

CUINA MENORQUINA

Miquel
Mariano



FRA ROGER

LA RECEPTE

Ingredients:

- Musclos del Port de Maó 300gr.
- Formatge de Menorca curat 100gr.
- Formatge de Menorca semicurat 100gr.
- Vi blanc 0,2l.
- Crema de llet 0,3l.
- Sal
- Pebre Negre
- Aigua
- Herbes aromàtiques.

LA FRASE DEL XEF

“He escollit el musclo perquè és un producte molt menorquí. Ara comença la temporada i ofereix als plats un sabor molt intens a mar”.



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



TOMÁS CANO | R. Son Bou Family Club

Nascut a Viladecans (Barcelona, 1970). Ja de ben petit es va criar entre fogons, la seva mare era cuinera d'un bar familiar en el què elaboraven tot tipus de tapes. Segons Tomás Cano, els millors calamars a la romana i caragols que ha menjat a la seva vida. El primer treball fora del negoci familiar el va aconseguir quan tenia 16 anys a "El Pescadito Frito", del carrer Villarroel. Al cap de dos anys va partir a treballar a l'hotel "Mediterráneo" de Castelldefels, on va començar d'escuraplats. Al cap de dos mesos, però, ja estava d'ajudant als fogons i en un any es va fer càrrec de la secció de carns i peixos. Després va passar per diferents restaurants i hotels, com La Font del Gat, Masia Can Bonet, El Rincón Andaluz, Hotel Astoria 5*, Hotel La Laguna Spa & Golf, entre molts d'altres. Un cop a Menorca, ha treballat com a cap de cuina per al grup Artiem Hotels i, des de fa dos anys, per al complex hotelier Royal Son Bou Family Club. Tomás Cano és un cuiner apassionat per l'ofici a qui li agrada compartir i col·laborar amb altres professionals del sector. És el delegat a Menorca de la Federació de Cocineros y reposteros de España.

Musclos del Port de Maó amb salsa de formatge de Menorca



En primer lloc netegem els musclos i els cuinem al vapor, amb una mica d'aigua, sal i pebre negre.

En un altre recipient elaborarem la salsa de formatge. Agafarem dos trossos de formatge, un curat i l'altre semicurat, i els tallarem a trossos petits. Llavors els posarem dins la cassola, hi afe-

girem una mica de vi blanc i començarem a fondre el formatge a foc lent. És important no deixar de remenar per evitar que la salsa s'afegri. Quan el formatge estigui ben fus, afegirem la crema de llet i seguirem remenant fins que la salsa arribi a l'ebullició.

Una vegada acabada la salsa posarem els musclos en un plat (només amb la closca que conté la carn) i els hi posarem la salsa de formatge per sobre. En darrer lloc decorarem el plat amb alguna herba aromàtica de temporada, com pugui ser l'alfàbriga, o també el porradell.

EL PRODUCTE DEL MES

El musclo del Port de Maó

El port de Maó és una meravella natural única en molts aspectes, però sobretot en el biològic. Per les corrents submarines d'aigua dolça i pel nivell de plàncton que conté esdevé un lloc idoni per al cultiu de mol·luscs. De fet, és l'únic port de les Illes Balears que reuneix les condicions necessàries per a la cria del musclo.

La cria del musclo del port de Maó es podria dividir en les següents etapes:

1) EL CULTIU:

El procés s'inicia per primavera,

amb la selecció i recollida de cries que desoven. A mesura que aquestes evolucionen es passen a les trenes o tubulars on creixeran i maduraran durant 7 mesos. El musclo es cria entorn a unes cordes que van penjades de les muscleres. Les cordes fan uns 4 o 5 metres de llarg i a cada musclera n'hi pot haver fins a unes 250, aproximadament. Els musclos també es poden obtenir



comprant cries de fora, sempre que siguin de l'espècie mediterrània *mytilus gallo-provincialis*.

