observa y cuida cada cuatro horas, para que vaya fermentando de una manera controlada y produzca los microorganismos necesarios a fin de “crear un pan completo, digestivo e ideal para la flora intestinal”. Si descuida la fermentación, tendrá que empezar todo el proceso otra vez. “Con la levadura industrial, este tiempo se reduce a una hora”, explica. Y al contrario que la *baguette* precocida, sus panes se pueden comer durante diez o doce días después de haber sido elaborados. Lo mismo sucede con los de espelta (una variedad de trigo antiguo) que elabora de manera artesanal Albert Masnou en su casa de Manacor. Compra el grano en países como Italia, Francia o Alemania, y lo muele en su propio moli-



Las manos de un gran panadero artesano, Tomeu Morro, cuyo pan de *blat de xeixa* cuenta con el aval Arca del Gusto, de Slow Food / MÓNICA G. DOARTE

PISTAS PARA COMER BUEN PAN

Bisanyes

Joan XXIII, 125
Port de Pollença

Can Buri

Pl de la Mare de Déu, 17
Costitx

Ca na Papa

Colom, 32
Manacor

Ca sa Camena

Annibal, 22
Palma

Ca's Currot

Nou de Sant Pere, 23
Esporles

Forn de Sa Creu

Carrer des Colomer, 1
Algaida

Forn d'es Paners

D'es Paners, 7
Palma

Forn des Port

Xaloc, 7
Port de Sóller

Forn Nou

Estrella, 16
Inca

Forn Nou Can Jaume

Cantó des Carritx
Campanet

La Deliciosa

Blanquerna, 15
Palma

La Glòria

Forn de la Glòria, 7
Palma

La Madeleine de Proust

Annibal, 17
Palma

Terrasa

Ramon Llull, 1
S'Alqueria Blanca



Eider Richard Piccone, panadero del Forn de Sant Elies / KARANT

un pan bueno, bonito y barato porque es más rentable” y a que muchos clientes “sólo van al precio y no miran el trabajo que hay detrás de un buen pan”. En su caso, usa horno rotativo: “Me encantaría tener uno de leña pero es muy caro y con un horno industrial, si los productos son buenos, se puede hacer buen pan”, dice. Razones económicas son también las que le llevan a no elaborar variedades tradicionales como el *llonguet*, la viena o el *panet d’oli*: “Dan mucho trabajo y no cunden. Debería contratar a una persona sólo para eso, y es difícil encontrar mano de obra buena y dispuesta a estar al pie del cañón a las tres de la mañana”.

Sociedad acomodaticia

Para Margalida Gelabert, del Forn d’es Paners, donde cada día el pan se hornea a leña, tampoco cunden las variedades tradicionales, aunque aún las elaboran: “Dan mucho trabajo y no compensan”, pondera. Y al igual que Laurent Techt, cree que una de las razones por las que no es tan fácil conseguir pan de buena calidad es “la falta de mano de obra dispuesta a trabajar de noche: la gente es cómoda, quiere trabajar sus ocho horritas y tener libres todos los fines de semana”.

Similar opinión tiene Eider Richard Piccone, de la panadería palmesana Forn de Sant Elies, donde elabora el pan a la manera tradicional aunque ya no en horno de leña, sino en uno de gas: “Por un lado, no hay mano de obra dispuesta a trabajar para hacer el pan con las manos, como se hacía antes; y por otro, la gente (aunque no toda) quiere un pan barato. En una gran superficie, dos *baguettes* industriales cuestan un euro y una buena *baguette* hecha aquí, por ejemplo, la tengo que cobrar a noventa céntimos”. Para este discípulo del maestro panadero Miquel Pujol, de Sa Pelleteria, “el problema viene de arriba, porque la Associació de Forners i Pastissers no se preocupa de formar personas que mantengan vivas algunas tradiciones. Por eso creo que si no hay un cambio desde arriba, este oficio se irá perdiendo”. En este sentido, desde la citada asociación profesional se reivindica –con toda razón–

que vuelva a impartirse en Baleares formación reglada a través del ciclo formativo de Pastisseria i Forn, que podía cursarse hasta hace tres años en el instituto Juníper Serra. El traslado de estos estudios de la rama de Hostelería y Turismo a la de Formación Agroalimentaria supuso que se dejara de impartir en dicha escuela de restauración. Josep Magraner, gerente de la Associació de Forners i Pastissers, recalca esta aspiración del sector y explica que la falta de un centro adecuado hace que organicen para los asociados menos actividades formativas de las deseadas. Aun así, se convoca puntualmente algún curso de especialización o dirigido a los empleados, según afirma el presidente de la asociación, Miquel Sbert, quien

achaca a las prisas de la vida contemporánea el que, progresivamente, se vaya perdiendo fidelidad a las panaderías tradicionales. “No es difícil fabricar ni conseguir buen pan, el problema es que la gente prefiere las gasolineras. Es un absurdo que se empeñe en comer porquerías precocidas, pero el consumidor no puede perder tiempo y la gasolinera es lo que tiene más a mano”, zanja el vicepresidente de los panaderos, Sebastià Camps. Con más 50 años de oficio a sus espaldas, este reconocido *forner* aún sigue cocinando sus panes en un horno de leña en el Forn de la Glòria, documentado en el siglo XII y ubicado en la calle del mismo nombre, cerca de la plaza palmesana de Drassanes.

pasa a la página 5 >

no de piedra de granito. “El principal motivo por el que la *baguette* ha roto el mercado es la falta de conciencia y criterio de los clientes –subraya Masnou–, y ellos son los que tienen el poder, aunque aún no se hayan dado cuenta de que desde hace 50 ó 60 años vienen comiendo hari-

“El problema es que, literalmente, la industria panificadora vende viento”, afirma Laurent Techt, de La Madeleine de Proust, una panadería del barrio palmesano de Santa Catalina en la que este panadero francés ofrece diversas clases de pan elaborado con harinas ecológicas. “Yo

La formación reglada es una reivindicación de la Associació de Forners



nas refinadas a destajo y en detrimento de su salud. En segundo lugar, yo señalaría que también son responsables de esta situación los que se encargan de comprar las harinas para fabricar su pan: aquí en Mallorca, si no usas harinas ecológicas, tu única salida es comprarle a las dos marcas que tienen monopolizado el mercado. Ahí está el círculo vicioso: los panes hechos con esas harinas se tienen que comer el mismo día porque si no, no aguantan”.

busqué harina a granel que no estuviera mezclada con la industrial, y sólo la encontré en la línea ecológica. La verdad es que he hecho un trabajo de detective para encontrar trigos típicos de la isla como el *blat de xeixa* o *blat mort*, pero he descubierto que al payés le cuesta deshacerse de su buen trigo”, puntualiza. Él cree que una de las razones por las que no es tan fácil conseguir pan de calidad estriba en que “a muchos panaderos sólo les interesa vender



PAN DE 4 OCTANOS

ANDONI SARRIEGI

Dicen las *malas* lenguas que ya ha quedado demostrada científicamente la imposibilidad de comer una rebanada de pan *Bimbo* en menos de un minuto. Yo me lo creo, me parece perfectamente plausible, pero no haré la prueba, pues detesto todo tipo de pan industrial, por muchos cereales que lleve. Hace poco un panadero entusiasta de su oficio me contaba que le sirvieron, en Mallorca, un pan congelado hacía tres meses en Valencia. Una prueba más de que el absurdo alimentario es total. Tan total que hoy se llena el tanque y el buche al mismo tiempo, ya que el pan se vende (y, desgraciadamente, se compra) en la gasolinera. Otro panadero me comentaba, con toda razón, que si a él se le ocurre poner en venta un bidón de gasolina, le cierran el horno en dos días y se lo precintan por delincuente. El intrusismo rampante y la competencia desleal –pero legal– llevan a la indefensión de los artesanos. Hoy el sucedáneo de pan se encuentra incluso en quioscos y estancos. Hasta hace poco era muy distinto: te vendían los periódicos locales en la panadería de toda la vida. Esto lo sigo viendo en el pequeño barrio donostiarrá del Antiguo, donde aún resiste el pequeño comercio tradicional. En conclusión: si dejamos de comprar el pan en los hornos con buen pan, dentro de nada sólo nos quedará el chicle de pan relleno de aditivos, de venta en farmacias de guardia. O eso o hacer el pan en casa.

Treurer
OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

Deliciós oli *gourmet* amb la garantia DO Oli de Mallorca, elaborat per la família Miralles a la seva finca Treurer, a Algaida.

Aquest oli d'oliva *verge extra* de la varietat *arbequina* i extraordinària qualitat, es caracteritza per la seva fluïdesa i gran fragància, és fruitat, lleugerament amarg i picant mig, amb records d'ametlla, ametlló i anou, un oli equilibrat.
www.treurer.com



Per a què la tradició no es perdi, li oferim els millors productes de la nostra terra



www.especiescrespi.com



Pebre Bord de Tap de Cortí

COMPANIS ASSOCIADOS

Pan artesanal contra pan industrializado

Pese a la gran labor que realizan nuestros panaderos artesanos, la mayoría miembros de la *Associació de Forners i Pastissers*, la verdad es que encontrar un buen pan, con sabor y textura para aguantar varios días, se está convirtiendo en un problema. La avalancha de congelados y precocinados está dando al traste con los modos de elaboración tradicionales, siempre más laboriosos y con más costes de producción. Cuatro amantes del pan aportan aquí sus opiniones sobre este tema.



1 ¿Considera que ha descendido la calidad del pan?

2 ¿Cree que se ha industrializado en demasía el proceso?

