



FRA ROGER
GASTRONOMIA
I C·U·L·T·U·R·A

ASSEMBLEA SOCIS 2016

MEMÒRIA ACTUACIONS 2015

1. INTRODUCCIÓ. SOCIS. ÒRGANS. REUNIONS

Transcorreguts 2 anys d'ençà la fundació de l'associació Fra Roger gastronomia i cultura celebren la segona **assemblea anual de socis**, després de l'assemblea constituïent del mes de febrer de 2015.

L'associació compta, a la data de la convocatòria de l'assemblea (29 de gener de 2016), amb **61 socis**; a més, compta amb 280 "Amics de Fra Roger" registrats a través de la web.

La **junta directiva** està formada per les següents persones:

President: Josep Borrás Anglada

Vicepresidenta: Elisabeth Julienne Guillén

Secretari: Antoni Juaneda Cabrisas

Tresorera: Sión Bosch Moll

Vocals: Miquel Mariano Vadell, Ariadna Martínez, Joan Bagur Moll, Josep Al·lès Salvà, Ague Pons Villalonga, Ana Gámez, Rosa Rotger, M^a Antònia Roca Comella, José Bosch, Tomás Cano, Miquel Mariano Pons

La junta directiva ha celebrat **6 reunions**, que són les següents: 30 gener Cercle Artístic Ciutadella, 24 març Licors Biniarbol·la (Alaior), 29 abril Mongofra Nou, 14 setembre Fornells (Local Social), 3 novembre Cooperativa San Crispín (Alaior), 14 desembre Can Oliver (Maó)



El **consell assessor** de l'associació està format per les següents persones:

President: Jaume Mascaró Pons (president del consell científic de l'IME)

Vicepresident: Josep Borrás Anglada (president de Fra Roger)

Vocals: Rafael Aracil, Marga Cursach, Pere Fraga, Sergi Marí, Alfons Méndez, Pep Pelfort, José M^a Pisa, Antoni Roca, Guillem Sintès Espasa, Andreu Vidal i Núria Bàguena

El consell assessor va celebrar **una reunió**, la sessió constitutiva, el 29 de desembre de 2015.

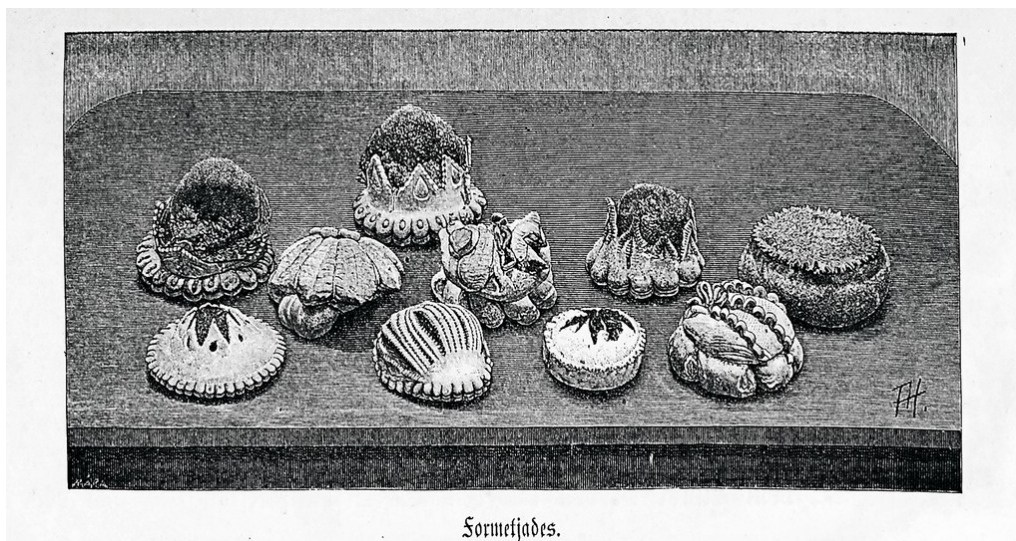
2. ACTIVITATS

2.1. ESTUDI, INVESTIGACIÓ, RECERCA

“Papers de Fra Roger”. Es tracta d'una publicació periòdica per al recull dels estudis i treballs d'investigació realitzats per socis, amics i col·laboradors de Fra Roger, i la seua difusió en un àmbit cultural i acadèmic. Comptarà amb estudis i treballs que nodriran la futura Història de la Gastronomia de Menorca. S'ha dissenyat la portada, seccions i format de la publicació, i s'ha presentat durant la Fira del Llibre de Ciutadella, el dia 26 d'abril.

