

# La cocina menorquina, a debate

► El Cercle Artístic acogerá mañana una charla sobre la **gastronomía insular** y el dilema entre tradición e innovación

RUBÉN P. ATIENZA

La cultura gastronómica es cada vez más objeto de debate en la sociedad actual. Y dentro esa tendencia, el Cercle Artístic de Ciutadella acogerá mañana (20 horas) un encuentro bajo el título «La cuina de Menorca: cultura, tradició i innovació». ¿Qué proporción de esos ingredientes forman la receta perfecta? A juicio de uno de los participantes en la cita, Miquel Mariano Vadell, quien desde hace décadas lleva desarrollando un trabajo de investigación gastronómica en los fogones del restauran-

te Ca N'Aguedet, se trata de un debate abierto a nivel nacional, pero a su juicio, y a riesgo de «caer en el tópico», confiesa que «solo podemos hablar de buena y mala cocina».

Su rol en el debate será en parte defender la posición más tradicional de la cocina, después de más de 20 años trabajando con el recetario de Fra Roger. No obstante, evitando en todo momento polemizar, Mariano resume su filosofía culinaria con una breve reflexión. «Lo más importante es tratar siempre con producto de primera calidad y lo más próximo

## Una iniciativa de la entidad gastronómica Fra Roger

► El debate que tendrá lugar en el Cercle Artístic es una iniciativa Fra Roger Gastronomia i Cultura, una entidad nacida recientemente que tiene como objetivo analizar el mundo de la cocina desde una perspectiva nueva en la Isla y siempre con la atención puesta en la historia.

El encuentro, que será moderado por el periodista Pere Bagur, contará además de con los experimentados cocineros citados con la participación del gastrónomo Bep Al·lès, autor de varios recetarios menorquines y gran conecador de las fiestas y costumbres; el empresario del mundo de la restauración Carlos Carrasco y responsable del grupo Recibaria; y el experto en marketing Miquel Àngel Barrios, quien además es escritor de temas culinarios y socio director de la entidad Chefs(in).

posible», explica el cocinero en su defensa de lo que él mismo denomina como cocina de «kilómetro cero».

## LA BASE DE LA TRADICIÓN

Si lo tradicional pelagra en cierto modo se debe en parte a la tan cacareada globalización aseguran algunos expertos. En la mesa del Cercle también se sentará el cocinero catalán Víctor Bayo, afincado en la Isla desde hace años y responsable del restaurante Alcaufar Vell, en Sant Lluís. Profesional que en su juventud se formó en cocinas de Estados Unidos y que ha

trabajado en negocios con estrellas Michelin, como el Portal d'Echaurren, Bayo apuesta por una combinación entre diferentes tendencias. «Hay que sumar la innovación a la tradición, ya que todo está en los orígenes. No se pueden conseguir cosas nuevas si no recurrimos a la base», explica.

No obstante, Bayo que se inició en el mundo de la cocina con tan solo 15 años, está de acuerdo con Mariano en que la clave de la cocina menorquina es contar con una buena materia prima «de proximidad» para obtener buenos resultados.



**Miquel Mariano.** Todo un cocinero de referencia en lo que se refiere al aspecto más tradicional de la gastronomía insular. ● FOTO JOSEP BAGUR GOMILA



**Víctor Bayo.** El chef catalán defiende la innovación en la cocina menorquina, pero siempre con la tradición como base fundamental. ● FOTO JAVIER COLL

## Maó se prepara para una ruta de tapas eróticas

► Los dos próximos fines de semana acogerá un evento que ya triunfó en Ciutadella en 2013

R.P.A.

Aperitivos subidos de tono y vinos divertidos. Esa es la receta que ofrecerá la segunda edición de la Ruta de Tapas Eróticas, que tras el éxito cosechado el año pasado en Ciutadella viaja ahora a Maó. La cita, que arranca mañana y se repetirá también el próximo fin de semana, contará en esta ocasión con la participación de nueve establecimientos. Estos son Sa Murada («Huevos cupido en su orgía de patata con morcilla»), Can Xavi («¿Qué tira más»), Cafetería Punt 07 («Ses Bolles des



La tapa ganadora de la pasada edición.

Plaer»), Qsins («Cunill-Lingus»), Plats Menorca y La Cuina de los Angels («Ostra mmmhh...»), Can Moi («Mini orgasmos»), Café Ars («Arsfrodisiaco»), Café del Foro («For U») y el Café Telegraf («Lujuria de bacalao»).

Las propuestas gastronómicas se podrán degustar por el precio de tres euros, con una tapa más copa de vino o cerveza. Avanzan desde la organización que aquellos que completen la ruta podrán participar gracias a un «Tapas card», que se podrá depositar en cualquiera de los establecimientos, en el sorteo de una noche el Hotel Artiem Carlos III.

Una vez más, la ruta estará muy presente en la redes sociales para que los participantes puedan compartir su experiencia en tiempo real a través de la etiqueta #tapaeroticamao.

## Ciutadella, capital de la cerveza artesana

R.P.A.

El Ayuntamiento de Ciutadella acogió ayer la presentación de la que será la primera Fira de la Cervesa Artesana de Menorca, que se inaugurará mañana a las 19 horas en la Plaça des Pins y se prolongará hasta el domingo. Los

organizadores, las firmas Sa Bona Birra y Es Molí de Foc, han previsto para todo el fin de semana un buen número actividades culturales, como música, danza y una proyección de cortometrajes. En la plaza también se instalarán puestos de comida.



Pedro Galdón, la concejala Esperança Juaneda y Vicent Vila. ● FOTO J.B.G.