3 ¿Dónde compra usted el pan de forma habitual?

4 ¿Qué importancia tiene el pan en su dieta cotidiana?



Nico Nadal (Adra, Almería, 1958)
Jefe de Restauración de la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears

1 En general, creo que sí. Hay más variedad de panes, pero también es cierto que hay menos calidad, probablemente a causa de las formas de elaboración modernas. Una máquina no llegará nunca al punto de sabor y de textura que puede alcanzar un proceso de tipo artesanal.

2 Bueno, era necesario industrializarlo debido a la creciente demanda de los tiempos modernos, pero yo considero que nos hemos excedido. Está bien que se sustituya un horno o una amasadora, pero detrás viene todo el proceso de producción industrial masiva. Las máquinas pueden trabajar muy bien, pero es imposible que aporten ese toque personal de un buen artesano.

3 Normalmente, lo compro en un horno que está cerca de la plaza del Port de Sóller, donde resido: el Forn des Port. Algún domingo también me paro en un horno tradicional frente a la iglesia de Santa Maria.

4 Para mí, es muy importante. Yo no entiendo una buena mesa sin la presencia de un buen pan. El pan, desde tiempos inmemoriales, es un alimento básico en el Mediterráneo. Ahora he hecho un viaje por Marruecos y a veces ves que a la población pueden faltarle muchas cosas, pero nunca le falta el pan.



Dorothea Waydisch (Múnich, 1965)
Chef-propietaria del 'catering' Flavourhouse (Port de Sóller)

1 La verdad es que no estoy demasiado contenta con el pan que se puede comprar hoy en día en los comercios. En general, creo que le falta sabor, le falta sal y además se seca con excesiva facilidad, por lo que sólo puedes utilizarlo durante un día. Por el contrario, el pan que yo elaboro con harina de espelta nos dura hasta cuatro días.

2 Sí, sin duda. Hay un exceso de artículos congelados que vienen de fuera y de productos precocinados que sólo tienes que poner al horno para terminar la cocción. Es un sistema masificado y que obliga a añadir muchos aditivos químicos, lo que empeora aún más la calidad. Para mí, un buen pan tiene que ser totalmente natural.

3 Yo vivo en el Port de Sóller y suelo ir a comprar el pan a un horno tradicional que queda cerca de casa. Se llama Can Pep Tambora y sirve un buen pan moreno. De todas formas, como ya he comentado, elaboro habitualmente mi propio pan en casa.

4 Tiene mucha importancia. A mí me encanta comer pan y como cada día un poquito, sin abusar. Por eso suelo hacer para mí y para mis clientes. Me traje de la región italiana del Piamonte una receta muy sencilla, muy básica: lleva harina de espelta, sal, aceite, levadura y agua, que ha de ser de buena calidad.



Ramón Martín (Ceuta, 1969)
Profesor de talleres de pan

1 Sí, sin duda. Su aspecto exterior puede que sea más vistoso, pero la calidad no es la misma. Todo empieza, como en tantos otros productos, por la calidad de la materia prima, cada vez peor: la harina de trigo candeal es más barata que la de espelta o *xeixa* y las levaduras químicas que se utilizan sólo aportan aire a la masa.

2 Exacto. El problema es que se está industrializando todo el proceso de elaboración, todo, de principio a fin, empezando por la molturación del trigo, que ahora se hace con rodillos metálicos. Es un mecanismo que gira a tanta velocidad que, por la acción del calor, llega a oxidar el cereal.

3 La verdad es que no lo compro, ya que lo hago yo mismo en casa una vez por semana. Antes, cuando lo compraba, solía hacerlo en una sección de producto ecológico de una gran superficie o en una panadería tradicional con horno de leña, que estaba en el barrio de Sa Gerreria y cerró hace unos tres años.

4 Basta decir que cuando alguien me invita a comer a su casa, lo único que llevo es un pan elaborado por mí. Creo que no hay mejor regalo. Y mis hijos se llevan a la escuela, como tentempié, un bocadillo hecho con pan casero. Eso me asegura que estén bien nutridos.



Xisco Moranta (Sa Pobla, 1939)
Maestro panadero y repostero jubilado

1 Sí, sin duda ha bajado, debido al actual sistema de elaboración, que prima la rentabilidad en detrimento de la calidad. Para empezar, la harina que se emplea procede de grandes fábricas que molturan el grano de forma agresiva, destruyendo almidones y féculas. Y encima le agregan aditivos.

2 Está claro que el sistema se ha industrializado. Antiguamente, el proceso de elaboración era más largo, requería de más tiempo, pero hoy todo se hace más rápido con el objetivo de reducir costes. La consecuencia es que el pan no te dura ni veinticuatro horas. Recién hecho, puede que esté bueno, pero enseguida se seca y enmohece a causa de los aditivos químicos.

3 Suelo ir al horno de Sa Pobla donde yo trabajé y que ahora tengo alquilado. Se llama *Què bo* y ahora lo lleva una panadera joven de Llubí. Aun así, sigo haciendo pan en mi casa. Sin ir más lejos, estas pasadas fiestas de Pascua hice pan de centeno para una comida con amigos.

4 El pan nunca falta en nuestra mesa. Es algo vital. Ahora dicen que engorda, pero todo esto de las dietas es muy relativo. La realidad es que, desde tiempos ancestrales, es un ingrediente básico, uno de los fundamentos de la alimentación humana.

“Si el cliente no demanda pan de calidad, acabarán imponiéndose los sucedáneos industriales”

>viene de la página 3

Respecto a la harina que usan los asociados (que en muchos casos emplean el método mixto, esto es, el uso de levadura industrial mezclada con masa madre), Camps puntualiza: “Las harinas ya no son lo que eran, pero los panaderos compran un buen producto, sólo que cada cual tiene su forma de fabricar el pan. Por otro lado, los payeses prácticamente no cultivan el trigo primitivo porque no es rentable: tiene un ciclo muy largo respecto a los trigos modernos, que son de ciclos muchos más cortos. La gente, además, se olvidó de que la mejor manera de conservar el pan es como se ha hecho toda la vida: envuelto en un trapo y guardado en un cajón de madera. Ahora lo envuelven en un plástico, que es veneno puro, porque el pan coge humedad y no se mantiene rígido”.

En opinión de la nutricionista y dietista Gemma Bes, “desde el punto de vista nutricional no hay grandes diferencias entre un pan cocido a leña y otro cocido a gas. Básicamente, sólo varía un poco el sabor”. Aun así, dice ser “una defensora” de los hornos tradicionales “pese a que su paulatina desaparición se haya debido a que la leña es más cara, a la falta de tiempo de los panaderos y a que un horno a gas genera menos suciedad”. En cualquier caso, lo importante para Bes es que “hay que comer pan a diario porque se encuentra en la base de nuestra cadena alimentaria, pero ni sienta ni alimenta igual un pan precocido que uno hecho de manera artesanal y con buenas harinas”. Como señalan los propios panaderos, el cliente tiene la última palabra: o demanda buen pan o acabarán imponiéndose los sucedáneos industriales.



Barras de pan listas para ser horneadas / KARANT

JUAN PASARÓN, presidente de la Associació de Periodistes i Escriptors Gastronòmics de Balears

“Muchas guías no son más que publicidad encubierta”

Tras muchos años de oficio en el medio televisivo, Juan José Pasarón presidente de la recién creada Associació de Periodistes y Escriptors Gastronòmics de Balears, una entidad profesional que defiende el ejercicio libre e independiente de esta especialidad periodística.

REDACCIÓN

¿Por qué han decidido fundar esta asociación?

Se trata de divulgar la extraordinaria gastronomía balear y, a la vez, desligar de una vez por todas el ejercicio de la información gastronómica de las publicaciones comerciales y publicitarias que tanto proliferan. Queremos sumar conocimientos y voluntades para que los colegas que nos dedicamos a la gastronomía tengamos más presencia y credibilidad. Hay que fomentar el prestigio de esta especialidad y desvincular lo que es información de lo que es publicidad o publirreportaje.

¿Han detectado mucho intrusismo en el sector?

Sí, fundamentalmente en publicaciones que disfrazan la información. Por ejemplo, las guías y los suplementos de restaurantes, de bodegas o de productos especializados, que son necesarias porque orientan al aficionado y divulgan el hecho gastronómico. Debemos huir de las críticas y calificaciones *compradas* o contratadas a cambio de publicidad.

¿Cuáles son los requisitos para ingresar como socio?

Pueden ser socios todos los colegas periodistas o escritores de gastronomía que ejerzan y que quieran aportar sus opiniones y conocimientos. Quiero hacer hincapié en que es una asociación de Balears y que contamos con los especialistas de las cuatro islas y de todos los medios, ya se editen en catalán, inglés, alemán o castellano. Todos sumamos en bien de este oficio.

¿Se establece alguna incompatibilidad?

El aspirante a socio deberá ejercer la información o la crítica gastronómica, y es-



tar libre de compromisos comerciales o publicitarios. Se dice, y con razón, que un periodista está “contaminado” cuando acepta compromisos o regalos que le llevan a sesgar la información o la opinión.

¿Con cuántos miembros cuenta la asociación?

Prácticamente, están todos los que son. Somos ahora 19 socios y aspiramos a congregar a la totalidad de los

El aspirante a socio debe estar libre de compromisos comerciales

que actualmente ejercen el periodismo gastronómico, alrededor de 25 miembros. Al mismo tiempo, nos gustaría fomentar la gastronomía entre los profesionales de la comunicación.

¿Cuáles son los primeros proyectos que barajan?

