

—Metafísico estáis.
—Es que no como.
(Cervantes)

Nº12. OCTUBRE 2010

Cuaderno sobre vinos y alimentos de Mallorca

manjarria

y del entorno mediterráneo

La isla que tenía sed



ILUSTRACIÓN: ROSA GINART



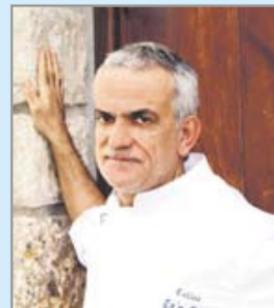
Recetas dulces con piñones de Victoria Truyols

La cocinera de Sibarita, 'catering' de repostería artesana, nos presenta tres delicias basadas en la semilla de los pinos. (pág 7)



La 'colección' de higos más grande del mundo

Una visita a la finca de Son Mut Nou, el campo experimental de higueras dirigido en Lluçmajor por Montserrat Pons. (págs 8 y 9)



La cocina de Ca'n Carrossa, en 'Mallorca, camino y fonda'

Comida y sobremesa con Joan Abrines, jefe de cocina de este 'celler' de Lloseta fundado en 1916. (pág 11)

Un recorrido histórico por las bebidas de los mallorquines

Granizados, jugos, néctares, mistelas y otros remedios para apagar la sed

ANDONI SARRIEGI

A la hora de trazar un breve apunte sobre cómo hemos ido calmando la sed los habitantes de esta isla sin lluvia, vamos a empezar hablando del mejor “bálsamo para aliviar el tedio”, que así definía un poeta arábigoandaluz la bebida que más matices ofrece y, aunque no se tenga sed, más placeres... Sí, lo han adivinado: “*Un menjar bo vol un vi bo*”. Y, de acuerdo con Josep Pla, “*un dels millors plaers que la set produeix és poder beure, a taula, amb una certa abundància i sense que faci mal, ben entès*” (menos formal, el médico griego Hipócrates sentenciaba que “todo hombre sano debe emborracharse por lo menos una vez al mes”). A pequeños sorbos, el vino nos ayudará a sobrellevar este peregrinaje por la historia de la sed en Mallorca, que empieza con un hondero en lo alto del *talaiot*, cansado de otear el horizonte y con ganas de echar un trago. Y si damos algún bandazo, no le echaremos la culpa al vino (que no es “alcohol”, no confundamos) sino sólo a nuestra imprudencia.

Nuestros primitivos *foners* debían elaborar alguna bebida fermentada de bayas o tubérculos, ya que entonces no había viñas en la isla. No tenían uva, pero sí vino, al menos de vez en cuando, puesto que lo exigían a cambio de sus servicios como mercenarios en las campañas bélicas de Cartago y de Roma. “En su tierra no circula la mone-



Acuarela del siglo XVIII con escena vinícola.

da. Está prohibido introducirla; por eso los mercenarios gastan todo cuanto ganan y compran mujeres, dicen los cronistas, y se las llevan a sus tierras. No tienen vino, pero les gusta mucho; tampoco tienen aceite de oliva, y se untan el cuerpo con una mezcla de grasa de cerdo y aceite hecho de lentisco”, cuenta Pere Xamena en su *Història de Mallorca*. Los que no salían a luchar con sus piedras, debían de conformarse con el refresco de bellotas, cuya simple receta anota el escritor Miquel Ferrà i Martorell en su ensayo *L'ahir i l'avui de la cuina mallorquina*: se pelan las bellotas, se pican en un mortero y se ponen a cocer en agua azucarada.

El origen del cultivo de la vid en la isla de Mallorca se remonta a la época de la dominación romana, aunque los colonizadores empiezan por prohibir la plantación de viñedos en las provincias para que no les salga competencia a los vinos italianos. Ya en el siglo I a. C. el historiador Plinio elogia las viñas de Baleares y no duda en compararlas con las mejores de Italia. Los romanos fueron muy dados a la adición de especias y otros ingredientes aromáticos al vino cocido. El vino con miel (*melitites*), que se consumía caliente, es un ejemplo. Para elaborarlo, se mezclaban en una pequeña ánfora una taza de vino de pasas, otra de vino condimentado con pimienta

y seis cucharadas de miel, y se ponía todo a calentar. Miquel Ferrà hace notar la semejanza de esta receta con la del *calent*, una tradicional bebida navideña muy consumida en Menorca: vino rebajado con agua, azucarado al gusto y puesto a calentar con canela.

El cultivo de la viña sobrevive sin problemas a la dominación musulmana. Es más, en su *Breviario del vino*, el escritor José Manuel Caballero Bonald nos cuenta que “los moros hicieron prosperar –y consumieron, a pesar de los vetos coránicos, que tampoco eran radicales– lo que Dionisio nos había enseñado a cultivar y gustar”. Además, fueron los alquimistas árabes quienes nos legaron las técnicas de destilación del vino para la obtención del aguardiente. De la excelente gastronomía árabe, destacaremos el refresco llamado *alosa* (alaja o hidromiel), que se hace mezclando agua de fuente

superan las nuevas bebidas energéticas: un par de yemas, una copa de moscatel y una cucharada de miel.

La elaboración de vino va en aumento a partir de la

A finales del siglo XVIII Felanitx era el municipio más vinatero de la isla



con levadura, miel, jengibre, pimienta, canela, clavo y nuez moscada. Por su parte, los judíos, que llegaron a la isla en el siglo V, tomaban *ous al vi dolç*, un batido de tres ingredientes cuya potencia no

conquista del rey En Jaume y a principios del siglo XIV Mallorca vive un periodo de gran prosperidad debido a la expansión del comercio marítimo: la isla exporta vino, miel, higos, sal de Eivissa,



Bodegas de vino conducidos en tren para su exportación por vía marítima (1927). Foto de la colección Biel Bennassar cedida por Terra de Vins.



sechan nieve en las cimas de la Serra de Tramuntana. Jóvenes payeses calzados con zuecos amontonan la nieve en grandes depósitos excavados en la roca (*cases de neu*) y la pisan para formar una masa compacta que cubren finalmente con una espesa capa de *càrritx* (carrizo). Recordemos que el helado se inventó en China y que en su expresión más primitiva es una mágica combinación de cielo y campo: ¡una mezcla de nieve y miel! Uno de los refrescos más populares de Can Joan de s'Aigo es la horchata, que se sirve, según el porcentaje de almendra, en vasos de a 20, 30 ó 35 céntimos de peseta, precios consignados en el *Llibre de Jelats* de Mateu Jaume (1884). La primera fábrica de hielo, que se instalará en la calle del Temple, no llega hasta finales del XIX. Un poco antes, a partir de 1872, la superficie dedicada a viñedos se incrementa hasta alcanzar su cota más alta debido al ataque de la filoxera contra las vides francesas, circunstancia que obliga al país vecino a importar vinos. *La Roqueta*, un semanario de la época escrito en catalán, da noticia de que algunos barcos tienen que re-

gresar a la isla con su mercancía de vinos, adulterados, según los clientes franceses. Con todo, la demanda de Francia estimula la plantación de nuevas viñas y los caldos mallorquines reciben premios en exposiciones nacionales. Según el periodista Lluís Ripoll, "*es millors vins vermes procedien de Consell i de Binissalem; reunien molt de color i eren nets, semblants en es Burdeus*".

Fábricas de chocolate

Son años marcados por el movimiento migratorio y por un comercio exterior floreciente, con saldo favorable. Las navieras mallorquinas establecen casas comerciales en América del Sur y en las Antillas, de donde nos llega azúcar, café, tabaco, aguardiente de caña, legumbres y cacao. A lo largo del siglo XIX se multiplican los productores de chocolate a la piedra, sobre todo en Sóller, cuyos nativos lo *adoptan* de México y Puerto Rico. Hacia 1870, el archiduque Luis Salvador hace un recuento de industrias alimentarias en el que anota la existencia de cuatro fábricas de chocolate y de 47 artesanos chocolateros, actividad que da trabajo

aceite, espadas, ballestas y un pegamento hecho con resina de pino, muy utilizado en la construcción de barcos. Exceptuando la zona montañosa de Tramuntana, había viñedos en toda la isla, sobre todo en la zona de Es Raiguer. Pese a ello, en el siglo XVI hay que importar vino para abastecer a la población insular, que debía tener buen saque. La destilación del vino tuvo que prohibirse más de una vez debido a "*lo grandíssim dany que causava el costum de beure'n*". Sólo los boticarios estaban autorizados para elaborar y vender aguardiente.



Hace 100 años los mejores vinos eran de Consell y Binissalem, según Lluís Ripoll

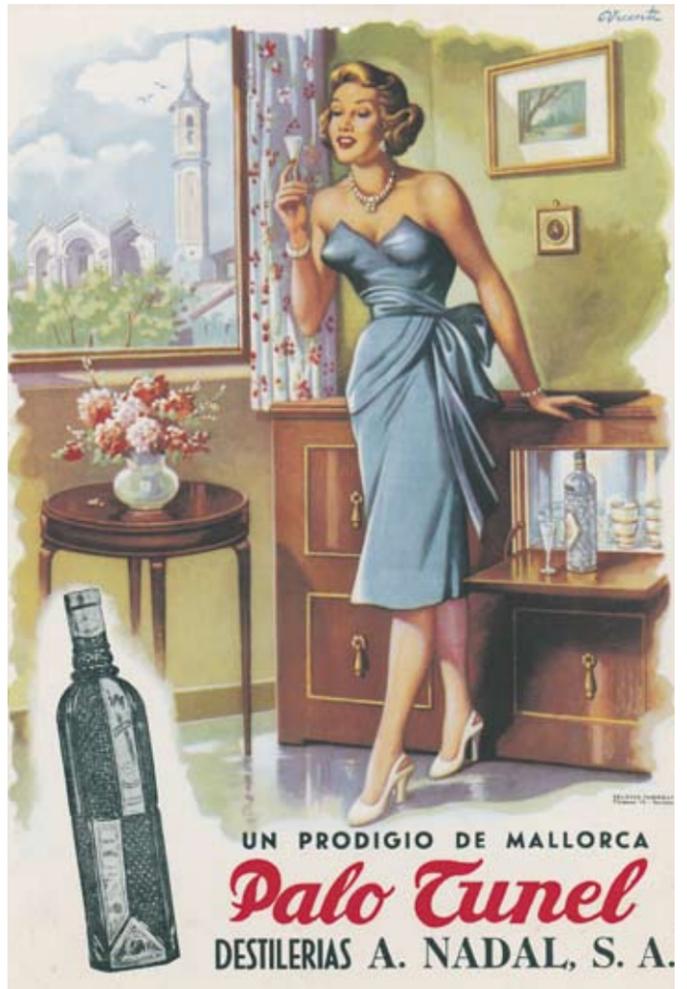
Por entonces, el vino era el producto más importante para las economías de Inca, Muro y Alcúdia, pero los mejores caldos de la isla se daban en Binissalem y en Banyalbufar, que aportaba la malvasía. Esta variedad, así como el moscatel, era buena (demasiado, tal vez) para elaborar el *vi herbolat*, que se hacía mezclando ocho partes de vino dulce por dos partes de un cocimiento de