2) LA RECOLLIDA:

La temporada del musclo sol començar pel mes d'abril i acaba a finals de setembre o principis d'octubre. Durant tots aquests

mesos, a les muscleres, extreuen musclos a diari.

3) NETEJA I SELECCIÓ:

El procés de neteja i selecció ha evolucionat notablement en els darrers anys. Les empreses han millorat les seves instal·lacions a

nivell mecànic i això ha servit per obtenir una neteja més a fons i una selecció més regular del producte.

Per altra banda, també s'ha reduït el temps en què el musclo es troba fora de l'aigua, millorant considerablement la seva qualitat.

4) DEPURACIÓ:

Feta la selecció, els musclos es deixen reposar. El procés de depuració consisteix en filtrar els mol·luscs durant unes hores en aigua de mar totalment neta, desinfectada i controlada, procés crucial per a garantir la seguretat alimentària del pro-

ducte.

5) EXPEDICIÓ:

A l'endemà, un cop ben depurat el producte, es revisa de nou i es passa a l'etiquetatge per a la seva correcta comercialització. D'acord amb la normativa vigent, un correcte etiquetatge permet al consumidor final obtenir una informació adequada del producte.

Està clar que el musclo de Menorca no pot competir en quantitat amb el de fora; però qualitativament és molt millor, més fresc i més gustós.

On es produeixen Musclos?

▶ Al Port de Maó actualment hi ha 4 muscleres en actiu: Paco Gonzalez, Germans Cabrera, Manolo Jordan i Jose Luis Becelis.



LES ACTIVITATS DE FRA ROGER

▶ DINAR DE LLETRES:

Per segon any consecutiu, les associacions Far Cultural i Fra Roger organitzem un "Dinar de lletres". Es tracta d'una trobada a la que convidem a 5 escriptors, feim un dinar amb plats relacionats amb ells i la seva obra, i una tertúlia posterior. Enguany intervinen Pau Faner, Damià Rotger, Maria Galetta, Tomeu Truoy i Jaume Sastre. El menú serà cuinat per Maite Vilamallà i tindrà

un preu de 29€.

Dia: Diumenge 23 d'abril, dia de Sant Jordi
Hora: a partir de les 12h
Lloc: a les cases de Muntpalau (cami de Tramuntana, Es Mercadal).

▶ COOKING FILMS:

Entre el 22 d'abril i el 20 de maig, el Festival Internacional de Cinema de Menorca i Fra Roger, amb la col·laboració de diversos hotels i establi-

ments de restauració de Menorca, i el patrocini de l'Agència de Turisme de les Illes Balears, organitza un "cicle de Cinema i Gastronomia". A cada sessió, es projectarà una pel·lícula o documental a un hotel amb encant o un establiment de restauració, i tot seguit es farà un sopar o una degustació de plats i/o menús relacionats amb la pel·lícula o documental projectat, creant així una experiència ben interessant, que inclourà sopsar guiat i conversa entre els assistents. Tota la informació la podeu trobar a

les webs de Fra Roger (<http://www.gastronomiamenorquina.com>) i del Festival Internacional de Cinema de Menorca (<http://www.festivalmenorca.com>).

▶ FIRA ARRELS:

Fra Roger participa molt activament a la Fira Arrels, la fira de producte local i cuina de Menorca que neix amb la ferma voluntat de reunir la flor i nata de la producció artesana i la cuina

menorquina. Arrels serà durant dos dies l'àgora de la cuina, amb xefs menorquins i forans explicant productes, tècniques i receptes, mostrant al món què és la cuina menorquina, quins són els ingredients tradicionals i els nous, el motor de dinamització econòmica que representen i l'atractiu turístic que contenen. I com una salsa, la maonesa, ha esdevingut icona universal.
Dia: Dissabte 29 i diumenge 30 d'abril.
Lloc: Recinte Firal de Menorca (Maó)