Bueno, el principal proyecto de la asociación es editar una revista que será nuestro órgano de opinión y expresión. Será una publicación

muy profesional, libre y sin compromisos políticos, comerciales o de cualquier otra clase. Insisto en la necesidad de desligar la información de la publicidad, y de evitar la proliferación de guías gastronómicas que no son más que publicidad encubierta.

¿Cómo ve la evolución del periodismo gastronómico?

Podríamos pensar que está de moda, pero hoy por hoy no hay relevo generacional. Esto se puede deber a que especializarse en gastronomía es caro. Hay que invertir muchos recursos propios en documentarse, asistir a congresos, visitar restaurantes o bodegas, acopiar bibliografía y financiarse la puesta al día con el aluvión de información que genera la gastronomía, lo que no está al alcance de la mayoría.

¿Qué valores destacaría en el ejercicio de la profesión?

Yo destacaría uno: la dignidad, es decir, defender las propias convicciones con el único objetivo de divulgar informaciones y opiniones verídicas, que no sean tributarias de intereses comerciales. Para ello se requiere el ejercicio libre e independiente del periodismo gastronómico.



Celler
Ca'n Carrossa
Cuina Mallorquina

Carrer Nou, 28
Tel. 971 514 023
LLOSETA - Mallorca



MERCAT DE STA. CATALINA, TRASRS NÚM 15-16
07013 PALMA DE MALLORCA
TELÈFON 971 45 82 63 · MÒBIL 654 54 79 36
saroteta@gmail.com

Por OMAR OIANEDER

Santa Catalina (y IV)

Cuarta y última entrega de esta serie dedicada a Santa Catalina, uno de los barrios palmesanos con más jaleo gastronómico. Antes de cerrar, damos la bienvenida a nuevos locales como Pintxo Pintxo Gorgorito, con buen surtido de banderillas; 44, con ricas carnes a la piedra, o Mig i mig, con tapas de cocina caliente. Y rendimos homenaje a clásicos como el colmado Manresa, la *pambolieria* Sa Llimona, el asador Txakoli, la pizzería La Baranda, la *botiga* de cafés Llofriú, el restaurante La Aldaba y los bares Goa e Isleño.



LIVING

Cocina de enfoque cosmopolita a cargo del chef italo-griego Mixalis Tsigaras (ex Read's), que busca enfatizar los sabores naturales. En sus platos, que huyen del recargamiento, congenian aromas de varias culturas mediterráneas a través de una cocina de mercado basada en productos asequibles y frescos. Ha ajustado precios y simplificado su oferta para centrarse en una carta breve y dos menús: el de mediodía, a 10,50 euros, y el de cuatro platos, a 20,50, con copa de vino. Como ejemplo del último, que cambia semanalmente, uno de los ofrecidos en abril: ravioli de patata y alcachofa con trufa, salmón con *parmentier* mediterráneo, carrillera de cerdo con crema de parmesano y tartita de queso con sopa de fresa y naranja. Dirige el comedor Emanuela Polidori. **Cotoner, 47. 971 455 628. Cierra sábado al mediodía y domingo**

LATAKIA

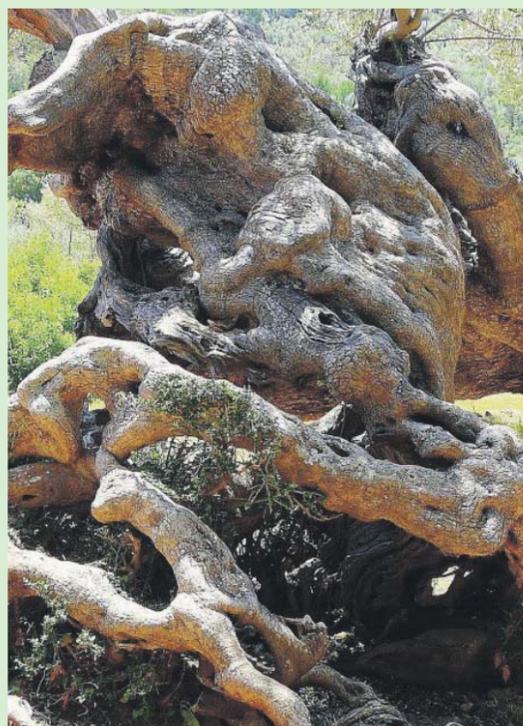
Sencilla y encantadora casa de comidas que el sirio Omar Alabasi abrió hace cinco meses en la calle más antigua del barrio, Sant Magí (antes conocida como *carrer Gran*), después de trabajar dos años en la vecina calle Torrent. Sigue con sus especialidades árabes: ensalada taboulé (con bulgur y menta fresca), paté de garbanzos (humus), puré de berenjena asada al horno, delicioso falafel condimentado con quince especias, pinchos de carne picada de cordero (kefta)... Tiene varias ofertas de *pico-teo* o degustación (mezze), una de ellas vegetariana, ideales para compartir. De postre, los tradicionales y energéticos pastelitos a base de frutos secos y jarabe de miel (baklava). Buen ambiente, servicio cordial y perfecta relación calidad-precio. **Sant Magí, 36. 871 942 207. Abre todos los días**

CA SA CAMENA

Uno de los comercios tradicionales con más encanto del barrio de Santa Catalina y uno de los contados hornos de Mallorca que todavía trabaja con masa madre (levadura natural) es el que regenta la familia Amengual desde 1912 (aunque la casa data de 1834). Situado frente a una de las cuatro puertas del mercado, Pep Amengual hornea variedades tradicionales de pan como la *magraneta*, el *panet d'oli* y el *llonguet*, la especialidad más demandada por sus muchos clientes. Tienen también buen pan de payés (blanco o moreno) y deliciosos *cocarros* de cebolla elaborados con pasta integral, además de empanadas, *rubiols* y otras pastas locales. Abren el horno 363 días al año, pero sólo por las mañanas. **Annibal, 22. 971 731 930. No cierra. Horario: de 07 a 14 h**

CA'N PINYOL

Con quince años de trayectoria (los diez primeros en Gomila), el local del veterano restaurador Joan Gelabert se ha convertido en uno de los imprescindibles del barrio, sobre todo gracias a la buena relación calidad-precio de su menú de mediodía, a 11,60 euros. En cocina, su esposa, Loli Inserte, practica una cocina mallorquina ortodoxa y ofrece diez especialidades de bacalao. Además, trabaja la caldereta y los arroces de bogavante. Su hija, la repostera Noemí Gelabert, elabora las tartas: de crema de limón con merengue, de zanahoria y nueces (abizcochada), la clásica *tatin* de manzana... La de la casa, llamada *Taller*, es de chocolate y *mousse* de coco fresco. El nombre viene del local que acaban de abrir en la plaza Navegació: el Taller de Tartas Ca'n Pinyol. **Annibal, 15. 971 732 770. Cierra domingos**



La prensa alemana ensalza la calidad del aceite de Mallorca

REDACCIÓN

La prestigiosa revista alemana *Spiegel* ha publicado recientemente un amplio reportaje sobre el aceite de oliva mallorquín con texto y fotografías de Martin Cyris. Asimismo, la revista gastronómica *Weinwelt* elogia en su último número la calidad del aceite de oliva mallorquín y destaca las marcas Aubocassa (monovarietal de arbequina) y Solivellas (arbequina y picual) en un panel de cata sobre los mejores aceites mediterráneos. En concreto, el artículo selecciona y reseña 23 aceites de oliva, elaborados en Italia (con más de la mitad), Grecia, Francia y España. Estas publicaciones son fruto de la labor de promoción exterior desarrollada por el Consell de Mallorca, que ha intensificado los contactos con la prensa alemana para divulgar la calidad del aceite con DO Oli de Mallorca. El departamento de Economía y Turismo ha hecho llegar a los periodistas

un informe sobre el producto, así como muestras de los aceites, tanto de los que ya se comercializan en el mercado alemán (caso de los dos citados) como de los que aún no se han introducido. En el marco de esta actuación intensiva, destaca la organización de dos jornadas inversas dirigidas a periodistas y compradores alemanes, quienes han podido conocer el proceso de elaboración del aceite de oliva y degustarlo *in situ*. En la última delegación, cuatro redactores especializados visitaron varias almazaras de la isla y participaron en un seminario dirigido por Josep Oliver, presidente de la DO Oli de Mallorca, durante el que pudieron catar todas las marcas acogidas a este sello de calidad. Los periodistas invitados en este segundo viaje fueron Peter Badenhop (*Frankfurter Allgemeinen Zeitung*), Bernd Matthias (*Tagesspiegel*), Christina Fischer (*Vinum*) y Jürgen Mathäus (*Weinwirtschaft, Weinwelt, Rhein Pfalz am Sonntag y Freie Press*).

cocinar con...

cordero

Recetas de LUIS AZNAR (H10 Punta Negra)



Jarretes de cordero a la miel

con puré de patata y trufa

- 2 kg de jarretes
- 2 kg de cebolla
- 250 gr de miel
- sal y pimienta
- harina
- aceite de oliva
- 1 cabeza de ajos
- 2 hojas de laurel
- 1 botella de vino tinto
- brandy
- caldo de pollo
- chalotas y ajetes
- patata
- trufa negra



Hacer un puré de patata al modo tradicional y añadirle trufa en caliente. Cortar los jarretes, salpimentarlos, enharinarlos, freírlos y reservarlos. Pochar la cebolla en el mismo aceite, junto con una cabeza de ajos y dos hojas de laurel.