plantas medicinales, entre ellas dos tan temidas como el beleño blanco (*herba de capseta*) y la adormidera silvestre (*cascall*). La Societat d'Amics del País hace constar en sus memorias que en 1784 se elaboran en Mallorca 112.411 hecto-

litros de vino. El municipio más vinatero es Felanitx, que da el 34 por ciento de la producción, destinada en gran parte a la destilación de aguardiente. Los 177 alambiques de la isla producen a finales del siglo XVIII una media anual de 7.800 hectolitros, de los que se destina al consumo interno un 60 por ciento. Por esas fechas, el abate Boyer, refugiado en Mallorca con motivo de la Revolución Francesa, introduce mejoras en las técnicas de destilado.

Los primeros helados

También llega de Francia por entonces la moda del helado. En 1700 abre sus puertas la heladería más antigua de Palma, Can Joan de s'Aigo, que elabora aguas heladas y ligeros sorbetes, más que productos de heladería tal como hoy los conocemos. La industria del frío aún está por inventarse (la primera máquina frigorífica se presentará en la exposición de París de 1867) y hay que contar con el duro trabajo de los *nevaters*, que co-



a noventa obreros. Esta bebida estimulante, acompañada de ensaimadas, *quartos*, *madritxos* e incluso *pa torrat*, se convierte en merienda obligada de los señores, que instauran “la hora del chocolate”.

La leche, por el contrario, apenas se consume. El arquiduque cuenta que las cabras entran en la ciudad a las siete de la mañana para el reparto de leche, bebida que se destina a los enfermos y personas de salud delicada. Con tal de asegurar existencias, la escritora George Sand, siempre tan resuelta, decide comprarse una cabra, según nos recuerda el antropólogo Sebastià Trias Mercant en *La cuina mallorquina de l'arxiduc Lluís Salvador*. Otra bebida reconstituyente es la leche de almendra, elaboración de la que ya hay constancia documental en el siglo XVI como espesante de salsas y relleno de pasteles. Para hacerla, se moja con agua caliente almendra molida y prensada, y se cuece este líquido con canela, azúcar, harina de arroz y cortezas de naranja y de limón.

Refrescos y licores

Las factorías de las postrimerías del XIX destilan licores y elaboran diversos refrescos: limonada, naranjada, zumos (como el de granada dulce) y gaseosas. Casi todos los pueblos de la isla tienen su fábrica de *pinya*, ese popular refresco caramelizado que desapareció en dos días, a principios de los 70 (del siglo XX), por obra y gracia de la coca-cola y, en menor medida, de la cerveza, una bebida que introduce en los años 20 La Rosa Blanca con patente holandesa.

Volviendo adonde nos quedamos, en muchos pueblos se elabora aguardiente para exportar a las Antillas y América del Sur, comercio en el que destaca el fuerte *anisat doble* de Santa María del Camí. Y en el fatídico año de 1891 los



En los años 50 todavía se pisaba la uva en los lagares.

vinateros mallorquines se ven enfrentados a un trago amargo: la devastadora plaga de filoxera arrasa sus plantaciones. Los principales pueblos dedicados a la producción de vino, entre ellos Manacor y Lluçmajor, se ven sumidos en la ruina y la superficie de viñedos pasa en pocos años de 30.000 a 2.000 hectáreas. Para superar la difícil situación rural, agravada por la paralización del tráfico comercial con las Antillas, en guerra con España, se replantan los terrenos con almendros y se impone la industria licorera. Sólo las comarcas de Felanitx y Binissalem se repondrán al cabo de unos años del desastre de la filoxera.

El final de la guerra colonial, en 1898, coincide con la apertura de la primera fábrica de ron en Mallorca, la destilería Túnel, que lanzará a escala industrial un aperitivo inspirado en brebajes medicinales americanos: el palo. En efecto, nues-



La destilería Túnel fundó en 1898 la primera fábrica de ron de Mallorca

tro licor más característico (su origen insular se sitúa en Sencelles a mediados del siglo XIX) se hace con palo de quina, muy usado en las colonias para combatir la malaria por sus propiedades febrífugas. Desde hace años, el consumo de palo ha bajado mucho, superado por la cerveza, pero se mantiene la popularidad del licor casero por excelencia: *ses herbes*. El cocinero Biel Frontera, autor del *Aplec d'usos de cuina al Pla de Mallorca*, cita más de treinta ingredientes en su receta de hierbas, y en su *Llibre de vins, licors i per necessari*, Lluís Ripoll indica que hay que poner a macerar, “en una botella de cuello largo donde tendrás aguardiente o cazalla”, hinojo seco, hierbabuena, azahar, melisa, albahaca, un trozo de nuez verde y granos de café. Las hierbas, que se elaboran en todo el archipiélago, son el típico licor de infusión que, al igual que el antiguo *resoli*, varía de sabor según las sus-

tancias vegetales y frutos que se tengan a mano. La cazalla también se consume rebajada con agua fría como bebida refrescante: es nuestro pernod de verano.

Copas de sobremesa

Las ratafias o cremas caseras –infusión más azúcar en forma de jarabe– son otra forma de aprovechar los excedentes de aguardiente. Bebidas digestivas y cordiales, licores clericales (algunas fórmulas se remontan a las abadías medievales) que, además de sus virtudes medicinales, prolongan las tertulias de sobremesa. Son los amables estupefacientes de la tarde, como los llamaba Josep Pla para dar a entender que conceden los dones de la tolerancia y la relatividad: “*Després d’haver estat ingerits, ni la política –per més dramàtica que fos– tenia cap importància ni la xafarderia arribava més enllà de petits afers de llit intrascendents i purament maquinals*”.

EL ORIGEN DEL PALO



Preparación de azúcar caramelizado, colorante natural del palo.

Son varias las teorías existentes sobre los orígenes del palo de Mallorca, lo que hace difícil determinar la época en que nace este preciado licor autóctono, hoy con denominación geográfica. Para ello hay que remontarse muchos años atrás y estudiar sus componentes básicos, como la quina, corteza de diversos árboles del género *chinchona* con propiedades tónicas y antifebrífugas, y la raíz de genciana, planta aperitiva y estomacal de sabor amargo. A principios del siglo XVII, el litoral llano (Pla de Sant Jordi, sa Porrassa, Santa Ponça, Can Pastilla, s'Albufera) era mayoritariamente pantanoso, lo que propiciaba un caldo de cultivo espléndido para los mosquitos, portadores de numerosas enfermedades como las conocidas fiebres palúdicas. El extracto de quina y genciana era uno de los remedios habituales para combatirlos. Por su sabor amargo, se fue combinando con diversas especias y se le añadió *arrope* (glucosa o sacarosa concentrada a base de mosto de uva, higos secos o algarroba triturada).

Según la fórmula de la marca Túnel, la elaboración del palo se realiza siguiendo estos cinco pasos: obtención del componente aromático mediante infusión y posterior extracción de la corteza de quina y las raíces de genciana; preparación de la materia colorante (azúcar caramelizado) mediante el calentamiento controlado de sacarosa, sin adicionar sustancias químicas; preparación del jarabe disolviendo una cantidad específica de azúcar en agua; mezcla de los componentes básicos (aroma, colorante y jarabe) y adición de alcohol de origen agrícola, y reposo en barricas de roble durante un mínimo de un mes. Como bebida aperitiva, el palo suele tomarse antes de las comidas, ya sea sola, con hielo o rebajada con soda. Combina perfectamente con otras (campari, triple seco, productos lácteos) y tiene amplias aplicaciones en repostería (tarta helada, cremas, bombones). *Redacción*

Por ANDONI SARRIEGI

Cala Rajada

Pequeño puerto pesquero hasta que en los años 60 desembarcó el turismo intensivo, Cala Rajada es el punto más cercano entre Mallorca y Menorca. Su centro neurálgico es el muelle, atravesado por un largo paseo marítimo que se extiende desde la playa de Son Moll hasta Cala Gat. A las cinco recomendaciones destacadas abajo, hay que sumar el pescado fresco de Ca'n Maya (un clásico), las carnes a la brasa de Los Olivos, los arroces y menús de Can Balaguer (antes en Artà) y las ensaimadas de Ca'n Colau.



SES ROTGES

Hablar del chef Gérard Tétard (Lyon, 1948) es hablar de un maestro artesano de la cocina. En 1974 cogió esta encantadora posada y al cabo de tres años ganó la primera estrella Michelin para Mallorca. Aún en activo, está a punto de pasarle el relevo a su hijo William, de 26 años. Mano a mano, firman una cocina de aliento clásico, arropada por un gran dominio del oficio y siempre al servicio del mejor producto. Dos clásicos: la raya (en honor a Cala Rajada) con salsa de azafrán y el hojaldre de *carré* de cordero. Menús a 47,50 y 64 euros. Cierran el 17 de octubre, pero la *rentrée* será –más pronto que nunca– el 1 de marzo.

Rafael Blanes, 21.
971 563 108. Sólo cenas.
Cierra domingos

SA CANTINA DES MOLL

Su nombre no engaña: es una simple cantina y está en el muelle, junto al faro, casi en la misma bocana. Una barrita y una terraza en la que se sirven esos deliciosos pescados *de segunda* vetados por los restaurantes de postín. La maira, por ejemplo, o la exquisita brótola (*mòllera*), que supera con mucho a las merluzas importadas, de carne insípida y flácida. El contenido de la bandeja de frituras varía según la pesca del día, pero pueden caer salmonetes, boquerones y gambitas. Una para dos, a 22 euros, y no te quedas con hambre. Lo regenta un pescador, Pepe Uceda, y el encargado es Jaume Amengual. A finales de octubre echan el cierre.