Conferència “La cuina dels corsaris de Menorca”, a càrrec de Marc Pallicer, historiador i arxiver, a la seu de l'Institut Menorquí d'Estudis a Maó (50 assistents)

Taula rodona sobre “L'Arxiduc i la gastronomia de Menorca”, amb la participació de Pere Fraga (Secció de Ciències Naturals de l'IME), Alfons Méndez (Secció de Ciències Socials de l'IME), Tomeu Arbona (cuiner i reboster del Fornet de La Soca de Palma) i Bep Al·lès (gastrònom i autor i editor de llibres de gastronomia), moderat per Pep Pelfort, cuiner i escriptor gastronòmic, director del Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca; al Museu de Menorca (40 assistents)



2.2. DIVULGACIÓ, PROMOCIÓ

S'han elaborat dues **video receptes**, del llibre Art de la Cuina: “Una juavertada de peix” (núm. 119, interpretada per Joan Bagur, xef del restaurant Rels), i “Altres plats de peix ab escabetx ab lo peix frit” (núm. 125, interpretada per Tomás Cano, xef de Royal Son Bou); aquests vídeos, juntament amb altres ja realitzats l'any passat, es divulguen a través d'una secció específica de Vídeos de Fra Roger a l'edició digital del Diari Menorca (menorca.info), mitjançant un acord de col·laboració amb aquest mitjà de comunicació.

Jornada gastronòmica sobre el receptari de Fra Roger, el dia 3 de gener, al restaurant Sa Pedrera des Pujol, amb la participació de 8 cuiners i 2 someliers, que van preparar 8 plats del llibre Art de la Cuina, en la respectiva versió personal i innovadora; hi va participar també, entre d'altres aficionats a la cuina, el crític gastronòmic del suplement Metropoli del diari El Mundo, Borja Matoses, que li va donar difusió; de l'esdeveniment es va fer un video al que es va donar bona divulgació, i es van publicar les receptes a la web de Fra Roger i a les xarxes socials (30 assistents)



Expoliva 2015. A la Feria Internacional i Simposium Científico y Técnico sobre el Aceite de Oliva "Expoliva", celebrada a Jaén del 6 al 8 de maig, en col·laboració amb la ONG Gloria Olivae, l'associació Oli de Menorca, l'Institut Menorquí d'Estudis i el Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca, vam presentar dues ponències: "Oleoturismo y gastronomía en Menorca. La cuna de la salsa mahonesa", redactada conjuntament per tot el grup de treball, i "Un puente de oro líquido en el Mediterráneo. Proyecto oleoturístico integrativo balear. Menorca, la isla máxima", de la que va ser autor Ignacio Sánchez Fuentes, de l'ONG Gloria Olivae.

Debat sobre "Gastronomia i producte de Menorca com a valor educatiu", el dia 30 de gener, al Cercle Artístic de Ciutadella, amb Alexandra Butikofer (productora ecològica i presidenta d'APAEM), Silvia Anglada (cuinera Es Tast de na Silvia), Ana García (professora CEIP Sant Lluís) i Chus Ainsa (pedagoga), moderat per Montse Bau, responsable d'educació ambiental del GOB.

Tertúlia & Tast d'oli d'oliva verge de Menorca, el dia 11 de juny al Casino 17 de Gener de Ciutadella (10 assistents), i el dia 18 de juny a l'Ateneu de Maó (25 assistents)

Taller de coques amb diferents sabors, i cuina en directe per a fillets a Sant Lluís, amb motiu de la Diada del Poble de Menorca (10 fillets i filletes participant, i unes 60 persones de públic)

Presentació del llibre "Sa cuina des poble de Menorca", i concurs de rebosteria menorquina a la Casa de Menorca a Mallorca, amb motiu de la celebració de la Setmana Menorquina, dia 7 de febrer (60 assistents)

Participació a la **Fira Agroalimentària de Productes de Qualitat “Orígens”** d'Olot, els dies 21 i 22 de novembre, acompanyant Sa Cooperativa del Camp de Menorca, que va instal·lar un expositor amb producte de Menorca; Fra Roger va fer una ponència sobre “El formatge de Menorca a la gastronomia”

Viatge d'intercanvi de coneixements amb diferents entitats gastronòmiques de Mallorca els dies 27 i 28 de novembre: vam ser convidats a un dinar amb l'Acadèmia de la Cuina i el Vi de Mallorca (convidats per l'Acadèmia); visita al Fornet de La Soca de Palma on el cuiner i reboster Tomeu Arbona desenvolupa la seua tasca de recuperació de receptes conventuals i històriques; visita a la tafona de Can Det a Sóller (la darrera tafona artesanal de Mallorca); i visita a la Cooperativa Sant Bartomeu de Sóller, on a més de produir oli, desenvolupen el projecte “Capvespre”.