Cuando la cebolla empiece a sudar, añadir el cordero, 1 botella de vino tinto y un chorro de brandy, reducir un poco y cubrir con caldo de pollo. Rectificar de sal y pimienta, dejar cocer unos 30 minutos, añadir la miel y dejar estofar media hora más a fuego suave.

Cuando la carne esté blanda, retirarla y pasar la salsa.

Servir como guarnición unas chalotas caramelizadas, unos ajetes a la plancha y el puré trufado.

Paletilla con patatas a lo pobre, manzana, piña y salsa de tomillo

- paletilla de cordero
- patatas
- ajo
- laurel
- tomillo

para el puré: 500 gr de manzana *golden* 100 gr de mantequilla
 150 gr de manzanas *grannysmith* 25 gr de azúcar
 250 gr de piña 150 cl de vino blanco

Hacer unas patatas a lo pobre de forma tradicional (al horno con ajo y laurel). Para el puré de manzana y piña, pelar y cortar las frutas en dados, poner todos los ingredientes reseñados en una olla y cocerlos 20 minutos a fuego medio con el recipiente tapado. Destapar y seguir cociendo y reduciendo hasta lograr una compota. Triturar y colar. Aparte, hacer un fondo o caldo oscuro con huesos de cordero, que infundiremos con tomillo y posteriormente ligaremos para elaborar la salsa.

Escaldar las minimanzanas. Salpimentar la paletilla e introducirla en una bolsa de vacío con aceite, un diente de ajo, una ramita de tomillo, otra de romero, un chorrito de brandy y otro de vino blanco. Sellar y cocer en roner (baño María con termostato) a 63°C durante 24 horas. A la hora de servir, regenerar la paletilla dentro de la misma bolsa a 60°C durante diez minutos y finalmente darle un golpe de horno muy fuerte para que se forme una costra crujiente.



'Carré' con verduras a la brasa

al aroma de tomillo y romero

- 1 kg de costillar de cordero
- 0,5 kg de *patató* escaldado
- 3 pimientos rojos asados
- un poco de *allioli*
- tomillo y romero
- picada de ajo y perejil
- sal y pimienta



Asar el costillar a la brasa.

Terminar a la brasa el *patató* previamente escaldado y el pimiento rojo soasado.

Aliñar el *patató* y el pimiento con un poquito de picada de ajo y perejil.

Disponer en el plato las costillas con un poco de *allioli*.

Servir con una piedra de carbón incandescente y un enrejado para que, a medida que se vayan quemando, el romero y el tomillo aromaticen la carne.

Ànima Negra y Macià Batle descorchan la nueva añada de Quíbia y Blanc de Blancs

La Associació de Petits Cellers premia la labor de la revista Terra de Vins

REDACCIÓN

Dos bodegas mallorquinas han descorchado esta primavera sus nuevas añadas de blanco en sendas convocatorias para prensa especializada. Ànima Negra presentó en el restaurante Tahini, de Puerto Portals, su Quíbia 2009, el primer vino blanco elaborado a partir de dos variedades autóctonas: la tinta callet vinificada en blanco (40%) y la blanca premsal

(60%). Un vino que sorprendió por su capacidad para armonizar con la cocina japonesa. El menú, elaborado por Yuan Chang Walg, maestro de sushi, y Mauricio Farinola, jefe de cocina, consistió en tempura de langostinos y verduras, tablas de sushi, yakitori de pollo y teppanyaki de ternera, con arroz frito y noodles vegetarianos como guarniciones. El buqué del Quíbia se ensambló perfec-

tamente con los condimentos japoneses, especialmente con la clásica salsa de soja, cuyo aporte de sal resaltó la frescura y mineralidad del vino, y aportó persistencia al sabor. Por su parte, la bodega Macià Batle convocó a los medios en Casa Fernando para presentar su Blanc de Blancs 2009, elaborado con las variedades premsal y chardonnay a razón de 80 y 20%. Un vino perfecto

para combinar con la oferta habitual de este restaurante mariner de Ciutat Jardí. Como de costumbre, cocina de producto: gambas y cigalas, verduras plancha, deliciosos salmonetes, tortillas de *jonquillo*, parrillada de pescado... Bajo el lema *Petits cellers, grans vins*, la Associació de Petits Cellers de les Illes Balears celebró su tercera muestra el 22 de abril en el Castillo Hotel Son

Vida. Gran éxito de público y participación de las 29 bodegas asociadas, que brindaron la posibilidad de degustar más de cien vinos. La *consellera* de Comercio e Industria, Francesca Vives, acompañó al presidente de la asociación, Andreu Oliver, en la entrega del premio con que distinguen la mejor promoción de la vitivinicultura mallorquina. En esta ocasión, el reconocimiento recayó en la revista *Terra de Vins*, única publicación balear especializada en el mundo del vino. Recogieron el galardón las responsables de la editorial Oriol, Lucía Gómez del Pulgar y Magdalena Mesquida.

Cati Pieras en el Restaurante Es Ví

Fidelidad a las tradiciones mallorquinas, confianza en los productos de la isla y amor a la cocina para sus eventos más especiales.

Es Ví. Nueva cocina mallorquina.
 The Luxury Collection Hotels & Resorts Castillo Hotel Son Vida

C/Raixa, 2 · Urbanización Son Vida · 07013 Palma de Mallorca
 Tel.: +34 971 493 493 · Fax: +34 971 493 494
luxurycollection.com/castillo · info@hotelsonvida.com

EL PIMENTÓN LOCAL



Desecación de pimientos en cañizos en la finca de Son Durí (Vilafranca)

OMAR OIANEDER

Jo al dato: en Mallorca, casi el 90 por ciento de los alimentos llega del exterior. Es una cifra que Slow Food-Illes Balears recoge en su interesante memoria sobre la campaña de recuperación del pimentón de *tap de cortí*, variedad local de pimiento utilizada tradicionalmente y que estaba a punto de desaparecer. De hecho, hace dos años sólo quedaba en activo un maestro elaborador de pimentón, vecino de Pòrtol y en edad de jubilación. Actualmente, casi todo el pimentón que se consume en la isla procede de una variedad foránea (tipo *ñora*) importada de Murcia, Marruecos y Brasil. Para valorar la importancia de esta iniciativa ecogastronómica, conviene recordar que el *pebre bord* de *tap de cortí* aporta un sabor y un aroma distintivos a la sobrasada, embutido que –en su peor versión industrial– no lleva más que carne de cerdo rumano y pimentón *carioca* (a 4 euros el kilo), aparte de sal, pimienta y aditivos al gusto. Con el objetivo de invertir esta disparatada tendencia del mercado y conservar la biodiversidad local, Slow Food ha conseguido recuperar el *tap de cortí* y ofrecer una alternativa viable al agricultor mediante su transformación en pimentón, especia esencial de nuestra cocina cotidiana. La campaña arrancó el año pasado y para esta segunda cosecha ya se han

sumado 16 payeses. Un año después del inicio del proyecto, los agricultores ya comercializan su propio *pebre bord*, de producción ecológica y artesana. Se ha pasado de un precio de 2 euros por kilo de pimiento en fresco a 25 euros por kilo de pimentón, con la ventaja adicional de poder venderlo de forma escalonada. Ahora, los esfuerzos se centran en crear las infraestructuras que el payés requiere para la obtención artesanal del *pebre bord*, empezando por la compra de un molino de piedra y de un horno solar a fin de moler y secar los pimientos. Esta planta de elaboración se instalará en Sa Canova, la finca agrícola experimental que Sa Nostra tiene en Sa Pobla. Además, se organizará un curso de molienda para recuperar el oficio y formar una nueva generación de molineros. Otra fase del proyecto consiste en desarrollar y comercializar una línea de productos a partir del *pebre de tap de cortí*, como alimento fresco, seco, en conserva o transformado. Así, se confeccionarán ristras o *enfilalls* de pimientos a modo de regalo *gourmet* (hechos por colectivos de exclusión social) y se creará una sal de pimentón en colaboración con la empresa Flor de Sal d'Es Trenc. El *pebre bord* se servirá en envases de 1 kilo (para matanzas) y de 150 gramos como condimento doméstico. El pimentón de *tap de cortí* acaba de conseguir el aval Arca del Gusto, que concede Slow Food.



COCINA
MALLORQUINA
CONTEMPORÁNEA



celler
CANAMER

C/ Pau 39, 07300 Inca
T. 971 501261 · M. 608 411 391
cellercanamer@gmail.com · www.cellercanamer.com

VIDA
catering



Joan Adrover, de la finca Sa Teulera, uno de los payeses implicados en la campaña.



Ensartando pimientos para hacer los tradicionales enfilalls.

Espicias Crespí elaborará un 7% de su pimentón con 'tap de cortí'

La empresa Especies Crespí elaborará este año 3.000 kilos de pimentón a partir de la variedad *tap de cortí*, cantidad que representa una cuota del 7% del total comercializado, según nos adelanta el empresario Juan Velasco. Para ello, la firma mallorquina ha sembrado 22.000 plantas de este pimiento autóctono con el que hasta 1990 fabricaba el cien por cien de su pimentón. A partir de ese año, Especies Crespí optó por el pimiento de bola murciano, más rentable, hasta que en 2008 volvió a elaborar con *tap de cortí* una pequeña producción de cerca de 1.000 kilos. Este será el tercer año consecutivo que recurra a esta variedad local utilizada tradicionalmente para condimentar y conservar la sobrasada. Se trata de un pimentón más dulce y aromático que el de Murcia, muy apropiado para su uso culinario como condimento de *bollits*, escabeches y otros platos en que el *pebre bord* resulta indispensable. "La gente que nos lo compra dice que su aroma les recuerda al de la pasta de sobrasada de las antiguas matanzas", afirma Velasco. *Redacción*



Proceso de recogida de los pimientos de *tap de cortí*.