Puerto Marítimo. 636 229 931. Abre todos los días

LA PONDEROSA

Hace cuatro meses que el chef y profesor de cocina Toni Navarro (ex S'Era de Pula) retomó junto a su esposa, Rosi Vascónez, las riendas de este mesón fundado por su padre en 1967. Su ambiente es popular. Y su oferta, sencilla: picadas, parrilla y arroces. Concretando más, ¿qué podría comerse? Un *frit*, un calamar a la brasa y un exquisito *sabayón* helado. La repostería es una de las grandes bazas de Navarro, quien en 1992 se impuso como mejor joven cocinero de España. Volviendo al capítulo salado, se pueden compartir unas gambas al ajillo, un *pamboli* con lomo de cerdo, unas codornices a la parrilla o una paella marinera. Terraza, chimenea e instalaciones para niños.

Avda Juan Carlos I. 639 688 827. Cierra lunes

LOCANDA PARAISO DA MASSIMO

Massimo Pagliardi, natural de Cremona (al igual que Stradivarius), lleva trece años en este tranquilo restaurante, ajeno al turismo playero. Es el mejor sitio de la zona para disfrutar de un plato de pasta casera: *garganelli* con espárragos y cigalas, ñoquis con mantequilla y salsa de tomate, tallarines con sepia, gambas y salsa de azafrán, raviolis con relleno de codorniz más mantequilla y salvia fresca... Además, pescado a la sal, a la provenzal (con ajo, tomate y hierbas) o en papillote. Tiene un menú a base de *antipasti* (surtido de entrantes), plato de pasta con dos variedades y postre mixto por 17 euros. Dedicó los primeros días de noviembre a la trufa blanca.

Arquitecto Alomar, 20.
971 563 045. Cierra miércoles

ES COLL D'OS

El matrimonio formado por Consuelo Sancho (en fogones) y Joan Adrover trabaja casi al 100% con producto propio y, lógicamente, de temporada. Todas las verduras y hortalizas proceden de su cercana finca con certificación ecológica, donde crían gallinas y corderos. Su cocina, sabrosa y casera, es así de sencilla: exquisita coca de *trempó*, croquetas de berenjena, huevos camperos con patatas fritas y sobrasada (de elaboración propia), chuletitas de cordero lechal con costra de hierbas y almendra, medallones de solomillo de cerdo empanados a las finas hierbas, raya con *tumbet*... Instalaciones acogedoras y menús entre 26 y 32 euros. Cierran a finales de octubre. **Eqna Hernán Cortés-Verge de l'Esperança. 971 564 855.** Sólo cenas. Cierra domingos noche y lunes

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

alimentación biológica y macrobiótica

botiga ecològica

alquiler mini huertos para particulares y restaurantes

cosmética natural

clases semanales
chi kung
yayam
yoga

programación mensual de cursos y talleres
Aula disponible para profesionales

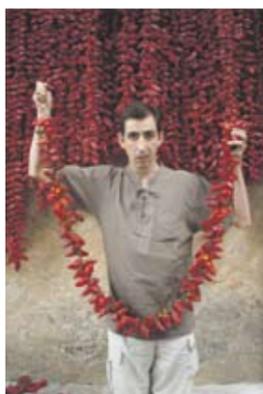
consultas de naturopatía, quiromasaje
acupuntura para animales

La REAL
BIO GRANJA

camí la real, 5 · junto al monasterio · palma · lareal@biogranja.es · www.biogranjalareal.com · T. 971 254 195
dilluns a divendres de 9h a 14h - 16 30 a 19 30h dissabte de 9 30h a 14h

Los rostros del ‘tap de cortí’

Para tapizar la fachada de Son Boter con 800 *enfilalls* de pimientos de *tap de cortí*, hace falta una tonelada y media de este producto autóctono, además de muchas manos, gran tesón y abundante entusiasmo. Sin la colaboración de los voluntarios, hubiera resultado imposible inaugurar la instalación con que Slow Food y la Fundació Pilar i Joan Miró reivindican –a través del pimentón de matanzas– el patrimonio agroalimentario local. Esta galería de retratos es un homenaje a la labor anónima y altruista de los ‘voluntarios del *enfilall*’.



VOLUNTARIADO ELABORACION ‘ENFILALLS’:

1) Tomeu Català, Sergi Canals, Pepa, Jonathan, Willy, Idoia, Albert, Lino Salas, Tomeu Torres, Guillem Amengual y todos los voluntarios del Projecte Home. 2) Manuel Avilés, Ramón Martín, Raquel, Feli, Palomino, Javier Varela, Maribel, Ana Santiago Heredia y todos los internos voluntarios del Centro Penitenciario de Palma. 3) Antonia Abraham y Jaume Maimó, de la Agència del Voluntariat de l'Ajuntament de Palma. 4) Voluntarios del Casal Jonquet, Amadip-Esment, Amics de la Terra, Associació Dones de Bauxa, Boton, Tomeu Carrió, *mestre enfilador*, niños vecinos de los cercanos apartamentos *Pullman* y todos los voluntarios anónimos que pasaron durante esos cinco días de trabajo por Son Boter. Fotos cedidas por Slow Food Illes Balears, Javier Viguera y Oliver Brenneisen.

cocinar con... piñones

Recetas de VICTORIA TRUYOLS (Repostería artesana Sibarita)



'Panellets'

- 300 gr de almendras mallorquinas
- 300 gr de azúcar
- 100 gr de boniato hervido
- 1 yema de huevo
- 1 clara de huevo
- 300 gr de piñones



Triturar las almendras justo antes de empezar la elaboración, ya que así se potencia el buen sabor de este dulce.

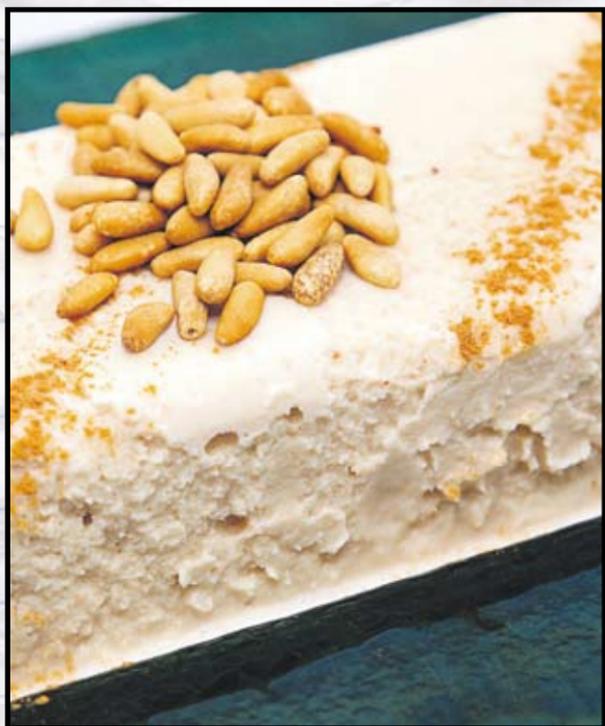
En un cuenco, mezclar las almendras molidas junto con el azúcar, la yema y el boniato hasta que quede una masa uniforme.

Con esta masa, hacer pequeñas bolitas y rebozarlas con la clara de huevo y por último con los piñones.

Cocer al horno a 170°C unos diez minutos, hasta que los *panellets* queden tostaditos

Helado de piñones tostados

- 1 l de leche
- 250 gr de nata
- 250 gr de azúcar
- 250 gr de piñones tostados
- media cáscara de limón



Poner a hervir la leche junto con la nata, el azúcar y la cáscara de limón, removiendo constantemente para que no se pegue al cazo.

Por otro lado, triturar los piñones tostaditos hasta obtener una manteca de piñones.

Cuando el contenido del cazo empiece a calentarse, añadir la manteca de piñones y remover constantemente hasta que la mezcla rompa a hervir.

Cambiar de recipiente y dejar enfriar.

Una vez atemperado, meter en el congelador unas horitas y cuando se haya congelado un poco, no del todo, pasarle la batidora para obtener así una mezcla homogénea. Dejar en el congelador.

Servir con un puñado de piñones tostados.

Pastas de té de chocolate blanco con piñones

- 2 huevos
- 120 gr de azúcar
- 160 gr de chocolate blanco
- 100 gr de mantequilla
- 180 gr de harina
- 180 gr de piñones

En un cazo al baño maría, poner la mantequilla y el chocolate blanco e ir removiendo hasta que quede una mezcla homogénea.

Por otro lado, batir los huevos enteros en un cuenco con las varillas eléctricas. A continuación, ir agregando los demás ingredientes por el siguiente orden: azúcar, chocolate blanco con la mantequilla, harina y la mitad de los piñones, reservando así la otra mitad para después.

Una vez elaborada la masa, preparar dos o tres bandejas de horno con papel especial para horno.

Introducir la masa en una manga pastelera con boquilla no muy ancha y dar forma redondita a lo que serán las pastas de té. Conviene dejar bastante espacio entre una y otra, ya que dentro del horno aumentan de tamaño.

Encima de estas bolitas de masa, disponer un puñadito de los piñones restantes y hornear a 180°C hasta que estén doraditas, unos 10-15 minutos.

Una vez hechas, dejar enfriar. Servir acompañadas de cualquier tipo de helado.



Comer higos de mayo a diciembre

El farmacéutico Montserrat Pons ha reunido en su campo experimental de Lluçmajor más de 400 variedades de todo el mundo

MÓNICA G. DOARTE

“Antiguamente, en Mallorca, quien tenía una *figuera* tenía una joya”, asegura Montserrat Pons i Boscana, un farmacéutico apasionado por todo lo relacionado con el mundo de las higueras y uno de los mayores expertos internacionales en este campo. Su veneración por este fruto, que durante años formó parte de la alimentación de subsistencia del Mediterráneo, le ha llevado a convertirse en el fundador y guardián de Son Mut Nou (Lluçmajor), el banco de conservación de higos más importante del Estado español y una referencia mundial, dedicado enteramente a la investigación de este mítico y proverbial fruto. La finca, de 15 hectáreas, cuenta con casi 1.500 higueras que mantienen vivos sabores y texturas que en muchos casos sólo son recordados por nuestros mayores.

