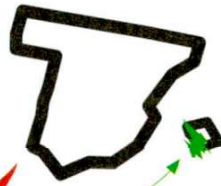


¿A QUÉ SABE...?

# Menorca



por Kino Verdi



Callos

Junto al 'oliagua' (sopa sencilla de ajo, agua y verdura), los callos a la menorquina son uno de los platos más succulentos.



queso de Mahón



sobrasada



Tomates



pimientos

Raya



Es la materia prima fundamental del perol de 'ratjada' (cazuela de raya).



Aceite



ajos





En tan solo 702 kilómetros cuadrados de superficie se ocultan unas calas que quitan el hipo (y cualquier otro mal del espíritu). Aguas resplandecientes y una riqueza en la mesa que toma forma en unos restaurantes succulentos y en unos productos delicados y exclusivos... Que no solo hay pescados, oiga. Que sus quesos son bien famosos, como su mahonesa. Pero también conquistan con productos menos obvios: el azafrán o las berenjenas. Y de la repostería para qué hablar, sus *rubiols* o *panet de mort* lo dicen todo. Como en tantas cosas, esta grandeza le viene del mestizaje, de una gastronomía proveniente de culturas tan diferentes como la árabe o la francesa.

Cuando uno se pone a charlar (o incluso a pensar) sobre las llamadas islas Baleares, enseguida se enciende una bombilla en la cabeza que reza: Mallorca e Ibiza. Pero existe un reducto (con el permiso de Formentera, claro) que desde hace unos años ha alcanzado el estatus de ese-sitio-al-que-todo-el-mundo-debería-ir. Vale, ya no es el lugar tachonado de ese encanto hippie chic que lo inundaba, pero aún mantiene una deliciosa discreción y una riqueza culinario-social que va más allá del famoso queso de Mahón, su ginebra, la mahonesa y la regata de barcos clásicos Panerai.

**Mahonesa viene de Mahón, y otras delicias con historia.** Una de las personas que más conoce y ha ahondado en la culinaria de Menorca es Borja Beneyto, fundador de Brandelicious (The Food Business Company), crítico gastronómico –alias Matoses– e impulsor de un proyecto que

*ensaimada*



CUERPO

*Protagonista de una de las imágenes típicas de aeropuerto pasajeros procedentes de Menorca (y sus islas hermanas) con una gran caja redonda bajo el brazo*

### MIEL CON QUESO (Y AZAFRÁN)

Uno es la estrella, pero los otros dos productos están empezando a luchar con fuerza por el podio.

1 **Ese rojo azafrán.** Olvidado durante años, poco a poco adquiere músculo. En Astarté producen unos 5 kilos al año, no mucho, pero ya están en contacto con clientes de China, Francia, India y EE UU.

*En Menorca hay mucho más que pescados (esa langosta...) que nadan en sus aguas*

2 **Esa dulce ambrosía.** Antoni Anglada se quedó sin trabajo y decidió elaborar miel (Dolçamar): "La miel de Menorca tiene una diversidad floral muy amplia. Junto con el hecho de estar al lado del mar con el fuerte viento de Tramontana, hacen que tenga un *bouquet* muy particular".

3 **Queso de Mahón.** En 1985 obtuvo la DO este queso cuya elaboración se mantiene invariable en numerosas fincas menorquinas (*llocs*) donde se siguen prácticas muy antiguas. El ambiente salino y la leche entera de vaca hacen el resto.

busca recuperar el origen histórico de la mahonesa produciéndola en Mahón. A él Menorca le sabe "a yodo, a salitre, a monte bajo, a acebuche, a *mar i muntanya*, a tradición y a historia. Su grandeza gastronómica proviene de la enorme riqueza de recetarios antiguos de culturas tan diferentes como la árabe, la francesa o la inglesa. Además, su impresionante riqueza a nivel de materias primas. Desde los productos hortofrutícolas hasta las especias, el vino y los diferentes tipos de ganadería. Libros como *Art de la cuina*, de Fra Roger (primera mitad del siglo XVIII) y *De re cibaria*, de Pedro Ballester (1923) atestiguan la despena casi infinita de este pequeño vergel mediterráneo".