Una voluntaria de Santa Maria del Camí con una ristra de pimientos.

TORRES



1870

ATRIUM

CHARDONNAY

Una sinfonía de aromas





www.torres.es

WINEinMODERATION.eu

Art de Vivre

El vino sólo se disfruta con moderación.

EDITORIAL

Amor a la materia

La cocina de una comunidad no son ni sus platos emblemáticos ni sus cocineros galácticos, sino algo mucho más básico: sus productos autóctonos. Si uno se pone el mandil para crear un plato con cordero, ajo, berenjena y almendra (por citar cuatro ingredientes 'de casa'), estará haciendo cocina mallorquina, salga lo que salga, siempre que la técnica culinaria no destruya el sabor y los nutrientes de dichos alimentos, lo que ya no sería cocina, sino ocultismo. Por eso los buenos profesionales arrancan en el mercado, ojeando el producto, admirándolo, sopesándolo, imaginando sus posibilidades gracias al paladar mental...

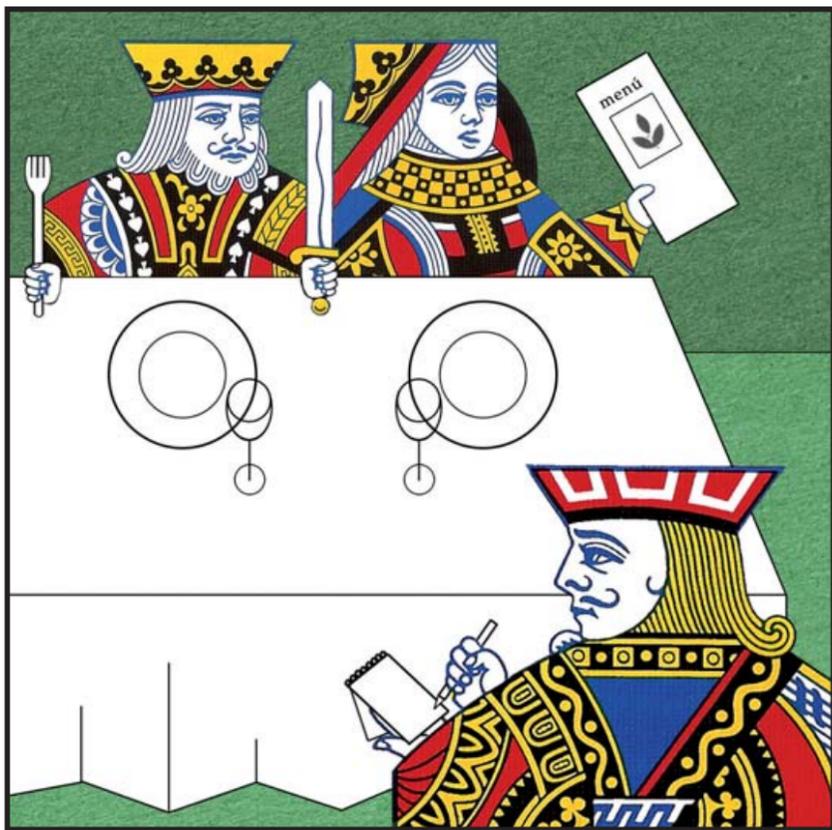
El cocinero que no acude al mercado al menos una vez por semana, mejor haría en ir cambiando de oficio: hay que empezar por abajo, esto es, por conocer la materia pri-

ma con que se trabaja, sean alcahofas, piedras, tejidos o palabras. Cada vez más, vemos resurgir la figura del cocinero comprometido con su entorno, ligado conscientemente al lugar donde convive y trabaja, coincida o no con la geografía de su infancia. Y esa implicación se traduce en un contacto más directo, más familiar, con los productores y, como consecuencia, en un mayor conocimiento del medio natural.

Sin esa curiosidad y ese respeto por el género (la mercancía, que diría un gallego), no hay nada que hacer. Enredemos pues en los mercados municipales y en las plazas de los pueblos para disfrutar con la aparición de los primeros nísperos, que ya llegan, o para aprovechar, en su momento, la fugacidad de la llampuga. Por regla general, lo mejor (lo más fresco y sabroso) es lo que nos queda más a mano.

al ajillo

Por G. ARMENGOL y A. SARRIEGI



"Algo que no esté corrupto, por favor"

manjaria

Editan: Departament d'Economia y Turisme del Consell de Mallorca y Oriol Comunicaci3n S.L. Director: Andoni Sarriegi Coordinadora de contenidos: Lucía G3mez del Pulgar Coordinadora de Vinaria: Magdalena Mesquida Redacci3n: M3nica G. Doarte, Omar Oianeder, Eduardo S3nchez-Monge y Andoni Sarriegi Colaboran en este n3mero: Luis Aznar, Joan Marc Garcias, Ram3n Mart3n, Xisco Moranta, Nico Nadal, G3rard T3tard, William T3tard y Dorothea Waydsch Diseño y maquetaci3n: Anibal Guirado / Ramon Giner Fotografia: Aditiva, Tolo Balaguer y Karant Ilustraci3n de portada: Gerard Armengol Directora de publicidad: Silvia Piris (971 729 176 / 671 485 071). Imprime: Artes Gr3ficas de Balears SL.

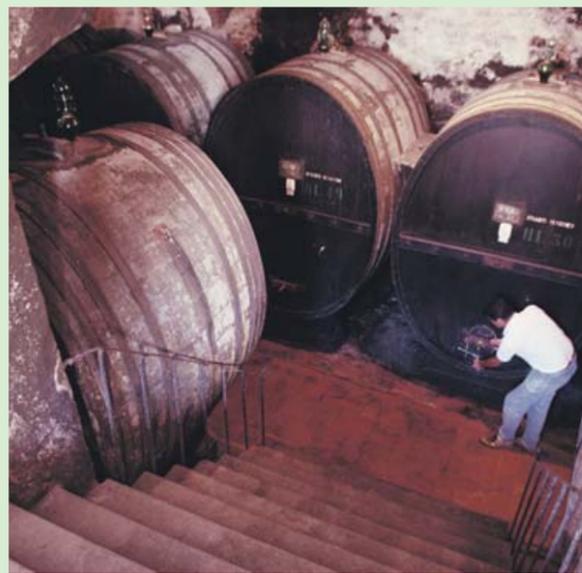
Consell de Mallorca
Departament d'Economia i Turisme

GOVERN DE LES BALEARS
Creaci3n d'Agricultura i Pesca

serra de tramuntana
paisatge cultural

(oriol)
comunicaci3n

Cada primer viernes de mes con Diario de Mallorca



Cellers: museus del paladar popular

JOAN MARC GARCIAS AMER

La gastronomia mallorquina és representada, principalment, per l'oferta dels seus cellers, els quals constitueixen autèntiques cases museu on en lloc d'apreciar obres d'art es degusten els plats més representatius del receptari popular (amb unes racions massa generoses segons el meu parer, però en qualsevol cas amb un gust extraordinari). Bona part d'aquests cellers disposen d'una mateixa proposta culinària, base de la seva identitat, i tots sabem què hi trobarem: frit de be o de porcella, llengua amb tàperes, caragols, callos, rajada amb pebres, etc. Tot i això, també n'hi ha algun un poc més agosarat, fam3s per aprofundir en el receptari mallorquí més antic i així, a més de comptar amb els plats típics abans esmentats, ofereix combinacions de dolç i agre, salat i especiat, salat i dolç...

De cellers, n'hi ha arreu de l'illa: a Inca, a Petra, a Palma, a Santa Maria (on fins i tot n'hi ha un que fa pizzas...), etc. El darrer que m'han descobert, Cas Castanyer de Sineu, m'ha permès conèixer una nova versió de celler (nova és un dir, perquè aquesta n'és la més antiga i original). Un dimecres, dia de mercat a Sineu, un amic em va proposar anar-hi a be-

renar. Jo pensava que berenaríem de frit (que per allà és quasi tan bo com el que fa ma mare), i no podia estar més equivoccat. En haver aparcat el cotxe, anàrem a comprar un pa de quilo al forn de Can Pinara. Després enfilàrem un carreró i ens

topàrem na Maria Ant3nia, una pagesa amb la parada plena de verdures locals i del temps: pastanaga morada, cebes tendres, carxofes, espàrrecs de marge, tomàtiques de ramellet, coliflors, taronges, etc. I carregàrem! En arribar a plaça compràrem un bocí de formatge de cabra a granel i just devora, també a granel, banderilles i olives pansides. D'altra banda, a la carnisseria dels germans Campins, un establiment petit3 de tota la vida, adquirírem quatre tallades de xulla i dos botifarrons. Quan la senalleta va ser plena, baixàrem al celler.

Aquest establiment conserva l'autenticitat dels seus orígens, en què era un lloc on els dies de mercat la gent anava a berenar amb la seva carmanyola i comprava vi de bóta (vi fort, flux o rosat). Per seguir en aquesta línia, a Cas Castanyer no hi ha cambres, hi ha na Cati Llabrés, l'hostessa que rep els visitants. A les taules no hi ha estovalles, només hi ha un setrill d'oli i sal. Les bótes (que no són només decoratives) són plenes de vi, i cadascú s'omple la seva botella. La xemeneia sempre roman encesa, i hi ha unes grelles per poder torrar al caliu. No hi ha cafetera. Tampoc no es fa reserva, i normalment s'ha de compartir taula (i berenar, si va bé!) amb els veïnats, molts d'ells turistes, per cert. En aquest ambient, les menges que portàvem van adquirir un nou sabor, el de la tradició.