Sus 413 variedades procedentes de innumerables lugares como Australia o Tierra del Fuego, pasando por Japón, Sudáfrica, Libia, Afganistán, Cuba o Estados Unidos, le permiten a este coleccionista de higueras cosechar auténticas delicias desde mayo a diciembre. “Me hace gracia que aquí la gente busque frutas exóticas como kiwis o mangos, cuando lo verdaderamente exótico y exquisito lo tenemos aquí, al lado de casa: en Son Mut Nou, por ejemplo, hay 251 tipos de higos mallorquines, 64 de ellos muy conocidos, pese a que las variedades locales han ido desapareciendo casi hasta su extinción”.

Pero aunque la pasión le lleve a irse de vacaciones sólo a países de don-

de pueda volver con un brote de higuera típica del lugar (“por donde voy, cojo o intercambio alguno”), y pese al gran interés científico, histórico, cultural y patrimonial que tiene este campo de experimentación de higos, Montserrat está solo en su tarea, ya que prácticamente adolece de ayudas o subvenciones para sacar adelante este campo de experimentación de una fruta tan *nostra*. Por eso, es imposible no notar su pesar

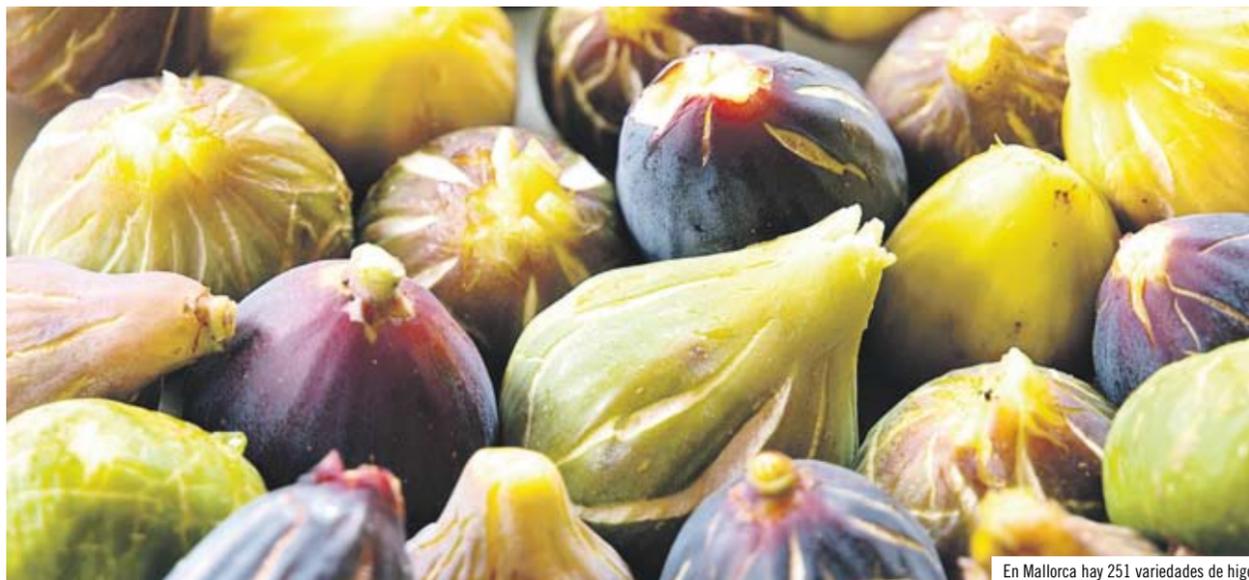


Montserrat Pons

cuando dice: “Hace poco he tenido que tirar 14.000 kilos de higos que no pudieron venderse ya que no pude recogerlos. Catorce toneladas de una exquisitez que se perdió”. Pero rápidamente se asoma al terreno del optimismo, tras un recorrido por su campo de higueras. Allí invita a degustar algunas variedades isleñas muy difíciles de localizar por la gran recesión de su cul-

tivo, aunque recuperadas tras una intensa e infatigable búsqueda. Un buen ejemplo de ello es la *albacor blanca*, originaria de Manacor, y cuyo único árbol pudo localizar en Campos, en la finca de un gran conocedor y admirador de esta variedad, Pere Ginard. O la *alenyana*, originaria de Porreres pero localizada en Algaida, entre los encinares del Santuario del Cura. Montserrat también da a degustar la *carabassetta*, originaria de Son Servera, Artá y Manacor, pero que se dejó localizar en Lluçmajor, mientras que a la *masclenya*, hallada en Lluçmajor y plantada recientemente en Son Mut Nou, habrá que tenerle todavía un poco de paciencia debido a su juventud. En esta cata improvisada, no falta la variedad *de la reina*, “la más exquisita de todas”, a juicio de Montserrat, y otras exquisiteces procedentes de Cuba, Túnez, Israel, Extremadura...

Gracias a un arduo y constante trabajo de más de 15 años de infatigable búsqueda, Montserrat Pons ha conseguido localizar estas joyas locales y foráneas e incorporarlas a Son Mut Nou. Es más, en colaboración con Slow Food y su segunda campaña de recuperación de variedades tradicionales *Fruiters d'un Temps*, este sabio de los higos ha contribuido a rescatar y distribuir 31 variedades, 12 de ellas con el máximo riesgo de erosión genética, como la *cucurella*, la *rogisca*, la *verdall negra* o la *matasoldats*. “Mi ilusión es poder mantener la finca”, comenta Montserrat, al tiempo que se pierde entre sus “niñas”, tal como le gusta llamar a las higueras.

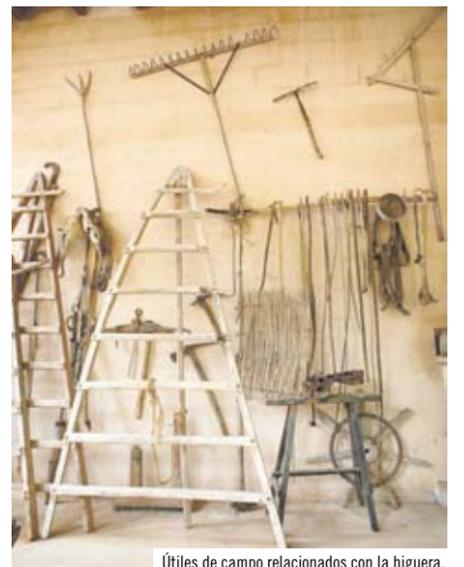


En Mallorca hay 251 variedades de higo.

MENÚ DE HIGOS EN EL RESTAURANTE JARDÍN

En el marco de la Fira d'Alcúdia, Macarena de Castro dedica este fin de semana su menú degustación a los higos mallorquines. Del 1 al 3 de octubre, la jefa de cocina del restaurante Jardín (Port d'Alcúdia) ofrece en servicios de mediodía y noche un festín de once platos en los que el higo aparece como ingrediente. Entre las elaboraciones, ensalada de mollejas glaseadas con higos de *cucurella* (variedad de Manacor); *llampuga* marinada y ahumada con *bordissot blanc*; pan con aceite e higos de La Victòria, y *figues de la Reina* con chocolate. Todos los higos proceden de la finca Son Mut Nou, el campo experimental que dirige Montserrat Pons en Lluçmajor y que reúne cerca de 500 variedades de todo el mundo.

Restaurante Jardín. Tritons, s/n. Port d'Alcúdia. 971 892 391



Útiles de campo relacionados con la higuera.



Sobre estas líneas, panorámica de la finca Son Mut Nou, que reúne cerca de 1.500 higueras, y detalle de un fruto.



Higuera procedente de Menorca, con la típica cerca de piedra seca para las cabras.



XABIER GUTIÉRREZ, jefe del laboratorio de investigación de Arzak

“Un plato se crea a base de trabajo y observación”

Junto a los cocineros Elena Arzak e Igor Zalakain, del restaurante Arzak, Xabier Gutiérrez presenta estos días en la Fundació Pilar i Joan Miró la exposición *Friendo agua*. Con él conversamos sobre sus 20 años de investigación en uno de los templos de la nueva cocina vasca, siempre en el grupo de cabeza de la vanguardia culinaria internacional.

OMAR OIANEDER

¿Qué hace un psicólogo metido en fogones?

En mi casa siempre hubo ambiente culinario gracias a mi madre, buena cocinera, y a mi padre, un gran gastrónomo. Yo, de estudiante, cogí varios empleos relacionados con la cocina, uno de ellos en una tienda de platos preparados. Y además ya solía guisar para los amigos en la sociedad gastronómica.

¿Considera la cocina como una de las bellas artes?

Si definimos el arte como aquella actividad humana capaz de transmitir emociones, creo que la cocina podría considerarse como tal.

¿Qué cuenta la exposición de la Fundació Miró?

Es el reflejo de nuestro trabajo colectivo en el Laboratorio Arzak. A través de los sentidos, el visitante puede conocer y compartir nuestras inquietudes en el campo de la innovación culinaria.

¿Está todo inventado en cocina?

No, nunca podría llegar a afirmar eso. El día que lo haga, estaré muerto. Lo que sí es cierto es que resulta muy difícil

crear conceptos nuevos y por eso hay quien arroja la toalla antes de tiempo.

¿En qué está investigando actualmente?

Ahora estamos trabajando con la marca Philips en el diseño de vajilla multisensorial. Creamos platos para recipientes de porcelana que reaccionan a estímulos exteriores. Por ejemplo, que se iluminan cuando *captan* el vertido de un líquido.

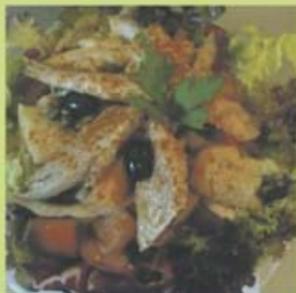
¿Por qué tiñe de rojo los chipirones?