**Queso, berenjenas y la herencia culinaria de un fraile franciscano.** El nombre del autor Fra Roger bautiza, precisamente, a una asociación nacida en 2013 que un buen día de ese verano se dieron cuenta de que en la isla no había ninguna academia de gastronomía que promocionara y defendiera sus raíces culinarias. "Así que el 15 de noviembre de ese año, un grupo de 25 personas creamos la asociación y decidimos ponerle el nombre de ese fraile franciscano de Ciutadella que dejó un manuscrito con 209 recetas de cocina menorquina del siglo XVIII", explica Antoni Juaneda, secretario de la asociación. Este colectivo sin ánimo de lucro, de esencia gastronómica, pero también cultural y académica, divulga la cocina de Menorca y recupera su patrimonio culinario de una manera popular y participativa y es, a buen seguro, el engranaje que más se mueve actualmente en pro de la culinaria de la isla.



“Me encanta el queso de Mahón”, confiesa Juaneda, “es un producto excepcional porque casi con un ingrediente (leche) y un tratamiento de curación o maduración, se logra un producto excelente, cargado de matices, intensidades de sabor, diferentes texturas... Como elaboración, me apasionan las berenjenas rellenas a la menorquina, que no llevan carne ni pescado, solo su pulpa, un sofrito y poco más, y es un plato excelente. Tanto el queso como las berenjenas se producen en toda la isla; Menorca tiene poco más de 700 kilómetros cuadrados”.

**Caldereta de langosta para tocar el cielo.** Pero no hay que quedarse ahí, en ese producto orgullo de Menorca (y de cualquiera que lo pruebe) y el único con Denominación de Origen (DO) de la isla. Juaneda avanza: “También se hacen excelentes quesos fuera de la DO. Y el vino tiene Indicación Geográfica Protegida (IGP) con el distintivo Vi de la terra de Menorca, y se está intentando conseguir Indicación Geográfica para el aceite, aunque es un proceso complicado. Por último, hace unas pocas semanas se ha creado la etiqueta Langosta de Menorca para acreditar su origen”.

Nuria Pendás y Daniel Mora reconocen que la caldereta de langosta es un plato (y producto) fundamental. Ellos son dos asturianos que llevan media vida en Menorca y abrieron en 2003 uno de esos restaurantes a los que hay que ir, Sa Pedrera de's Pujol (favorito de Borja Beneyto, por cierto)... “Está claro que la mahonesa y la caldera de llagosta”, cuentan, “son los platos de los que más se tira en promoción, pero sin duda el que mejor representa el estilo de vida y la gastronomía isleña es el oliatigu, una sopa

“Menorca sabe a yodo, a salitre, a monte bajo, a acebuché, *a mar i muntanya*, a tradición y a historia. Su grandeza culinaria viene de la enorme riqueza de recetarios antiguos árabes, franceses e ingleses”.

– Borja Beneyto, crítico gastronómico –

sencilla de ingredientes pero de elaboración metódica que nunca llega a hervir bruscamente, sin prisas, como el ritmo de la isla. Se ha convertido en un clásico del restaurante, como la caldera de morena, raya a la manteca negra, *formatjada* [empañada] Wellington o la revolución del queso de Mahón. En Menorca todo sabe mejor, por naturales o próximos, pero el queso artesano, las sobrasadas bufetas o las gambas son éxito asegurado y dan mucho juego”.

Una de las cosas que cuenta Pendás es que la gente se sorprende de que en Menorca se produzcan harina, mantequilla o “el mejor azafrán que conozco”. Y quien sabe de este producto es José Luis García –Villalba, socio de Astarté, que elabora uno de los más exquisitos azafranes de la isla, un cultivo que allí se remonta a más de 3.000 años y



## EL REINO DE LA LANGOSTA

Suena ese nombre y la boca se hace agua. En esta pequeña isla es más que una religión, es una forma de ser que se materializa en un plato excelso llamado caldereta, orgullo de Menorca... y de sus pescadores y cocineros. Se pesca de manera tradicional con trampas en los fondos marinos y, de allí, recalca en algunos de los mejores restaurantes. Anoten: Sa Llagosta, Rels, Pan y Vino, Sa Pedrera d'es Pujol, Ca'n Lluís, Moli des Racó, Ca'n Joanet...