Joan Marc Garcias es chef de 3/65 (hotel Son Brull)

El servicio del vino

¿Por qué es importante un buen servicio del vino?

Porque suscita la satisfacción del cliente, del invitado o de nosotros mismos. En el caso del primero, hay que tener en cuenta que el servicio del vino tiene una considerable incidencia en el total de la factura. Servido a la temperatura adecuada, en unas copas de calidad, y siguiendo el protocolo adecuado, aumentará su satisfacción y su predisposición a la hora de valorarlo. Y un buen servicio le hará disfrutar tanto del vino como del conjunto de la comida o cena.

¿Cuál es la función de un sumiller en el restaurante?

Se dedica a la adquisición, seguimiento y servicio del vino. Debe tener un amplio conocimiento sobre la elaboración de los distintos tipos de vino –especialmente los de su zona– y sobre las normas de protocolo y servicio. Formará a los camareros en tal sentido y se ocupará de confeccionar la carta de vino. Es responsable de que el vino llegue al comedor en las mejores condiciones y de servirlo adecuadamente. Además, asesora al cliente cuando éste lo demanda, sobre todo para que el vino armonice con los platos de su comanda.

¿Cómo afecta la temperatura a los componentes del vino?

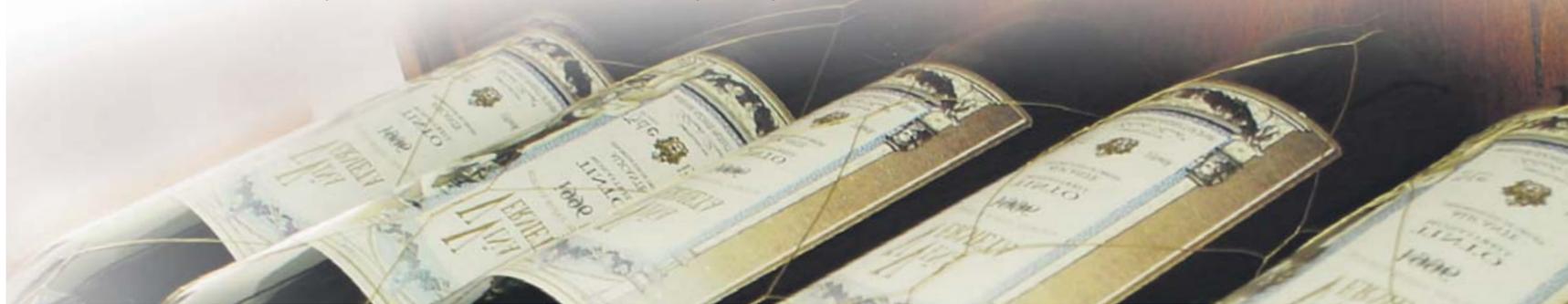
El sabor astringente que aportan los taninos se percibe más a menor temperatura. Por ello, un vino muy tánico (con mucho color) tomado frío resulta desagradable. Los alcoholes del vino quedan resaltados a mayor temperatura. La acidez resulta acentuada con el calor. Si el vino está fresco, la acidez colabora con el fruto del vino, volviéndolo más agradable y refrescante. El azúcar de los vinos resulta más empalagoso a mayor temperatura. A bajas temperaturas, suaviza la astringencia y el amargor. Los aromas pierden fuerza y expresividad por debajo de 4-5 °C.

¿Cuál es el orden para servir correctamente un vino?

Mostrar la botella a su nuevo propietario, siempre por su derecha, mostrándole la etiqueta, y no retirarla hasta que dé su beneplácito. Para el descorche, no girar ni agitar nunca la botella y evitar traspasar el corcho. Tras desenroscar el tapón, examinar el corcho (oliéndolo, en caso de duda) y mostrar su parte húmeda al comensal. Los sumilleres profesionales están autorizados a catar el vino en primer lugar. El servicio, siempre por la derecha, comienza por el invitado, si lo hay, o por el propietario, siempre que sean del sexo femenino. Si son varones, se comienza sirviendo a las mujeres.

¿En qué consisten la decantación y la aireación?

La decantación trata de separar en lo posible los posos del resto del vino. Por ello hay que evitar agitar la botella. Generalmente, se decantan los vinos de bastante edad y los jóvenes de bastante cuerpo que frecuentemente anuncian en su contraetiqueta la posibilidad de posos. También aquellos en los que se pueda observar la existencia de posos a través de la botella. Se va vertiendo poco a poco la botella, bien directamente en la jarra decantadora o en el embudo decantador si pretendemos que el vino se airee lo menos posible. La aireación busca que el vino respire y se acelere el proceso de oxigenación que arranca con el descorche. Se airean los tintos con medio o mucho cuerpo.



El vino mallorquín, protagonista en medios checos y alemanes

REDACCIÓN

Medios de comunicación de la República Checa y de Alemania se han hecho eco de la calidad de los vinos mallorquines en sus últimas ediciones. Concretamente, la revista checa *Vinorevue* publica un amplio reportaje de Sárka Dušková, quien ensalza la creciente calidad de los vinos insulares y se lamenta de que no puedan encontrarse en su país. “De los diez bodegueros a quienes visité –señala en el artículo–, sólo uno tiene previsto entrar en el mercado checo y eso a través de su importador alemán”. Dušková recomienda a los lectores que, en su visita a Mallorca, prueben “las antiguas variedades locales redescubiertas, que no pueden encontrarse en ninguna otra parte

del mundo y ofrecen una experiencia gustativa irreplicable”. Además, la redactora checa afirma que en la isla ha encontrado “algunos *chardonnay* sorprendentes” y que sitúa entre los mejores que ha catado de esta variedad fuera de Borgoña. El artículo incluye reseñas sobre diez bodegas y despieces sobre la malvasía de Banyalbufar y el hotel La Residencia, de Deià.

Por su parte, el periodista André Dominé publica en la revista alemana *Weinwirtschaft* otro extenso reportaje titulado *La isla del vino con futuro*. En su texto, destaca la ambición de los bodegueros mallorquines, quienes “ya no se contentan simplemente con quitar la sed a los turistas”. Dominé explica que en la isla se consume el 75% del

vino producido en Mallorca, pero esa cuota “sólo representa el 10% del consumo total”. El reportaje incluye un capítulo sobre el vino ecológico y una breve entrevista a Ramon Servalls, director de la bodega Macià Batle. Los dos expertos visitaron Mallorca recientemente –junto a otros periodistas especializados– gracias al viaje enogastronómico organizado por el departamento de Economía y Turismo del Consell de Mallorca. Los redactores invitados visitaron bodegas, almazaras y restaurantes de la isla, y pudieron degustar hasta 94 vinos mallorquines, en una iniciativa con doble objetivo: apo-

yar la comercialización de los productos locales e impulsar nuevas formas de turismo vinculadas a la gastronomía y la cultura, como el enoturismo y el oleoturismo.



aurei
restaurante

Paseo Marítimo s/n
07015 Palma de Mallorca
t: (+34) 971 702 553
restaurante@aurei.es
www.aurei.es

Club de Mar
MALLORCA

Todo lo que necesitas saber acerca del mundo del vino y de la gastronomía

terra devins

ILLES BALEARS

SUSCRÍBETE

en el tel 971 72 91 76 ó en suscripciones@terra devins illesbalears.com

Por M. MESQUIDA y E. SÁNCHEZ-MONGE

TORRE DES CANONGE 2007

Merlot, syrah y pinot noir
Vins Toni Gelabert

Pionero en la aplicación de los principios de la biodinámica y viticultor apasionado, Toni Gelabert quiere transmitir a sus vinos todo el carácter de la tierra a través de la comunión entre terruño, planta, clima y acción del hombre. El vino Torre des Canonge tiene poder de sugestión, con aromas de gran intensidad y mucha elegancia, recuerdos minerales y toques balsámicos. Notas de frutas rojas maduras y frescas conjugan con los aportes de crianza, que dan mayor complejidad. En boca es fresco y agradable, con buena estructura, taninos suaves y de calidad, y gran poder de evolución. Final de boca equilibrado, vivo y complejo. Un vino que persiste y nos llena de sensaciones. **29 €**



L'U 2007

Syrah, merlot y cabernet
Vinyes Mortitx

Mortitx es una antigua alquería árabe en plena Serra de Tramuntana, a unos 400 metros sobre el nivel del mar y con un microclima que proporciona una uva de características diferenciales. Con Toni Ensenyat como cabeza visible, un grupo de apasionados se ha rodeado de grandes profesionales y controla 20 hectáreas de viñedo propio. Con 20 meses de crianza en barricas de roble francés, L'U es un tinto que desarrolla notas aromáticas de gran intensidad, dejando recuerdos de frutas negras maduras, apuntes balsámicos (cacao) y torrefactos (moca). Llena la boca gracias a su carnosidad y fina potencia, con taninos maduros y de calidad. Final pleno y de elegante desarrollo. Ha obtenido medalla de plata en el concurso Tellus. **26,85 €**