Para crear diversión. Hacemos que el chipirón parezca, de entrada, un pimiento de piquillo gracias al jugo de remolacha con que lo tintamos. Pero luego el comensal se da cuenta de que en realidad se está comiendo un chipirón y además puede percibir el fondo terroso de esa raíz. Le damos una sorpresa, pero respetando sabores y texturas.

¿Cómo se crea un plato?

Trabajando mucho y con una dinámica de constante observación. Las claves son la constancia, la experimentación y la imaginación. Con dedicación, siempre acaba llegando el momento mágico de la creación.

FRIENDO AGUA. FUNDACIÓ PILAR I JOAN MIRÓ A MALLORCA. HASTA EL 9 DE ENERO DE 2011



Un local con un ambiente acogedor e informal, con tapas creativas con productos ecológicos & una gama de vinos que puede competir con la de un restaurante de lujo a unos precios razonables. Menú de tapas a mediodía, Cocina abierta todo el día.

sant feliu 13a, 07012 palma de mallorca. tlf. 971 425 187
email: reserva@13porciento.com / web: www.13porciento.com
lunes a sábado 12 h a 24 h, domingo 18 h a 24 h.

EDITORIAL

La cocina 'del entorno'

Durante mucho tiempo se ha hablado alegremente de cocina *de mercado* para definir la cocina de tal o cual restaurante. Una etiqueta de la que se ha abusado y que sirve de muy poco si no se especifica qué se entiende por mercado y, sobre todo, qué se compra en el mercado, donde hace tiempo que todo el año hay de todo y de todos lados. No tienen nada que ver las ofertas de un gran mercado central con supermercado incluido y la de un mercado agroecológico de pueblo. Por definición, la cocina *de mercado* tendría que ser una cocina de estricta temporada y basada en los productos locales. No olvidemos que Paul Bocuse puso de título *La cuisine du marché* a su gran tratado culinario. El padre de la nueva cocina francesa arrancaba su jornada a primera hora de la mañana en el mercado de St. Antoine, en Lyon, un lugar al que "los payeses de la

cercana campiña acuden a vender directamente sus productos", según su descripción. De unos años a esta parte se viene hablando de la cocina *del entorno* o cocina *de proximidad* para referirse a la que da prioridad a los alimentos locales. Y si se habla, será porque se practica -también en Mallorca- aunque algunos sostengan que es impracticable. Todo es una cuestión de voluntad, de actitud, de compromiso personal. La clave reside en la complicidad y el trato directo entre cocineros y pequeños productores. Los primeros han de comprender que en algún momento puede fallar la provisión de algún alimento (por falta de medios logísticos, por haberse desbaratado una cosecha o simplemente por mala mar); los segundos deben hacer todo lo posible por garantizar puntualmente el suministro, si existe un acuerdo en tal sentido. Se trata de un esfuerzo compartido, basado en el apoyo mutuo y en la buena vecindad.

al ajillo

Por R. GINART y A. SARRIEGI



¿LE TRAIGO LA CARTA DE KALIMOTXOS?

manjaria

Editan: Departament d'Economia i Turisme del Consell de Mallorca y Oriol Comunicació S.L. **Director:** Andoni Sarriegi **Coordinadora de contenidos:** Lucía Gómez del Pulgar **Coordinadora de Vinaria:** Magdalena Mesquida **Redacción:** Mónica G. Doarte, Omar Oianeder, Eduardo Sánchez-Monge y Andoni Sarriegi **Colaboran en este número:** Oliver Brenneisen, Isabel Oliver, Victoria Truyols y Javier Viguera **Diseño y maquetación:** Aníbal Guirado / Ramon Giner **Fotografía:** Karant Estudio y Tolo Balaguer **Ilustración de portada:** Rosa Ginart **Directora de publicidad:** Silvia Piris (971 729 176 / 671 485 071). **Imprime:** Artes Gráficas de Balears SL.

 Consell de Mallorca
Departament d'Economia i Turisme

 serra de tramuntana
paisatge cultural

 (oriol)
comunicación



Cada primer viernes de mes con Diario de Mallorca



Un año de Manjaria

ISABEL OLIVER

Con doce números hemos podido expresar, negro sobre blanco, el balance tan positivo y la experiencia que *Manjaria* ha significado para nosotros. Lo que primero surgió como una idea abstracta de llevar a cabo doce números de una publicación gastronómica, especializada en productos agroalimentarios y vinos de Mallorca acabó plasmada en este cuaderno de diseño innovador y contenidos independientes y muy elaborados. Para nosotros, el departamento de Economía y Turismo del Consell de Mallorca, *Manjaria* ha sido un excelente recurso informativo a través del cual hemos dado a conocer la actualidad gastronómica de Mallorca, así como los productos, los productores y la cultura del vino. Unas páginas en las que no hemos dejado ni un solo momento de fomentar el consumo de nuestros alimentos y de dar nuestro apoyo más sincero a todos los productores y a todos los actores sociales que hacen de su oficio un arte.

Este cuaderno sobre vinos y alimentos de Mallorca y del entorno Mediterráneo se dirige a un público diverso y heterogéneo. Por ello no hemos dudado en ofrecer información a todos los niveles, a todos los perfiles de consumidores. Del sibarita al novel, de la cocina de

vanguardia e innovadora a la recuperación de la más tradicional. *Manjaria* ha brindado diferentes maneras de concebir la gastronomía y, sin lugar a dudas, con ello hemos llenado ese espacio informativo hasta la fecha huérfano.

Con esta sensación del trabajo bien hecho y con la ilusión que provocan los proyectos elaborados a conciencia llegamos a nuestra meta, nuestro número doce. Atrás dejamos once meses de propuestas, viajes, bazares, entrevistas... un foro abierto de nuevos paladares y visiones de diferentes olores, texturas y sabores. Recuerdo nítidamente ese primer día del mes de noviembre cuando *Manjaria* salió por primera vez a la luz. Con un titular recurrente, *¿Todo el pescado vendido?*, arrancamos con el concepto del consumo responsable y los perjuicios de la sobreexplotación pesquera. A partir de ahí hemos ido abriendo la cesta de la compra y de la conciencia a nuestros informados consumidores. El aceite, el vino, la sobrasada, la ensaimada... esa materia prima, genuinamente mediterránea, indispensable en nuestros fogones, ha compartido protagonismo con los artífices de la gran cocina.

Estamos convencidos que *Manjaria* ha marcado un nuevo rumbo, una nueva manera de hacer las cosas en los suplementos informativos. Pero a pesar de esta satisfacción por el trabajo bien hecho tenemos que decir, por nuestra parte, un hasta luego. Hemos puesto los cimientos y ahora dejamos que en esta nueva singladura *Manjaria* siga en solitario. Nos vamos, pero *Manjaria* se queda como lo que siempre ha sido: una gran herramienta de promoción del sector agroalimentario de Mallorca.

Isabel Maria Oliver Sagreras es
consellera de Economía y Turismo



FOTOS: TOLO BALAGUER

Ca'n Carrossa

ANDONI SARRIEGI

Joan Abrines, cocinero y maestro de cocina, lleva 28 años dando de comer sin carta en su *celler* de Lloseta. Sin carta y sin menú escrito, lo que significa que ni él mismo sabe a ciencia cierta lo que cocinará ese día, ni siquiera para la mesa que acaba de sentarse. A lo mejor acaba de hornear una coca tapada de *llampuga* o está rematando una cazuela de fideos con conejo para cuatro. Esto no es un banquete, sino

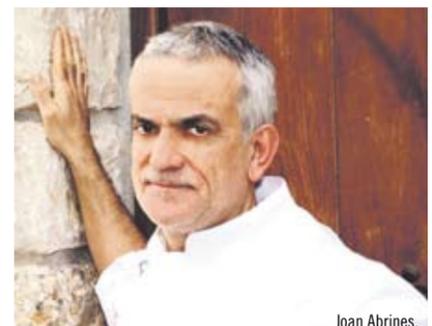
todo lo contrario. Puedes ver volar un humeante arroz de morena y sobrasada hacia la mesa de al lado y recibir la sorpresa de unas *burballes* con congrio. Es mejor no preguntar. La única norma de este *cuimer* (detesta que le llamen *chef*) es la improvisación. Para improvisar y salir airoso, es imprescindible dominar el oficio y sentir un gran entusiasmo por el mismo. El margen de error se amplía hasta el infinito, así como la capacidad de disfrutar. Por lo común, cuando el cocinero ejerce de anfitrión y hace lo que quiere (lo que le gusta), la satisfacción es general.

A Joan Abrines le gusta cocinar para cuatro, no en plan industrial. Y por eso –y porque es un nervio– no para quieto

en cocina. Todo parte, lógicamente, de la despensa del día. El 21 de septiembre guiso, al menos para una mesa, estos tres platos: *greixonera* de gallo de San Pedro, berenjena, calabacín y pimiento (también hace este pastel con raya); *llampuga* de anzuelo *torrada* con berenjena dulce (el toque de miel), y pollo con *olives trencades* y limón en salmuera, estofado inspirado en el *tagine* magrebí. Abrines lo espesa con una fragante picada de ajo, almendra, azafrán, perejil y *ras-al-hanut*, la mezcla de especias marroquí.

Elaboraciones que hablan de su querencia por la cocina antigua de Mallorca y de su devoción por las culturas culinarias del Mediterráneo (estuvo este verano en Marrakech). No sabemos qué comió la mesa del fondo, tal vez unos fideos melosos con *llampuga* o un guiso de morena con conejo.

Ya entrados en otoño, al comensal podría tocarle en suerte este menú sorpresa: de aperitivos, un *botifarró torrat* con miel de algarrobo y un *suquet* de sobrasada con *picornells*; luego un arroz de *cogomes* (más setas); como principales, *amfós amb col* y pecho de cordero relleno de carne, cabello de ángel y coca de patata; de postre, *greixonera* de avellanas. El objetivo: hacer que revivan los sabores de la cocina materna. Su madre, por cierto, trabajó como cocinera del Palau dels Comtes d'Aiamans, donde tuvo que dedicarse al recetario rimbombante de la *cuina de senyors*: hacía *coll d'indiot* relleno de carne picada y albaricoques, pargo



Joan Abrines.

con higos, mero con moras y otros platos ancestrales, recargados y agridulces. Como decía *mestre* Tomeu Esteva, “el estómago tiene cerebro”, es decir, memoria.