Taller de cuina i rebosteria conventual històrica (Mallorca), al convent de la Immaculada Concepció (monges Caputxines), de Palma, amb Miquel Mariano i Tomeu Arbona (40 assistents); divendres 6 de febrer

Talle de cuina conventual (Menorca), al convent de Santa Clara, de Ciutadella, amb Tomeu Arbona i Miquel Mariano (30 assistents); divendres 16 d'octubre



Participació a les **Jornades d'Història Local i Patrimoni Cultural a Alaior**, amb la presentació de l'associació, a càrrec de Jaume Mascaró; presentació de la ponència “La cuina del convent de Sant Francesc de Ciutadella i la saviesa culinària de Fra Roger”, a càrrec d'Andreu Vidal; i elaboració i tast de la recepta núm. 106 del llibre Art de la Cuina “Altra crema de xacolate”, a càrrec del cuiner Doro Biurrun. (30 assistents)

Participació en el **Congrés Internacional de bones pràctiques en Patrimoni Mundial** (30 d'abril), amb una xerrada sobre el patrimoni culinari de Menorca, a càrrec d'Antoni Juaneda; i una demostració gastronòmica “Menorca Talaiòtica al plat”, a càrrec del cuiner Victor Bayo (Alcaufar Vell). A una jornada divulgativa prèvia (18 d'abril), Fra Roger hi va participar fent formatjades per a tastar (Rosa Rotger), i divulgant l'estudi de Pep Pelfort “Talaiots i formatjades”, inclòs a un Quadern de Folklore (en total: 35 assistents)

Participació al **Festival Internacional de Cine “Medit”**, amb la projecció de la pel·lícula de contingut gastronòmic “La cocinera del Presidente”, i demostració de cuina en directe, a càrrec del cuiner Patrick James (Pan y Vino), que va fer una recepta relacionada amb la vida de Napoleón, el 14 de juliol a la sala Albert Camus de Sant Lluís (100 assistents)

Taller infantil de postres, a càrrec de la bloguera i cuinera Ague Pons Villalonga, que va elaborar bolles dolces de pastanaga i coco, en el marc del programa Tasta Es Migjorn, el 17 d'octubre (hi van participar directament 8 fillets i filletes)

La cuina dels bolets i xerrada sobre les varietats de bolets de Menorca, en col·laboració amb el Cercle Micològic de Menorca “Doctor Saurina”, elaborant 3 receptes de cuina amb bolets, a càrrec dels cuiners Tomás Cano (Royal Son Bou), David Domínguez (Agua – Can Faustino), y Victor Corchado (Agua – Can Faustino), en el marc del programa Tasta Es Migjorn, el 7 de novembre (80 assistents)

Participació a la **III Trobada de Grups Gastronòmics de les Illes Balears** (homenatge a Manel Picó), el dia 26 de març a Ses Cases de Sa Font Seca de Bunyola (Mallorca)

Aportació de **12 receptes** de producte local i de temporada, per al **Parenòstic del Diari Menorca**

Inauguració de l'aula gastronòmica “Antoni Cardona” de la Cooperativa San Crispín, a Alaior, durant la qual vam explicar l'origen de l'associació i les activitats que duu a terme Fra Roger, i vam fer una demostració gastronòmica, amb degustació, a càrrec de Victor Lidón, xef de Ca Na Pilar, el 21 d'octubre (80 assistents)



Presentació, demostració gastronòmica i tast de la Sopa de Nadal, del llibre Art de la Cuina, de Fra Roger, a la Fira de Nadal de Maó (5 desembre) i al local social de l'Associació de Veïns de Lluçmaçanes (12 desembre)

Taller de cuina per a joves de la Casa de la Infància de Maó; un menú assessorat pel xef Tomás Cano, elaborat pels joves del centre, que va servir per a dinar dels més petits; activitat feta en col·laboració amb l'Obra Social de La Caixa.

Dinàmica de grup entre directors d'oficina de La Caixa, al restaurant Ca N'Aguedet, amb dos equips capitanejats per un xef cadascun (Tomás Cano i Joan Bagur, i amb Miquel Mariano Vadell com amfitrió), per a elaborar receptes del llibre Art de la Cuina de Fra Roger, i dinar posterior; activitat feta en col·laboració amb l'Obra Social de La Caixa; 23 de gener

2.3. ACTIVITATS EN COL-LABORACIÓ AMB ALTRES PERSONES I ENTITATS

2.3.1. Estudi, investigació, recerca

Sèrie d'articles d'Alfons Méndez: **“El gin de Menorca, de la llegenda a la història”**; i **“La gastronomia i l'alimentació de Menorca en la història”**, publicats a la web de Fra Roger i als mitjans de comunicació (Diari Menorca). El 5 de juny, Alfons Méndez va fer una conferència a l'Ateneu de Maó, com a resum i conclusió de la sèrie d'articles.