*Rape Rossini', con sus higaditos y trufa que elaboran con audacia en Sa Pedrera d'es Pujol.*





Ingredientes para hacer el típico 'menjar blanc', un postre que recuerda al arroz con leche.

Anís estrellado

maizena y Canela

que permanece agazapado frente a otros azafranes de más renombre. ¿Por qué? García-Villalba es claro: "Porque en esto somos pioneros. Como anécdota, la idea surgió de un comentario de George Armstrong, uno de los gobernadores ingleses del XVIII, que dice: 'Los habitantes de Mallorca sacan una grande utilidad de su azafrán; los de Menorca no saben pasar sin él y, con todo, no se toman el trabajo de cultivarlo'. Con este espíritu pionero sacamos pecho por la calidad alcanzada y nuestra misión es hacerlo tradición".

Antes de entrar en los apasionantes mundos de la miel y el vino de este pequeño buque placentero varado en el Mediterráneo, le preguntamos a Beneyto por los productos más emblemáticos. No duda: "El queso de Mahón-Menorca, que por la per-

sonalidad de su textura, aroma y matices sápidos hace de él un tesoro difícilmente comparable".

**Y haga caso a los desconocidos: alcaparras, hongos, becada...** "Pero, quizá, los productos menos conocidos son los de mayor interés," aprecia Beneyto: alcaparras, esclatasangs (hongos), salicornia (planta), perdiz, becada, sobrasada de porc faixat, y el surtido proveniente del mar: desde escupinyes (berberechos) hasta las ortiguillas, pasando por la langosta y ostras de Mahón, y pescados como la raya, cap roig, espardenyés y raors. La culinaria de Menorca es queso. Pero también azafrán, manzanilla, sal de Fornells y miel de zulla. Es sobrasada. Pero también otros embutidos y fiambres como camot, cuixot, carn i xua y butifarró.

"Como elaboración me apasionan las berenjenas rellenas a la menorquina, que no llevan carne ni pescado, solo su propia pulpa, un sofrito y poco más. Y también el queso de Mahón..."

- Antoni Juaneda, de la asociación Fra Roger-

¿Y si hablamos de platos? ¿Esos que mejor representan el recetario tradicional? Menorca es caldereta. "Pero también otros como cega amb col (becada), perdius amb col, caragols amb cranca (caracoles), pilotes a la menorquina (albóndigas) y conill amb pixotera (conejo). Oliaigua, sepia rellena, lengua con alcaparras. También el arroz de conejo", continúa. ¿Y si hablamos de dulces, de esos que redondean una comida como mandan los cánones? Menorca, cómo no, es ensaimada. Pero también otros postres como rubiols, crespells, coca, congret, panet de mort y carquinyols. Y de remate, Menorca es ginebra, nos recuerda el crítico gastronómico. "Pero también cerveza artesana y vinos de calidad elaborados con uvas autóctonas y foráneas". Ya solo falta ir y probar todo. Encima esas calas...

## UNTUOSA MELODÍA

Mucho se ha discutido sobre el origen de la salsa mahonesa. Pero desde hace poco, críticos gastronómicos como Borja Beneyto y sus amigos de Fra Roger luchan por recuperar la receta original y reivindicar su origen en Menorca. "Nuestra misión es crear la mejor mahonesa artesana del mundo; hecha en Menorca y basada en la receta anterior a 1756. Será producida solo con ingredientes 100% naturales, sin estabilizantes, conservantes, sin xantana, gluten... Que empleados, consumidores y menorquines nos sintamos orgullosos. Y adquirir un compromiso apoyando a artesanos agricultores, incubando start ups y nuevas tecnologías aplicadas al campo, priorizando el uso de materias primas de Menorca, colaborando con ONG's locales y garantizando la paridad laboral. Apostamos por la innovación y el I+D nos va a permitir analizar nuevos usos de la mahonesa, investigar ingredientes más sostenibles y saludables y fomentando la producción local de materias primas como azafrán, acebuchina, alcaparra, salicornia, huevo de gallina menorquina..."