Y así lleva Joan Abrines desde que en 1982 tomó las riendas de este *celler* familiar fundado por sus abuelos en 1916. A los quince días ya había espantado a toda la clientela...

CA'N CARROSSA

Carrer Nou, 28. Lloseta. 971 514 023. Menú degustación: 25 euros (bebidas aparte). Cierra domingo noche y lunes completo.



Tosta de escalivada con picada de ajo y perejil.

<p>38€ P.C.</p> <p>CLUB MARTHAS APARTHOTEL 4* Cala Egos - Cala D'Or</p> <p>Estudios y Apartamentos renovados Animación diurna y nocturna Piscina climatizada Agua y vino incluidos en las comidas Niños GRATIS hasta 6 años.</p>	<p>40€ M.P.</p> <p>49€ P.C.</p> <p>DIVA POLLENSA & SPA APARTHOTEL 4* Port de Pollensa</p> <p>Apartamentos equipados. Zona SPA acceso gratuito Sauna, Jacuzzi, Baño turco y Gran Gimnasio. Complejo deportivo Tenis y Paddle. Descuentos especiales Primer niño 50% dto. Segundo niño 75% dto.</p>	<p>65€ T.I.</p> <p>INSOTEL CLUB CALA MANDIA 4* Cala Mandia - Portocristo</p> <p>Fantásticas instalaciones con acceso directo a la playa Gran programa de animación. Gran zona polideportiva. Todo Incluido GOLD Piscina climatizada, Jacuzzi, Salón estética Niños GRATIS hasta 11 años</p>
<p>50€ P.C.</p> <p>57€ T.I.</p> <p>GLOBALES SUMBA & BORNEO HOTEL 4* Cala Millor - Primera línea de Mar</p> <p>Habitaciones con vistas sobre la bahía de Cala Millor Animación Nocturna y diurna. Piscina climatizada niños hasta 7 años gratis resto 50% Dto. (SOLO EN HABITACIÓN DOBLE 2+1) Niños de 2 a 12 años 50% Dto. En habitación familiar 2+2</p>	<p>69€ M.P.</p> <p>MALLORCA PALACE SPA 5* Sa Coma, hotel 5*</p> <p>Exclusivo ambiente a pocos metros de la playa Piscina climatizada, sauna, baño turco y gimnasio gratuitos. Gran buffet. Show cooking internacional. Shushi en directo Masaje parcial por persona Gratis. Wifi Gratis. Parking y guarda gratis, según disponibilidad</p>	<p>47€ P.C.</p> <p>59€ T.I.</p> <p>HOTEL CLUB POLLENTIA 4* Port de Pollensa</p> <p>Habitaciones superiores, Animación diurna y nocturna Acceso libre Zona Spa, piscinas, saunas, jacuzzi Niños GRATIS hasta 6 años.</p>

INFORMACIÓN & RESERVAS en www.hotelenmallorca.com

SEPTIEMBRE, OCTUBRE Y PUENTE DEL PILAR.

o llamando al:
971 439 880
971 104 610

hotelenmallorca.com

¡¡Ahora ONLINE!!
Suplemento 4€ para reservas telefónicas

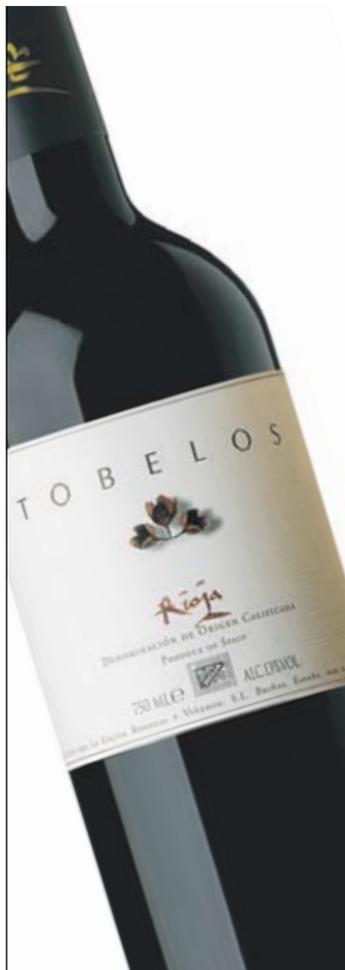
Puente del Pilar, estancias mínimas de 2 noches
Preços válidos salvo error tipográfico, por persona y día en base a alojamiento en H. Doble Descuentos niños válidos compartiendo con 2 adultos. Plazas limitadas

Por L. GÓMEZ DEL PULGAR y M. MESQUIDA

SÒ DE RAMANYÀ

Celler Ramanyà
Espumoso Brut Nature
Premsal blanc y mantonegro

Original espumoso creado personal y artesanalmente por Toni Ramis, *alma mater* de Ramanyà, y vestido con una etiqueta muy mediterránea, obra de Marga Cerdà. Con una entrada en boca ligeramente ácida, resulta equilibrado y armonioso, con aromas frescos de fruta blanca y recuerdos anisados que provocan una sensación de vitalidad al acompañar sus finas y persistentes burbujas. La naturaleza delicada de *Sò de Ramanyà* es perfecta para descorcharlo junto a mariscos y crustáceos, pescados a la mallorquina y todo tipo de calderetas de estilo marinero. Es la pareja perfecta de quesos curados y postres elaborados con chocolate negro. 12€



PETIT SOM 2008

Bodega Galmés i Ribot
Syrah, merlot y cabernet sauvignon
Vi de la Terra de Mallorca

Un buen trabajo realizado con algunas de las variedades foráneas que dan nombre a grandes vinos ha dado como resultado este tinto de Galmés i Ribot. La bodega de Santa Margalida es propiedad de la familia del mismo nombre que, tras tres generaciones dedicadas al cultivo de la vid, ha realizado una puesta fuerte por la recuperación de variedades autóctonas como el giró blanc y la gargollassa, a la vez que ha sabido sacar el jugo a las foráneas. Este vino ha pasado ocho meses por bodega de roble americano y el resultado es un caldo en que destaca el carácter frutal, con recuerdos de moras y otras frutas del bosque, y un fondo especiado. Fácil de beber, con cuerpo, cremoso e intenso. 7€



DOLÇ DE CECILI 2009

Bodegas Ca'n Vidalet
Moscatel
Vi de la Terra de Mallorca

Nos sorprende este vino blanco dulce de la mano del joven Stefan Winterling, enólogo de la bodega Can Vidalet de Pollença, que obtuvo una medalla de oro en el I Concurso de Vinos Tellus Rotary Illes Balears. Siguiendo la máxima de su creador, que sostiene que "el vino empieza en el viñedo", descubrimos el trabajo de mimo y cuidado realizado en las viñas, que han llevado a esta uva moscatel cultivada en tierras pollensinas a crear un vino que nos hace recordar los aromas a piña tropical y maracuyá. Winterling ha conseguido un vino que gusta porque es meloso pero no empalaga. Con un logrado final de boca, acompaña muy bien a todo tipo de dulces como la coca mallorquina. Mejor tomarlo bien fresquito. 11€



TOBELOS 2005

Tobelos Bodega y Viñedos
Tempranillo
DO Rioja

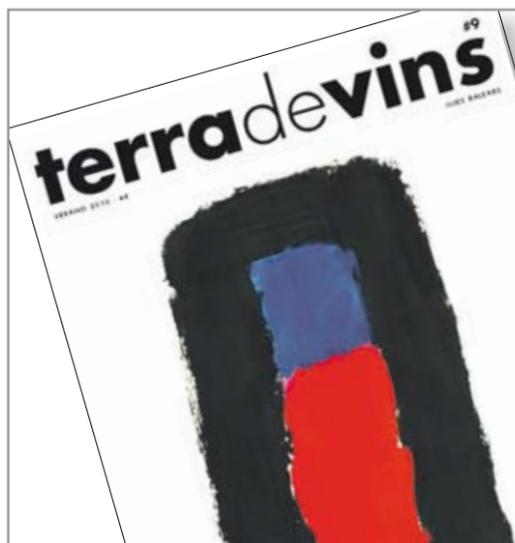
Clásico riojano que huye de las modas de la mano del enólogo Rubén Provedo, artífice de su carácter intenso gracias a su fidelidad por el terruño. Procede de viñedos de más de 25 años situados en las faldas de la Sierra de Cantabria. Tras una cosecha excelente y después de 13 meses en bodega, fue embotellado en diciembre de 2007. Tinto amable, especiado, maduro y con un atractivo tono rojo cereza. Es muy versátil a la hora de elegir compañeros de mesa, ya sean guisos de ave, pescados escabechados, carnes grasas, caza o asados de cordero. Este año se encuentra en un momento óptimo para su consumo y durante 2011 alcanzará su plenitud. Recomendamos su decantación. 8,50€



ÀN 2007

Bodega Ànima Negra
Callet (95%), manto negro y fogoneu
Vi de la Terra de Mallorca.

Uno de los vinos mallorquines esperados cada año por estas fechas es el Àn, caracterizado una añada más por su personalidad única. Hablamos de un vino de terruño, que rescata la integridad de la variedad autóctona callet procedente de viñas de entre 40 y 60 años que crecen en un suelo pobre y mineral. Este año Slow Food lo ha incluido en el Arca del Gusto por la trayectoria de la bodega Ànima Negra en el respeto hacia las prácticas tradicionales de la viticultura y su apuesta por las variedades autóctonas. El Àn 07 es un vino de gran equilibrio, cuya principal virtud es su fluidez y delicadeza. Un tinto complejo y elegante, que necesita tiempo en copa y atención para captar todos sus matices. 32€



terradevins

ILLES BALEARS

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

SUSCRÍBETE

en el tel 971 72 91 76 ó en suscripciones@terradevinsillesbalears.com



Gerhard Schwaiger parte como favorito para alzarse con el Gourmet Grand Prix

REDACCIÓN

El chef del restaurante Tristán, Gerhard Schwaiger, se perfila como favorito para ganar el Gourmet Grand Prix, cuyo veredicto se dará a conocer durante la cena de gala que se celebrará el 9 de octubre en el Castillo Hotel Son Vida. En dicho evento, que organiza la guía *restaurant-ranking.com*, concursan otros cuatro grandes chefs de la isla: Bartomeu Caldentey (Es Molí d'en Bou), Benet Vicens (Béns d'Avall), Josef Sauerschell (Es Racó d'es Teix) y Rafael Sánchez (Plat d'Or-Arabella). Fuera de concurso y como cocineros invitados, también participarán Marc Fosh (Simply Fosh) y Thomas Kahl (Es Fum-Mardavall).