Sèrie d'articles d'Adolf Sintès, sobre la producció d'oli a Menorca, publicats a la web de Fra Roger i als mitjans de comunicació (Diari Menorca, a la secció “Entre els plecs de la memòria”)

Publicació de la ponència **“La cuina del convent de Sant Francesc de Ciutadella i la saviesa culinària de Fra Roger”**, a càrrec d'Andreu Vidal, a la web de Fra Roger, les xarxes socials i els mitjans de comunicació (Diari Menorca).



papers

de Fra Roger

Núm. 1 • Any 2015

La cuina del convent de Sant Francesc de Ciutadella



Tothom sap que, de l'antic conjunt del convent de Sant Francesc de Ciutadella, avui només es pot veure l'església, convertida en parroquia.

— 5 —

La cuina del convent de Sant Francesc de Ciutadella

Tothom sap que, de l'antic conjunt del convent de Sant Francesc de Ciutadella, avui només es pot veure l'església, convertida en parroquia.

— 6 —

La cuina del convent de Sant Francesc de Ciutadella



Tothom sap que, de l'antic conjunt del convent de Sant Francesc de Ciutadella, avui només es pot veure l'església, convertida en parroquia.

— 11 —



La cuina del convent de Sant Francesc de Ciutadella

♦ Andreu Vidal Mascaró

Tothom sap que, de l'antic conjunt del convent de Sant Francesc de Ciutadella, avui només es pot veure l'església, convertida en parroquia. La resta, o quasi tota la resta, va desaparèixer. L'hoct va ser urbanitzat i el convent, derrocat per després fer-hi una construcció nova. Per això era molt difícil trobar una resposta a la pregunta que sempre m'havia fet: on era la cuina de Fra Roger i on era situat el seu hort?

I aquesta pregunta n'arrossegava d'altres: Com i quan va ser la fundació del convent de franciscans de Ciutadella? Quins espais se li va concedir? Quin va ser el seu funcionament al llarg dels segles? Què va passar durant el desastre de 1588? Com va ser el procés de Desamortització durant el segle XIX?

Hauria estat fàcil respondre a aquestes preguntes si hi hagués hagut un estudi general del convent de Sant Francesc, però no existia el 1993 ni existeix ara, que jo sapia. Per això he hagut de recórrer a fonts d'informació parcial, recollir testimonis gràfics de gravats i mapes i intentar fer-ne una síntesi.

El primer text de rellevància que em va caure a les mans va ser el ben documentat article de Joana Maria Gomila Casanova titulat “La desamortització eclesialística a Menorca” (*Revista de Menorca*, 1976, pàg. 36-173). Com que reproduïa un plànol de part del convent en què s'esmentava la cuina, vaig creure que la incògnita d'on aquesta era ubicada seria fàcil de resoldre. Però en realitat aquell document no va fer més que plantejar-me noves qüestions: del convent propiament dit, allà no apareixien més que les parets i, encara que hi havia una indicació dels punts cardinals, la cosa no em

(continua)

Altres articles i estudis sobre gastronomia i alimentació, de Bep Al·lès, Pep Pelfort, Alfons Méndez, Adolf Sintès, Andreu Vidal, Pau Faner, Miquel Mariano Vadell, Miquel Mariano Pons, Isabel Rodríguez Anglada, Antoni Juaneda; les blogueres Ague Pons Villalonga, Rosa Rotger, Sonia Sintès, Ana Gámez, Marga Nuevo; publicats a la web i xarxes socials de Fra Roger i als mitjans de comunicació.

Especialment destacable és l'aportació al coneixement del patrimoni culinari de Menorca que fa el **Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca**, i el seu cap visible, Pep Pelfort, fent estudis i treballs d'investigació històrica i d'anàlisi culinari dels productes i receptaris de Menorca, generant un coneixement molt valuós, que enriqueix els continguts de Fra Roger i ens permet difondre'ls. Constantment publica articles i estudis a la seua web i al seu blog, tots ells molt interessants. I especialment rellevant és la ressenya **“Genealogia de l'Art de la Cuina de Francesc Gabriel Rotger Villalonga”** a la Revista de Menorca, publicació de l'Ateneu de Maó, a càrrec de Pep Pelfort.

2.3.2. Divulgació, promoció

Hem col·laborat amb Marga Cursach, membre de l'IME, en la preparació del **llibre sobre el receptari del segle XIX de Bàrbara Soler i Siquier**; vam cuinar una recepta amb motiu de l'acte d'inauguració del Centre d'Art i Història Hernández Sanz (Ca n'Oliver), el dia 21 de març; la publicació, presentació i difusió del llibre-receptari està prevista dins el primer trimestre de 2016.

Fra Roger ha col·laborat en la **difusió del llibre “Sa cuina des poble de Menorca. Rebosteria i pastisseria”**, de Bep Al·lès, que conté moltes receptes recuperades de cases senyorials de Ciutadella, mitjançant presentacions a diversos indrets i amb la publicació a les xarxes socials de l'associació.