JUXTA MARE

Malvasía
Celler Son Vives

La andadura de esta bodega se inicia en 1986, cuando Ramón Darder replanta viñas de malvasía en los bancales de la finca Son Vives (Banyalbufar). Toni Darder y su familia cuidan los viñedos con gran dedicación, lo que, unido al clima de la zona y a la influencia del mar, produce una fruta de alta calidad. El vino Juxta Mare posee aromas frescos y envolventes, que evocan a flores y frutas blancas, con un deje tropical y de cítricos. En boca, resaltan su frescura y notas de frutas algo más maduras, con ciertos recuerdos de frutos secos, un fondo de flores y suaves toques de miel. Alegre y mediterráneo, llena la boca de sensaciones frescas y su largo final invita a seguir disfrutando. **18 €**

DIVINS SELECCIÓ 2007

Cabernet, mantonegro y callet
Sa Vinya de Can Servera "Divins"

Con el objeto de recuperar el pasado familiar y la tradición vitivinícola de Selva, Tòfol Pons lidera la bodega Sa Vinya de Can Servera "Divins". Esfuerzo, constancia y humildad le mueven para, año tras año, ir evolucionando y aprendiendo a fin de obtener vinos de creciente calidad. Con la combinación de las variedades autóctonas mantonegro y callet, más la aportación de la internacional cabernet, se elabora este vino con carácter e intensos aromas, sobre todo de frutas negras maduras (higos), notas especiadas dulces y el fondo tostado propio de la crianza en barricas. En boca es carnoso y cálido, con estructura y buen desarrollo en su paso por boca. Final de largas sensaciones. **18 €**



BUTXET CABERNET SAUVIGNON 2007

Cabernet Sauvignon
Butxet Viticultors

Justo detrás del parque natural de la Albufera de Mallorca, con la influencia del mar y un especial microclima que trasmite a las viñas un carácter muy mediterráneo, nacen las uvas de la bodega Butxet. Aplicando un sistema de cultivo tradicional que busca reducir al máximo los tratamientos para preservar todas las cualidades del viñedo, Llorenç Perelló elabora sus vinos con amor y pasión por la tierra. Su *cabernet* es un vino con complejidad aromática, con recuerdos especiados dulces (canela), notas de frutas negras maduras (higos) y un fondo de notas de cueros y recuerdos tostados. Con un magnífico paso en boca, redondo y sedoso, bien estructurado y carnoso. Y un final largo y redondo. Ha obtenido medalla de plata en el concurso Tellus. **6,10 €**



Calanova

Restaurante

Avda. Joan Miró, 327 · Club de Vela Calanova, Palma · Tlf. 971 70 02 38
Entrada Libre / Parking Gratuito

Gérard y William Tétard, chefs de Ses Rotges

El cocinero francés Gérard Tétard (Lyon, 1948) llegó a Mallorca en 1974 y a los tres años ganó la primera estrella Michelin para la isla. Lo hizo como chef-propietario de Ses Rotges, un encantador hotelito de Cala Ratjada que regenta junto a su mujer, Laurence, y su hijo, William, también cocinero y horticultor. Estrenaron el año pasado un huerto ecológico en la zona de Son Jaumell, detrás de Cala Agulla, y cultivan desde zanahoria morada hasta cilantro, pasando por el maravilloso tomate *cor de bou*. Siempre tan hospitalaria, la familia Tétard nos abre nuevamente su posada para compartir en esta página lo mejor de su despensa.



TONI GELABERT

Vins Toni Gelabert. Manacor



¿Qué decir de Toni Gelabert? Es uno de los grandes bodegueros de Mallorca. La calidad de sus vinos es excepcional y nunca faltan en nuestro restaurante. Tiene un tinto que combina a la perfección con nuestros platos a base de pichón. Solemos acercarnos a su bodega con Laurence [esposa de Gérard y jefa de sala de Ses Rotges] y siempre nos aconseja muy bien y nos ayuda mucho a la hora de confeccionar una carta de vinos variada y equilibrada. De Toni, podemos decir que es un buen amigo y un fiel colaborador, más que un mero proveedor. Le compramos incluso sarmientos para utilizar en casa como brasas.

MIQUEL ALZINA

Ca's Cunill. Carne y embutidos. Cala Ratjada



Miquel tiene un pequeño colmado de alimentación con carnicería en Cala Ratjada. A nosotros nos sirve los costillares de cordero mallorquín, muy carnosos; los conejos, que elaboramos a la mostaza, y los pollos camperos para hacer el *coq au vin* o pollo al vino, el tradicional guiso francés que preparamos para los huéspedes (no está en carta, pero lo hacemos por encargo). Además, le compramos embutidos, sobre todo *botifarrons* y sobrasada, para servir en los desayunos, para añadir a los potajes y estofados, y también para regalar a nuestra familia de Lyon. Miquel es muy servicial, como su padre, que ya nos servía hace treinta años.

LLUÍS CERDÀ

Sa Senalla. Frutas y hortalizas. Cala Ratjada



Luis es el dueño de Sa Senalla, una tienda de frutas, verduras y hortalizas. Como está en el pueblo, pasamos por allí prácticamente a diario para tener siempre en la cocina producto bien fresco. Su fuerte es la fruta, pero nosotros le compramos diversos tipos de lechuga y hierbas aromáticas como albahaca y perejil. Tiene una gran variedad de productos mallorquines de calidad. También nos surte de patatas, cebollas, endivias... Ahora que está en temporada, solemos llevarnos calabaza, ya que tenemos una crema en carta. Ya hace seis años que es nuestro proveedor y estamos muy contentos tanto con el trato como con la calidad del género que nos consigue.

JOAN TORRES

Pescados Carmen. Mercat de l'Olivar. Palma



Juanito y sus cuatro hermanas regentan este puesto del mercado del Olivar. Son gente muy atenta, muy amable, y no tenemos queja, ya que trabajan con muy buen género y no se propasan con los precios. Nosotros les compramos buena gamba roja, siempre grande y fresquísima, además de pescados locales como el gallo de San Pedro, el rape o el cabracho (*cap-roig*), así como morralla para hacer fondos. También algún pargo o algún denton hermoso, dependiendo de lo que hayan traído de la lonja ese día. Ahora llega género de todos lados, pero en Ses Rotges preferimos los pescados mallorquines, a excepción del lenguado, que les traen de Francia.



SON BRULL HOTEL & SPA

3165

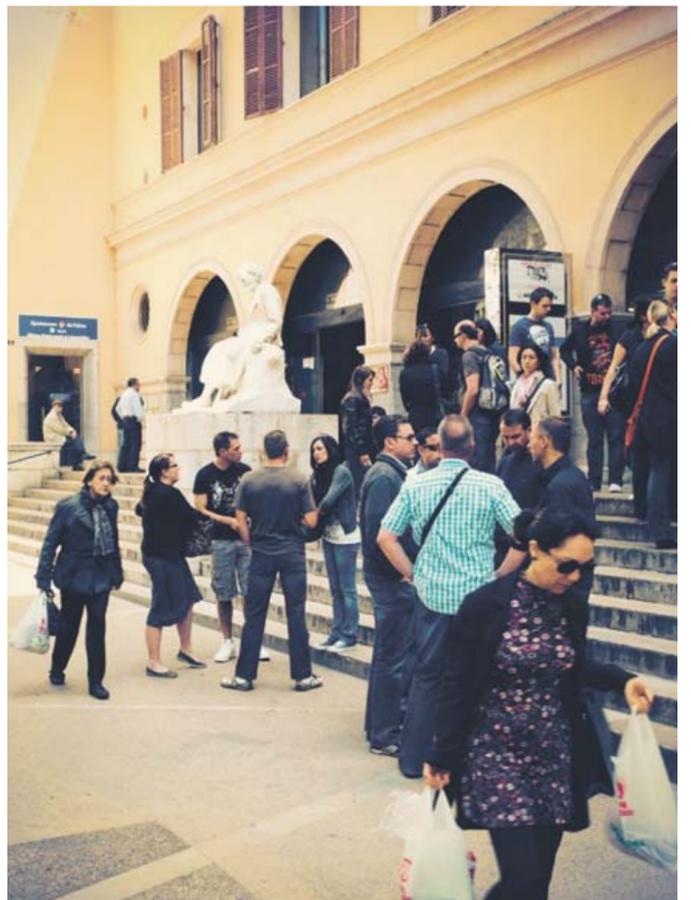
RESTAURANT

LOCAL · AUTENTIC · ECOLOGIC

POLLENÇA

T 971 53 53 53 www.sonbrull.com

Mercat de l'Olivar



FOTOS: KARANT Y TOLO BALAGUER

OMAR OIANEDER

El Mercat de l'Olivar se levantó a mediados del siglo XX y no fue precisamente en un campo de olivos, sino en un solar ocupado por las ruinas casi invisibles de un antiguo convento de religiosas, el de la Concepción del Olivar, derribado en 1899. En las inmediaciones de este retiro se apostaban las *dones errades*, ya que el barrio chino se extendía desde la Porta de Sant Antoni hasta la plaza de España, pasando por la calle Velázquez, donde había un lavadero público y cuatro bares alegres, como *La Giralda*. Junto al mercado quedaban también la cárcel, anexa a la iglesia de los Capuchinos, y el Teatro Balear, que luego degeneraría en sala de bingo. Hacía tiempo que, por elementales razones de salubridad, la ciudad reclamaba un mercado cubierto y en condiciones. Antes de la apertura, los mercaderes montaban sus tenderetes a la intemperie, en la plaza del Mercat al me-

nos desde el siglo XIII, y en la plaza Mayor a partir de 1840. Soportales y viejos cobertizos cobijaban, más mal que bien, la actividad comercial de payeses, pescaderos y carniceros. Tras un proyecto diseñado en 1914 por Gaspar Bennàzar y otro de corte racionalista trazado por Guillem Forteza en 1935, finalmente fue el arquitecto valenciano Vicente Valls i Gadea quien dibujó los planos del mercado central de Palma. El proyecto de Valls fue modificado por los arquitectos Enrique Juncosa y Gabriel Alomar, quienes unificaron en un solo cuerpo el mercado propiamente dicho y la pescadería, simplificando también su estilo barroquizante, según explica el historiador del arte Miguel Seguí en *Propuestas urbanísticas de Gaspar Bennàzar*. Las obras fueron dirigidas por el arquitecto Antonio García-Ruiz, a quien se deben muchos detalles de la construcción. Gadea fue sorprendido en Mallorca por la Guerra Civil y regaló al ayuntamiento de Palma su proyecto para