Gerhard Schwaiger parte como favorito –seguido de cerca por Bartomeu Caldentey– al ostentar las calificaciones más altas en *restaurant-ranking.com*. Las puntuaciones de esta guía se basan en un promedio de las calificaciones recogidas en las publicaciones más prestigiosas del sector. Entre sus fuentes, figuran las guías Gault Millau, Michelin, Gourmetour y Repsol. Las plazas para la cena del Gourmet Grand Prix, cuyo importe es de 185 euros, pueden reservarse por teléfono (971 493 493) o bien dirigiéndose a la dirección de correo electrónico guestservice.mallorca@luxurycollection.com. La gala incluye un aperitivo a base de *champagne* y tres entrantes servidos en la terraza del hotel, un menú de cuatro platos con sus correspondientes vinos en el restaurante Es Castell y un programa de música en directo. Gerhard Schwaiger y Bartomeu Caldentey, los más firmes candidatos al premio, cocinarán, respectivamente, una codorniz mallorquina estofada en vino Gran Verán con sushi de setas, apio y falsa tortilla de alcachofas, y un bacalao con perlas de tapioca y setas.

Tomeu Caldentey promociona la cocina balear en la Expo de Shanghai

El chef de Es Molí d'en Bou, protagonista del festival culinario del Pabellón español

REDACCIÓN

El cocinero mallorquín Tomeu Caldentey, chef de Es Molí d'en Bou (hotel Protur Sa Coma), ha sido el representante balear en la Expo Universal de Shanghai, dentro del programa gastronómico organizado por el Pabellón de España. El festival culinario, titulado *Spain in Shanghai: The New Gastronomy Fiesta*, dedica una semana a cada comunidad autónoma y cada representante español cocina junto a un chef internacional. Así, la semana balear, que se desarrolló del 6 al 12 de septiembre, contó como invitado con Gabriel Kreuther, jefe de cocina de The Modern, restaurante del MOMA de Nueva York.

Producto mallorquín

El Gran Hotel Meliá Shanghai es el escenario de este festival de alta cocina, cuya presencia balear ha contado con la ayuda de la Cambra de Comerç de Mallorca. El presidente de esta entidad, Joan Gual de Torrella, acudió a la presentación, junto a la comisaria del Pabellón nacional, María Tena. Varias empresas mallorquinas, como Flor de Sal d'Es Trenc, Almasa (frutos secos), la bodega José L. Ferrer y Olis Solivellas, se han desplazado hasta Shanghai para promocionar sus productos y realizar gestiones comerciales. El menú degustación presentado por Tomeu Caldentey incluyó uno de sus platos clásicos, el denominado Canelón 2001, elaborado con pasta won-ton y relleno a base de manitas, pato, foie, setas, orejones y ciruelas pasas. El chef de Es Molí d'en Bou ofreció también dos platos inspirados en la cocina mallorquina y que figu-



Gabriel Kreuther y Tomeu Caldentey formaron un tándem culinario en la Expo Universal de Shanghai.

ran en su carta vigente: langosta con mermelada de cebolla y guiso de patata, y lengua de ternera blanca con aire de perejil y romesco verde (con al-

caparras). Como postre, manzana al horno con especias. Junto a Gabriel Kreuther, Caldentey preparó también un plato de foie-gras para degustar las

seis variedades de sales aromatizadas de Flor de Sal d'Es Trenc.

El programa completo del festival, desarrollado durante seis meses, se compone de 17 menús distintos, elaborados por un total de 38 grandes cocineros de 15 nacionalidades y que suman en su haber 49 estrellas Michelin. Por los fogones del Gran Meliá Shanghai pasarán el gallego Pepe Solla, el madrileño Paco Roncero, el andaluz Dani García, el navarro Pedro Larumbe y cuatro de los cocineros fundadores del Basque Culinary Center: Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana y Andoni Luis Aduriz. También figuran en este gran cartel el chino Da Dong (Roast Duck), el italiano Carlo Cracco y el francés del Ritz de París, Michel Roth.

JOSÉ L. FERRER PUSO UN CRIANZA 2007 PREMIADO CON ORO EN MUNDUS VINI

La bodega José L. Ferrer, de Binissalem, fue la encargada de regar el menú ofrecido por Bartomeu Caldentey en la Expo de Shanghai. Y lo hizo con un crianza 2007 que acaba de ser premiado con una Gran Medalla de Oro en Mundus Vini. Este tinto envejecido un año en barrica está compuesto de mantonegro en un 60%. La misma bodega ha obtenido dos medallas de plata en este concurso, galardones que han recaído en su Veritas Blanc 2009, fermentado en barrica y con 60% de la variedad moll, y en su Reserva José L. Ferrer 2005. Más de 5.800 muestras de vino de 42 países se han presentado a la última edición de este prestigioso certamen que se celebra en Alemania y que ha premiado a otras dos bodegas mallorquinas. Macià Batle ha obtenido dos medallas de oro por sus vinos Llàgrima de Sang 06 y Macià Batle Crianza 08 y otra de plata para el Blanc de Blancs 09. Por su parte, la bodega Pere Seda ha conseguido oro para su vino GVNI-VM Negre y plata para L'Arxiduc Rosat.



Restaurant Jaume

Deià · tel.971639029



SAN SEBASTIÁN se deja comer

Pocas capitales de provincia concentran tantos encantos como Donostia: un viejo puerto pesquero, tres hermosas playas con mareas, un casco viejo lleno de buenos bares, verdes montes circundantes, largos paseos salpicados por las olas... Todo eso más un urbanismo cabal y una oferta gastronómica que no da tregua al visitante.

Si se tiene en mente realizar un viaje estrictamente gastronómico, San Sebastián puede ser el destino perfecto. Aquí la gastronomía –seña de identidad– tiene varios frentes y abarca desde lo más popular hasta lo más sofisticado. Entre lo último, la posibilidad de comer en grandes templos de la cocina contemporánea. Vale la pena romper la hucha y apostar, como mínimo, por uno de estos cinco maestros: Juan Mari Arzak (el único que realmente está en la ciudad), Martín Berasategui (en Lasarte), Pedro Subijana (restaurante Akelarre, en el monte Igeldo), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, en Errenteria) e Hilario Arbelaiz (Zuberoa, en Oiartzun). Si se prefiere algo más tradicional, los asadores son una apuesta segura: las parrillas de Rekondo, Portuetxe y Saltxipi son tres de las que nunca te fallan, se coma chuleta o besugo. A la hora de programar la agenda, hay que reservar una mañana para visitar el mercado de La Bretxa y una noche para cenar a base de pinchos en la Parte Vieja. Algunos de los locales que no pueden faltar en esta ruta por lo mejor de la cocina en miniatura son Martínez, Ganbara, Tamboril, Goiz-Argi y La Cuchara de San Telmo. En el barrio de Gros, hay tres paradas obligadas: Aloña Berri, Narru (cerca de la playa de la Zurriola) y Bergara. Si se cuenta con algún amigo donostiarra, los más afortunados podrán comer (y cocinar, si se animan) en una sociedad gastronómica, donde todo se paga a escote. En caso de viajar a finales de noviembre, recuerden que entre los días 21 y 24 se celebrará una nueva edición de *San Sebastian Gastronomika*, el congreso culinario más importante del mundo. Y si el viaje se programa a partir de mediados de enero, no hay que olvidar que el invierno es la estación de las sidrerías, donde el menú suele consistir en tortilla de bacalao, chuletón y queso con nueces. Dos de las más fiables son Zelaia, en Hernani, y Gurutzeta, en Astigarraga.



La Cuchara de San Telmo

Morro, oreja, manitas, mollejas... Los benditos despojos reciben un trato de favor en esta tasca de cazuelitas donde todo se prepara al momento. No es el típico mostrador repleto de pinchos. Aquí hay que saber esperar y soportar las aperturas de un local estrecho y siempre de bote en bote. Con mucha suerte, te puedes sentar en la pequeña terraza de la calle tra-

sera y ponerte tibio de casquería y otras delicias: cocochas de bacalao en tempura a la cerveza, canelón cremoso de cocidos y asados, costilla de ibérico lacada con vinagre de Módena, pulpo a la plancha con berza asada... Y otros bocados inspirados en la cocina tradicional. Los precios rondan los 3 euros. 31 de Agosto, 28 (trasera Santa Corda). 943 420 840



Rekondo

Fundado como merendero en 1964 en un caserío de las faldas del monte Igeldo, cerca de la playa de Ondarreta, este reputado asador es uno de los clásicos donostiarras. Su cocina se basa en el producto y en el recetario de la tierra: chipirones en su tinta, txangurro al horno, arroz con almejas, cocochas de merluza en salsa verde, cochinito confitado,

paloma en salsa... Nombres breves para platos consistentes, con mucho sabor y hermoso bocado. Entre sus sobresalientes, el chuletón asado a la brasa. Cuenta con una acogedora terraza y con una bodega colosal, donde puedes arriesgarte con viejas añadas a precios sensatos. Paseo de Igeldo, 57. 943 212 907



Zuberoa

De los grandes maestros guipuzcoanos, Hilario Arbelaiz es el que mejor ha sabido congeniar raíces y vanguardia. En su caserío de Oiartzun, a un paso de Donosti, practica una cocina sólida, enjundiosa, muy trabajada: en las antípodas del experimento trivial. Más artesano que artista, siempre al pie del fogón, lleva el producto a su máxima expresión de sabor. Su cocina es jugosa, succulenta (el mejor adjetivo) y terrenal: pichón asado al romero, tosta de sus higaditos y berza trufada. Borda los guisos y todo lo que implique cremosidad: purés, compotas, sabayones, veloutés y demás salsas. Además, le pides una merluza en salsa verde y supera el original sin apenas alejarse. *Araneder Bidea* (barrio Iturriotz). Oiartzun (a 13 km de San Sebastián). 943 491 228



Urepel

En la desembocadura del río Urumea, frente a los cubos del Kursaal, Peru Almandoz ha consolidado el restaurante fundado por su padre en 1977. Y lo ha hecho a base de una cocina de base tradicional, sólida, sustanciosa y respetuosa con las materias primas. Se agradece la apuesta por potajes, guisos y asados de siempre, actualizados cuando

conviene, pero sin llegar a perturbar el paladar vernáculo. Hay buen producto, las raciones son generosas y no se cae en forzadas modernidades. Entre sus platos vigentes, ensalada de pescados azules (bonito, txitxarro, anchoas, sardinas) y verduras rojas; merluza con berberechos y pilpil de pimiento verde; callos y morros con mollejas de cordero en *cocotte*.