Participació en un acte de **presentació de producte de Menorca** (sal de Fornells, oli i altres) a **Madrid**, donant a conèixer l'estudi sobre la vertadera història de la salsa maonesa, altrament dita alioli bo.

Participació al **Seminari d'Agricultura i Medi Ambient**, organitzat pel GOB, el dia 7 de febrer.

Participació a la **Jornada Gastronòmica i Cultural de l'Associació Espanyola Contra el Càncer** (agrupació de Ciutadella), fent de jurat d'un concurs d'aubergínies i carabassonets plens, el 7 d'agost a la plaça des Pins de Ciutadella (300 assistents).

Participació com a **jurat** (Miquel Mariano, Pep Pelfort i Josep Borrás) del **XXV Concurs de Paelles del Casino 17 de Gener** de Ciutadella, al palmeral de Calan Blanes, el dia 9 d'agost (120 persones)



Presentació del llibre **“Sa cuina des poble de Menorca. Rebosteria i pastisseria”**, de Bep Al·lès, i demostració gastronòmica cuinant panellets de Tots Sants, a càrrec de la Pastisseria Moll de Ciutadella, en el marc del programa **Tasta Es Migjorn** (31 d'octubre)

Participació a l'acte **d'entrega dels premis de l'Associació de Periodistes Gastronòmics** de les Illes Balears

Participació com a **jurat al concurs de cuina per a casals joves de Menorca “Alternachef”**, del programa Alternanits d'Injove

Difusió de la **Mostra de Cuina Menorquina**, organitzada per l'Associació de **Restauració de CAEB** Menorca

Difusió de les campanyes **“L'oliaigua, la sopa menorquina que no ha de bullir”**, i **“Els dimecres, dia de brou”**, de l'Associació de **Restauració de PIME** Menorca.

Participació en el **debat sobre “Agricultura i ramaderia ecològica a Menorca: una oportunitat de futur”**, organitzat per APAEM; 30 d'abril

Participació en la **Jornada de Networking amb propietaris d'apartaments i vivendes turístiques** organitzat per l'Associació Hotelera de Menorca ASHOME; 28 d'abril

Entrevista amb un **grup d'alumnes de la Universitat Autònoma de Barcelona UAB** a Mongofra, per al projecte de final de Carrera del Grau de Ciències Ambientals, amb Jaume Mascaró, Pep Pelfort, Alfons Méndez i Antoni Juaneda; 29 d'abril

2.4. PROGRAMA LEADER 2015

Per la seua especial rellevància dins l'exercici 2015, tot i que les s'emmarcarien en algun dels apartats anteriors, diferenciam les activitats dutes a terme en el marc del projecte **“Valoració del producte de Menorca a través de la gastronomia”**, finançat amb fons del **Programa Leader**, i duit a terme en col·laboració i coordinació amb el projecte **“Agroxerxa”** de l'Observatori Socioambiental de Menorca (OBSAM).

En acabar ambdós projectes, el mes de juny de 2015, vam acordar amb l'OBSAM **donar continuïtat a aquesta col·laboració**, fent créixer els dos projectes i plantejant noves accions encaminades a l'objecte principal, la valoració del producte local i de temporada, els productors i el sector primari de Menorca en general, vinculat sempre al sector de l'hoteleria i restauració, que son unes de les activitats que li donen valor.



Xerrada i col·loqui amb Maria Solivellas, cuinera del restaurant Ca Na Toneta de Caimari

(Mallorca), sobre la cuina de proximitat o de quilòmetre zero; 24 de febrer, al Centre de Convencions des Mercadal (40 assistents).

Taula rodona sobre “Varietats locals de fruites i verdures a Menorca”, amb Gemma Casas (Mestral), Tito Pons (Arbres d'Algendar), Bernat Cañellas (tècnic CAIB), moderada per Pep Pelfort; 8 d'abril, a l'Ateneu de Maó (25 assistents)

Taller sobre “Cuina de proximitat, escola i família”, a càrrec de Silvia Anglada i Toni Tarragó (Es Tast de na Silvia); amb jocs agroecològics a càrrec del GOB; i xerrada sobre “Alimentació responsable en el dia a dia familiar”, a càrrec d'Ernest Fortuny. (25 assistents)

Trobada de productors i restauradors, “Diàleg a la taula”, amb la participació de més de 50 persones i empreses, per a intercanviar coneixements entorn a la utilització del producte local a la gastronomia, dia 27 d'abril, a l'Hort de Sant Patrici. Es va presentar al projecte Agroixerxa per part de David Carreras de l'OBSAM; i el cap de cuina del restaurant Les Cols, d'Olot (2 estrelles Michelin) va fer una xerrada sobre el cas d'èxit de Les Cols en cuina de proximitat i producte local.