La guía *Mallorca, camino y fonda*, editada por el Consell insular, propone al visitante una serie de rutas gastronómicas que abarcan toda la isla.

el mercado municipal. Fue a modo de agradecimiento por los trabajos que le había facilitado la corporación local para permitirle sobrevivir durante los años de la contienda. La demanda ciudadana de un nuevo edificio de abastos se hizo realidad el 28 de enero de 1951, día en que abrió sus puertas el Mercat de l'Olivar. Por aquel entonces la vida en el mercado era más bulliciosa y divertida que ahora por la sencilla razón de que acudía todo el mundo. Sólo se podía comprar o en el Olivar o en las

tiendas de barrio, los pequeños colmados de ultramarinos o coloniales, hoy prácticamente desaparecidos. Actualmente, los mayoristas dominan un territorio que antes era de los payeses, quienes acudían de toda la isla a vender sus productos. Veintiséis años más tarde, en 1977, se remodelaron los puestos, ganando en espacio y condiciones higiénicas. Hasta esa fecha, las *pedras* eran como las de un mercadillo callejero. Estaban montadas con cuatro tablones mal puestos y no se cerraban, por lo que proliferaban los gatos y otros animales con menos tendencia a atusarse el bigote. Eran auténticos cuchitriles con zonas de acceso comunes, lo que dificultaba el trabajo y una adecuada atención al cliente. Hoy pueden contarse con los dedos de una mano los supervivientes con doble condición de campesino y *placero*. Uno de ellos es Antoni Crespí, payés de Son Ferriol y presidente de la Unión de Usuarios de un mercado que concentra 120 negocios. A él le tocó lidiar con

la última rehabilitación, que costó consensuar entre todos y se prolongó durante casi dos años. La inauguración oficial del nuevo recinto se celebró el 23 de octubre de 2003. A grandes rasgos, la reforma consistió en la modernización de la infraestructura, con todas las instalaciones técnicas integradas en las paradas, la reubicación de todas las *pedras* en una sola planta y la eliminación de puestos vacíos. Para agrupar todo el género fresco en la misma planta, fue necesario el cierre de 26 paradas. Después de casi siete años, Crespí valora el cambio muy positivamente, considera que la respuesta ciudadana ha sido excelente y se felicita por la idea de instalar un supermercado en la planta superior a fin de que el cliente realice una compra semanal completa, iniciativa pionera en España. Entre sus reivindicaciones, la implantación de nuevas líneas de microbuses que conecten el mercado con el extrarradio de Palma. Desventajas de estar en pleno centro.

Vins Toni Gelabert, Armero i Adrover y Binigrau ganan los Gran Tellus de Oro

REDACCIÓN

Un monovarietal de la autóctona callet, el *Negre de Sa Colònia*, de Vins Toni Gelabert, obtuvo el premio Gran Tellus de Oro para vinos tintos, en el marco del concurso de vino balear organizado por la Escola d'Hoteleria y el Club Rotary Palma Bellver. En la categoría de blancos, hubo dos oros: el *Blanc 2009* de Armero i Adrover, y el *Chardonnay* de Binigrau. El jurado de este *I Concurs de Vi Tellus*, presidido por Andrés Proensa, tuvo que valorar, en cata a ciegas, 116 vinos presentados por 38 bodegas de las islas.

El comité también concedió seis medallas de oro: en tinto, al *Sió 2008* de Ribas y al *Sirà de Son Claret 2007* de Butxet; en rosado, al *Albaflor* de Vins Nadal, y en blanco, al *Fusió de Blancs* de Son Vives, al *Llàgrimes Blanques* de Can Coletó, y al *Dolç de Cecili* de Ca'n Vidalet. Otros 25 vinos fueron distinguidos con medalla de plata.

El mejor albariño

En otra iniciativa enológica, la Asociación de Sumilleres de Baleares premió al vino *Valdamor* con motivo de la Fiesta del Vino Albariño Denominación de Origen Rías Baixas. La iniciativa, convocada por el hotel Cristóbal Colón, de la playa de Palma, y el ayuntamiento pontevedrés de Cambados, galardonó también a los albariños *Liñar de Vides*, con el segundo premio, y *Davide*, en el tercer puesto. Estas populares jornadas dedicadas anualmente al albariño han alcanzado este año su decimocuarta edición.

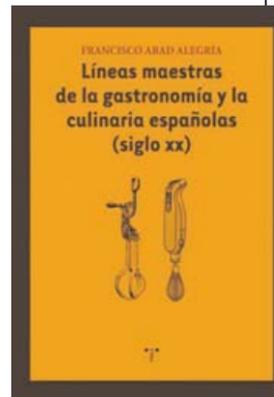
Sazonador para el chef de ESPECIAS CRESPI

No habrá paella que se le resista con la ayuda de estos prácticos sazonadores que imprimen un toque personal a sus platos de arroz. Con cinco sobres de sazonador en cada paquete y en varias modalidades: arroz, paella, marisco, mixtas... Disponible en las tiendas de Especies Crespi. 1,50 €



'Líneas maestras de la gastronomía y la culinaria españolas', de FCO. ABAD

Interesante recorrido por los recetarios más representativos del siglo XX, de la mano de Francisco Abad, quien reflexiona –con rigor documental y pasión intelectual– sobre los pros y contras de los nuevos productos incorporados a la cesta de la compra. Un ensayo de la editorial Trea, a la venta en Literanta. 24€



Patés artesanos de MALLORCA DELICATESSEN

La firma isleña *Mallorca Delicatessen* elabora unos sabrosos patés artesanos a partir de una receta tradicional con acento *felanitxer*. Sabores caseros envasados en atractivos tarros de cristal, con tres variedades: clásico, con setas y picante. A la venta en Sa Botigueta de Sant Miquel. 4,50€



Ron añejo CLÉMENT TERRE CARAÏBE



Desde la Martinique, donde la destilería Clément ha dedicado vidas y amor a la pasión del ron agrícola de alta calidad, nos llega este ron añejo. Envejecido en roble, es la mejor opción para el amante de los combinados con esta antigua bebida. A la venta en Sa Roteta (mercado de Santa Catalina). 20,75€

Vaporizadores de brandy TORRES FLAVOURS

La bodega Torres reinventa el brandy con estos innovadores formatos vaporizadores. Una nueva forma de consumo para tres de sus productos tradicionales: Torres 5 (solera reserva), Torres 10 (gran reserva) y Floralis-Moscatel Oro (vino de licor). Para aromatizar desde el típico carajillo hasta postres, ensaladas, cócteles o zumos. 15 €



ABIERTAS MAYO

	MALLORCA PALACE HOTEL & SPA 5* SA COMA Dto. 50% niños de 2 a 12 años. *Acceso libre SPA, Tratamientos con descuentos	65€ MP
	ILLOT SUITES SPA 4* CALA RATJADA Niños gratis hasta 6 años, resto 50% dto. Estancia mínima 2/N	55€ TI
	CASTELL DE MAR HOTEL 4* CALA MILLOR Niños GRATIS hasta 5 años. Resto 50% *Agua y vino incluido	44€ MP 48€ PC
	CLUB MARTHAS CALA D'OR APARTHOTEL 4* CALA D'OR - CALA EGOS Niños GRATIS hasta 6 años. Resto 50% *Agua y vino incluido	38€ PC 56€ TI
	GRAN HOTEL SOLLER HOTEL 5* SOLLER (CENTRO) Dto. 50% niños de 4 a 12 años (Sólo en SUITE). *Acceso libre SPA, Tratamientos con descuentos	75€ HD
	INSOTEL CLUB CALA MANDIA RESORT 4* PORTO CRISTO NIÑOS GRATIS hasta 11 años	55€ TI
	ILLOT SUITES SPA 4* CALA RATJADA Niños gratis hasta 6 años, resto 50% dto. Estancia mínima 2 noches.	55€ TI

hotelennmallorca.com

VIVES EN EL PARAÍSO ... Disfrútalo!!!

INFORMACIÓN & RESERVAS en
www.hotelennmallorca.com
Grupos: grupos@hotelennmallorca.com
o llamando al:
971 439 880
971 104 610

Precios por persona/noche en alojamiento Doble y régimen elegido. Precios hasta 31 MAYO.

- MP Media Pensión
- HD Habitación y Desayuno
- PC Pensión completa
- TI Todo Incluido

*Precios válidos salvo error tipográfico

Todo  Rosado

rosado

MACIÀ
BATLE



Elaborado y embotellado
en la Propiedad por
Bodegues Macià Batle S.L.
Santa Maria del Cami
Product of Spain

Ginissalem
MALLORCA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

75 cl. RE A1310-1B 13,5% VOL.

Para la realización de este anuncio, Macià Batle ha consentido en cortar únicamente una rosa.

COMPARI NI ASSOCIADOS

Rosé

Descubre el alma de Mallorca

Vino y Arte
www.maciabatle.com