Paseo Salamanca, 3. 943 424 040



Aitor Lasa

Una de las tiendas con más encanto, mejor producto y mejor servicio de San Sebastián es la que regenta Aitor Lasa junto al mercado de la Bretxa, donde sus padres ya se

dedicaban a la venta de productos de caserío. Para los amantes del queso, es un paraíso: tiene los mejores *idiazabal* artesanos y es una enciclopedia sobre el tema. Además, cuenta con una magnífica selección de alubias, morcillas, chistorras, setas (ceps, perrechicos), manzanas reinetas de Regil, nueces y otros alimentos autóctonos procedentes de productores locales. Como muestra de su nivel, basta decir que es uno de los proveedores más queridos del cocinero Juan Mari Arzak.

Aldamar, 12. 943 430 354

Los mejores productos locales y sostenibles, en el nuevo mercado ecológico de Palma

REDACCIÓN

El nuevo mercado agroecológico de Palma arrancó su andadura el 25 de septiembre en la plaza de los Patines con nueve puestos de venta, excelente acogida por parte del público, degustación de productos ecológicos y animación musical a cargo de Tiu. La cita será semanal: se repetirá todos los sábados no festivos, de 8 a 14 horas. Esta iniciativa ciudadana ha partido de miembros de diversas cooperativas y grupos de consumo responsable vinculados a la asociación Lligams, que promueve la relación directa con los productores y el consumo de alimentos sostenibles. También participan la Associació de Producció Agrària Ecològica de Mallorca y la asociación Varietats Locals. Los promotores han contado con el apoyo de la concejalía de Salud y Medio Ambiente del ayuntamiento de Palma, lo que ha permitido adelantar la puesta en marcha del ecomercado. Para el sábado 2 de octubre se espera que el número de puestos ascienda a quince, según Jesús Frutos, de Lligams.

Estos son algunos de los productos que pueden encontrarse estos días en el nuevo mercado agroecológico de Palma, con precios del día de estreno: higo (3,25€/kg), calabaza (2€), melón (1,60), pimiento verde (2,30), berenjena (1,80), boniato (2,25), higo chumbo (3,90), almendra cruda (6) y judía verde (4,15). También pueden comprarse los quesos de cabra de Can Morey, aromatizados con algarroba, pimentón de tap de cortí y vino, a 4 la pieza de 120 gramos. Otro alimento estrella es el pan moreno de *blat xeixa* que elabora Arc al Cel (5,50€/kg) y que cuenta con el aval Arca del Gusto concedido por Slow Food. La misma casa ofrece una novedad dulce: las cocas de patata de *blat xeixa* (dos unidades, a 3,50).

Servilletas de papel de FRANÇOISE PARIOT

La firma francesa Françoise Pariot ha creado estas elegantes servilletas de papel de alta calidad y diseño imaginativo para alejar el aburrimiento de cualquier mesa. Se fabrican en dos tamaños y en gran variedad de modelos y colores. A la venta en Rialto Living. 5€ (pequeño) y 8.50€ (grande)



>K, aceite de oliva del Maestrazgo



Uno de los manjares del Baix Maestrat (Castellón) es este aceite elaborado con olivas de la autóctona farga procedentes de árboles milenarios. Similar a la arbequina por su sabor afrutado y su aroma floral, esta variedad tiene la ventaja de que aguanta bien los nueve meses de vida. Original envase de diseño rompedor y capacidad de 500 ml. A la venta en La Pajarita, Fausto Izquierdo y Botigueta de Sant Miquel. 29,50€

La STEVIA, una planta sorprendente

La stevia es un edulcorante natural alternativo al azúcar y a los aditivos artificiales. Se obtiene de un arbusto originario de Panamá y Brasil cuyas hojas son hasta treinta veces más dulces que el azúcar. Tiene numerosas ventajas y efectos beneficiosos: con cero calorías, mejora las funciones intestinales, es perfecta para perder peso e ideal para diabéticos. Disponible en diferentes formatos (granulado, líquido, polvo) en la Bio Granja La Real. 8,15€ a 14,05€



SETAS deshidratadas



Antes de que arranque la temporada de setas, ya podemos disfrutarlas gracias al proceso conservador de deshidratación. Una vez rehidratadas en agua, 100 gramos rinden más del doble. Además del surtido de setas, hay envases de sólo ceps (*Boletus edulis*), *moixernons*, ingrediente clave de un buen fricandó de ternera, o *shiitakes*, variedad con propiedades anticancerígenas muy presente en la comida asiática. A la venta en las tiendas de especias Crespi. Entre 3,75 y 4€

ICE TEA del Cappuccino



Para librarse de la sed y despejar la cabeza mientras se pasea o se trabaja por el centro de Palma, nada mejor que refrescarse con un Ice Tea natural, una de las especialidades frías del Cappuccino Take Away, con sedes en la calle Unió y en los bajos de Can Forteza Rey (pl. Marqués del Palmer). Elaborado con té verde japonés y aromatizado con zumo de cítricos y hierbabuena, este original refresco es la alternativa saludable al café con hielo. 2,70€

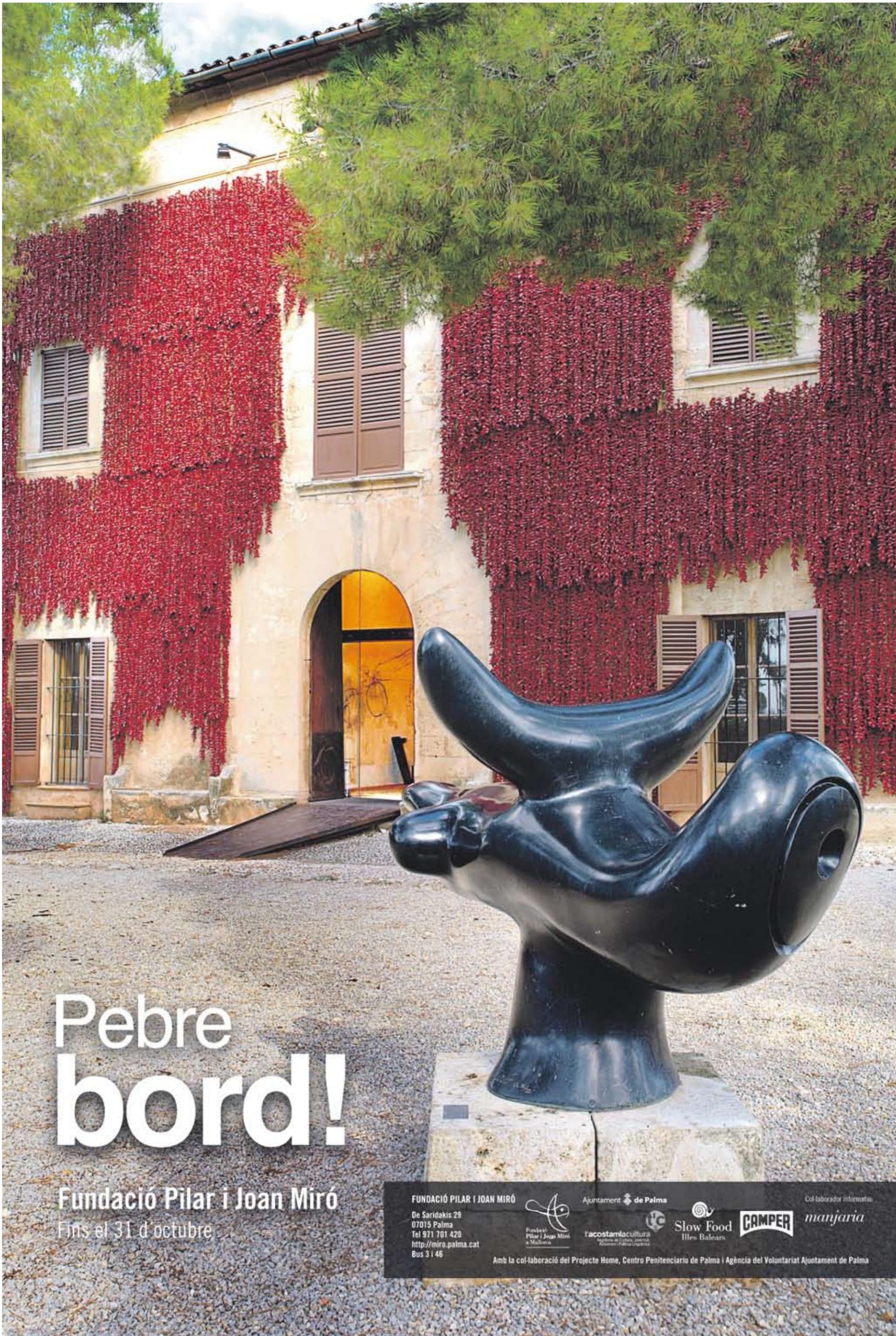
ALMENDRAS
DE MALLORCA

SANAS
Y SABROSAS



Carretera Palma-Inca Km. 23.400 / 07350 Binissalem - Mallorca
T. 971 886 588 / info@mallorcafruits.com





Pebre bord!

Fundació Pilar i Joan Miró
Fins el 31 d'octubre

FUNDACIÓ PILAR I JOAN MIRÓ

De Saridakis 29
07015 Palma
Tel 971 701 420
<http://miro.palma.cat>
Bus 3 i 46



Ajuntament de Palma



Col·laborador informàtic:

manjaria

Amb la col·laboració del Projecte Home, Centre Penitenciari de Palma i Agència del Voluntariat Ajuntament de Palma