Organització de les **Jornades Gastronòmiques de Producte Local “Menú Km 0”**, amb la participació de 35 restaurants que van haver de fer un menú exclusivament amb producte de Menorca (del 7 al 10 de maig), en col·laboració de les associacions de restauració de PIME i CAEB, l'associació hotelera de Menorca ASHOME, Sa Cooperativa del Camp de Menorca i Sine Dolore.



Demostració gastronòmica, **Cuina amb peix de Menorca**, a Fornells, a càrrec del cuiner David Coca (Sa Llagosta), en col·laboració amb l'associació de comerciants de Fornells (30 assistents)

Mostra de producte de Menorca, a Es Migjorn, en el marc del programa de dinamització del municipi Tasta Es Migjorn, de l'Ajuntament, el 23 de maig (més de 100 persones van passar per la Mostra)

Participació a la **Fira de Medi Ambient de Maó**, amb 4 demostracions gastronòmiques i taller de cuina per a fillets, a càrrec de les blogueres Silvia Alpile, Roser Mercadal i Antònia Taltavull, i l'estudiant de cuina Silvia Olives (5 i 6 de juny). Es van fer 2 tallers, amb l'assistència de 12 adults i 16 fillets, i públic de pas.

Jornada de debat sobre **“La gastronomia i el producte de Menorca”**, en el marc dels **“Diàlegs a Mongofra”** de la Fundació Rubió Tudurí, amb la participació de 20 persones i entitats representatives de tot el sector de la gastronomia, en la que es va aprovar l'anomenada **“Declaració de Mongofra”** per a la valoració del producte de Menorca a través de la gastronomia. El dia abans, i com a introducció al tema, es va fer la conferència sobre **“Gastronomia i producte local a Euskadi”**, a la Biblioteca Fundació Rubió de Maó, a càrrec d'Ana Fernández, tècnic de l'administració autonòmica basca (12 i 13 de juny) (25 assistents)

2.5. ACTIVITATS TRANSVERSALS. COMUNICACIÓ

L'associació ha continuat dotant de continguts la seua **web** i millorant i ampliant els seus espais de presència a les **xarxes socials**. Tots els actes han estat molt divulgats, tant pels **mitjans de comunicació convencionals** (son molt nombroses les aparicions a la premsa escrita, així com les entrevistes i notícies generades a la ràdio, i la realització de notícies i reportatges a IB3 Televisió i a algun altre canal), com a través de les **xarxes socials** (en els perfils de Facebook i Twitter de l'associació, i al canal de YouTube). Així mateix, tots els actes, activitats, articles, estudis, receptes, etc, han estat publicades a la web de l'associació.

Durant aquest segon any d'existència de Fra Roger s'ha consolidat la recaptació de **suport i coneixement** per part del públic, comptant actualment amb **280 Amics de Fra Roger** a la nostra web, més de **2.000 seguidors a Facebook** i més de **1.100 seguidors a Twitter**. També s'ha iniciat, durant 2015, el procés de captació de socis, mitjançant diverses campanyes, que es continuaran durant 2016 per tal de consolidar una massa social que doni suport actiu a l'associació; ara mateix comptam amb **61 socis**.



En matèria de disseny i producció de **material gràfic**, productes de merchandising, etc, hem confeccionat uns delantals identificatius de Fra Roger, que hem fet servir en totes les demostracions gastronòmiques i activitats de difusió de la gastronomia de Menorca i el seu patrimoni culinari; així mateix hem preparat un "pack" de regal de Nadal, consistent en un llibre de Art de la Cuina, un delantal i una cullera de llenya per a cuinar.

3. CONVENIS I ACORDS DE COL-LABORACIÓ, I RELACIONS INSTITUCIONALS

Un dels principis o criteris d'actuació de Fra Roger és fomentar la **col·laboració amb altres entitats**, culturals i de tot tipus, i amb els mitjans de comunicació, per tal de **crear sinèrgies i optimitzar recursos**. aquesta col·laboració de vegades s'instrumenta mitjançant convenis, i d'altres es fa de forma puntual i/o amb un acord verbal.

Per altra banda, fomentam les **relacions amb les Administracions Públiques de Menorca**, tant per a col·laborar i crear sinèrgies en les actuacions que duguin a terme i per les que puguin ser útils els coneixements i els mitjans de Fra Roger, com per la seua tasca de suport i finançament de les activitats que desenvolupam

3.1. Convenis i acords de col·laboració amb altres entitats

Entitats i empreses amb les que mantenim **acords de col·laboració**, i l'objecte de l'acord:

- Cooperativa Sant Crispín. Aula de Cuina i altres activitats (conveni signat)
- Sa Cooperativa del Camp. Accions conjuntes, foment producte local (conveni signat)
- Agroxerxa /OBSAM. Accions conjuntes i/o coordinades. Continuitat Leader 2015
- Fundació Rubió I Tudurí. Activitat anual "Diàlegs a Mongofra"
- Ateneu de Maó. Actes puntuals
- Cercle Artístic de Ciutadella. Actes puntuals
- Casino 17 Gener. Actes puntuals
- Centre d'Estudis Gastronòmics Menorca. Continguts i Estudis
- Centre d'Estudis Locals d'Alaior. Actes puntuals
- Fundació La Caixa. Actes puntuals
- ONG Gloria Olivae. Promoció i difusió cultura oli d'oliva
- Museu de Menorca. Actes puntuals
- Associació de Restauració de PIME. Difusió
- Associació de Restauració de CAEB. Difusió
- Associació Hotelera de Menorca ASHOME
- Joves Empresaris. Seu fiscal de Fra Roger
- Seth Hotels. Allotjament, i activitats

Durant l'any 2015 hem signat aquests **convenis**:

- Conveni de col·laboració entre Fra Roger i Sa Cooperativa del Camp de Menorca, per a la difusió del producte local, i la seua valoració a través de la gastronomia (19 de maig)
- Conveni de col·laboració entre Fra Roger i la Cooperativa San Crispín, per a aconseguir objectius comuns, i concretament per a l'ús de l'aula gastronòmica "Antoni Cardona" (15 de setembre)



Per altra banda, ens hem integrat al **Fòrum ETS**, d'Entitats del Tercer Sector, un foro o plataforma que aglutina totes les associacions i entitats de Menorca que fan feina en temes socials, culturals, educatius, etc.

Destacar també les activitats de **promoció i difusió de la cultura de l'oli d'oliva verge extra**, de la ma de la ONG Gloria Olivae i el seu cap visible Ignació Sánchez, en col·laboració també amb l'associació Oli de Menorca, el Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca i Adolf Sintes, membre de l'IME i autor del llibre "Trulls i tafones. La producció d'oli a Menorca".

Finalment, i tot i que ja n'hem fet referència a l'apartat

3.2. Convenis i acords de col·laboració amb mitjans de comunicació

Cadena Ser Menorca. Disposam d'un micro espai radiofònic setmanal en el que s'entrevista a diferents cuiners i altres persones relacionades amb la gastronomia, i es fa tertúlia amb un representant de Fra Roger.

Diari Menorca. Canal de vídeo receptes a l'edició digital, pàgina gastronòmica mensual a l'edició en paper, difusió especial dels principals esdeveniments i continguts de Fra Roger, a canvi de que l'associació li aportï continguts per als seus mitjans, i li ofereixi activitats amb condicions especials per al Club del Subscriptor. El Diari Menorca s'ha compromès a oferir condicions molt favorables per a l'edició dels Papers de Fra Roger.

IB3. Col·laboració amb IB3 Televisió per a la realització de diversos programes de contingut gastronòmic; participació en diversos programes de IB3 Ràdio

24

Mira Menorca

CUINA MENORQUINA

LA RECEPTE



Ingredients (per a un plat):

- 1-2 patates
- 1 lmina de sobrasada
- 2ous
- 4-5 alls
- 1l d'aigua
- 200 cl de vinagre
- Oli d'oliva
- Sal
- Llor

Patates confitades amb ou potxat, sobrasada i crema d'ou estrellat

Preparem les patates, les tallem a làmines fines i llavors les sofregim en oli d'oliva amb alls i llor durant 10 minuts aproximadament. Mentre les patates es van confitant, dins d'una olla, comen-

cem a escalfar l'aigua i el vinagre on farem l'ou potxat. A la vegada, anem preparant la crema d'ou estrellat. Fregim un ou i quan estigui ben daurat l'aboquem dins d'un recipient, amb tot l'oli, perquè es refredi. Quan

estigui ben fred, hi afegim una mica d'aigua i ho triturarem amb una batidora, fins a obtenir una crema blavinososa. Llavors, anem a preparar l'ou potxat. Quan l'aigua amb vinagre estigui ben calenta, hi tirem un ou

i el posem. Amb molt de compte, el traïem de l'olla i el deixem que refredi en aigua tèbia. Quan les patates estan confitades, les traïem de la pell i les saltem. Acte seguit, començem la presentació del plat. En primer lloc col·loquem les patates dins d'un motxo i les premsam. A poc a poc, retirem el motxo i a sobre les patates hi posem una làmina de sobrasada. Llavors, ho posem dins del forn durant 2 minuts perquè la sobrasada tregui el seu suc i impregni la patata. Acte seguit, traïem l'ou potxat de l'aigua tèbia, el ben escorrem i el col·loquem damunt la sobrasada. En darrer lloc, tirem la crema d'ou estrellat al voltant de la patata.

Si volem amb la preparació d'aquest plat es pot veure a www.menorca.info

DORO BIURRUN | Terra Bar & Bistr
Després de treballar a la península, interessat-se pel dol i la cuina japonesa, el 1993 obre a Menorca l'Pilar d'en Doro, després a Sa Paretera d'en Doro (1999) i Terra (2014) en el port de Ma-

LES ACTIVITATS DE FRA ROGER



Gastroconcert, m'sica amb sabors

Un espectacle visual, gustatiu i sensorial on la música, l'art, la literatura i la gastronomia formen un tot. Es tracta d'un concert, amb diverses peces musicals, una de les quals ha estat composta específicament per Jaume Coll Pons, que en els seus moviments transmet

els diferents sabors: dolç, salat, picant, amarg, untuós... els assistents escoltaran degustant diversos elaboracions fetes amb formatges de Menorca que tindran els sabors essencials.

Musics: Eudalmonia Ensemble, grup de cambra integrat per dues flautes i contrabaix.

Es projectaran imatges a una pantalla gegant, mentre s'escolta la música i es degusten els plats.

Organitzat per Jovenuts Musicals de Maó i Fra Roger

gastronomiamenorquina.com

PRODUCTES I HISTORIES

El origen de la sobrasada

Miquel Mariano Pons

La sobrasada es un producte típic de la cuina menorquina i és un aliment molt tradicional en diferents zones del Mediterrani però, per la seva qualitat i sabor, destaca que se produceix en les illes Balears.

Los embudidos surgen por la antigua necesidad de mantener y alargar la vida útil de la carne. En Baleares se empieza a producir embudido con la llegada del Imperio Romano y se albandona nuevamente tras la anexión al Califato de Córdoba de la carne de cerdo está prohibida en el Corán. Durante la Época Islámica existía una importante cabaña porcina, concretamente de cerdo negro. Se cree que esta raza, autóctona de la zona, cruze progresivo entre el tronco porcino céltico y el

ibérico.

La primera referencia histórica que se tiene de la sobrasada se encuentra en un documento del año 1410 en el que el Rey Martín I de Aragón, también conocido como el Humano, le otorga el título de "carne de cerdo de sobrasada".

La sobrasada es un producto típico de la cocina menorquina y es un alimento muy tradicional en diferentes zonas del Mediterráneo pero, por su calidad y sabor, destaca que se produce en las islas Balears.

Los embudidos surgen por la antigua necesidad de mantener y alargar la vida útil de la carne. En Baleares se empieza a producir embudido con la llegada del Imperio Romano y se abandona nuevamente tras la anexión al Califato de Córdoba de la carne de cerdo está prohibida en el Corán. Durante la Época Islámica existía una importante cabaña porcina, concretamente de cerdo negro. Se cree que esta raza, autóctona de la zona, cruze progresivo entre el tronco porcino céltico y el

en cuanto a la presentación se refiere: la introducción del pimentón. La sobrasada, por tanto, fue blanca en sus orígenes.

La sobrasada, dependiendo de la tripa en la que sea embutida, puede ser presentada de distinta manera:

- Longaniza; semirrizada; rizada; calar; poltrín; butia; bisbe.

La sobrasada se puede comer cruda, frita o a la brasa. Es un ingrediente en platos tradicionales como el arros de la terra, les berengenes rellenas de sobrasada, les micarones con sobrasada o la coca de sobrasada y albaricos. Es muy típico combinarla con miel, muy agradable al paladar.

3.3. Relacions institucionals i intercanvi amb altres entitats

Mantenim molt bones relacions amb els diferents **departaments del Consell Insular**, i amb tots els **ajuntaments de l'illa**, per a la col·laboració i organització d'activitats conjuntes.

Col·laboram de forma habitual amb l'Ajuntament des Migjorn en el seu programa de dinamització del municipi **Tasta es Migjorn**

El 3 d'octubre de 2015 vam fer una **visita a la presidenta del Consell Insular de Menorca**, amb motiu del canvi de Corporació, per a presentar l'associació i exposar els objectius i activitats prevists.

La **Fundació Foment del Turisme de Menorca** ha proposat a Fra Roger formar part de l'assemblea de la Fundació

4. CONCLUSIÓ

Per part de l'associació es considera que s'han obtingut uns molts bons **resultats** durant l'any 2015, en termes de participació i difusió, i d'avanç en l'estudi del patrimoni culinari de Menorca, atesos els recursos emprats, al haver-se desenvolupat moltes de les actuacions en col·laboració amb altres entitats, com a part de l'estratègia de Fra Roger d'optimitzar els recursos.

Durant l'any 2016 ens proposam continuar amb la tasca d'ampliació de la nostra base social, intentant que els "amics" i seguidors de Fra Roger es converteixin en socis, pel que suposa això de compromís i també de consolidació d'una dotació econòmica mínima per al funcionament de l'entitat, i seguir desenvolupant un ampli i interessant programa d'activitats, fent especial esment a la part d'estudi i investigació.

Maó, 9 de febrer de 2016

Antoni Juaneda Cabrisas
SECRETARI