



Preparación de uno de los menús especiales, ayer en el restaurante Rels. ● FOTO LAURA AMORES

El producto menorquín, protagonista culinario

► El género de **temporada**, la apuesta gastronómica

REDACCIÓN

Se avecina un fin de semana con mucho sabor. Y ello gracias a la celebración de la primera edición de las Jornadas Gastronómicas de Producte Menorquí de Temporada, que comenzaron el pasado miércoles y que hasta mañana seguirán ofreciendo apetitosas propuestas culinarias, variadas todas ellas pero con un elemento en común, el sello del sabor de la Isla en su momento más óptimo.

Se trata de una iniciativa fruto del convenio firmado entre la Asociación de Restauración de Menorca y Sa Cooperativa del Camp, con la colaboración de las cofradías de pescadores de la Isla, que se ha enmarcado dentro de la celebración del Día de les Illes Balears.

Una apuesta clara por la defensa de la gastronomía autóctona y el valor de su producto local, pero también por los negocios de restauración que se ocupan

de promocionarla. En esta primera edición, las jornadas cuentan con la participación de 14 restaurantes repartidos entre cuatro poblaciones de la Isla. Pan y Vino y Sa Pedrera des Pujol, en Sant Lluís; Terra Bar Bistro, Pasió Mediterrània, La Minerva, Can Joanet, Ca'n Nito la Marina y Boinder, en Maó; Ca n'Agudet y Restaurant Sol 32, en Es Mercadal y Rels Restaurante, Ses Voltes, Bananas y Es Racó des Palau en Ciutadella.

La Vermella Menorquina se exhibe en Ferreries

REDACCIÓN

La segunda edición de la Fira Gastronómica de Vermella Menorquina llega a su fin con dos jornadas repletas de actividades en Ferreries. Así, hoy, a partir de las 10.15 horas se podrán asistir en la Plaça d'Espanya a diferentes ponencias relacionadas con las razas autóctonas y su comercializa-



Se cocinará en directo.

ción y la calidad de la carne de vacuno ligada a su vida productiva. A las 12.30 horas, se celebrará un *show cooking*, con su correspondiente aperitivo. Además, Cas Jubilat acogerá una exposición fotográfica, que también se podrá visitar mañana, en la que la vaca de raza menorquina es la principal protagonista, pero con la cultura y el paisaje como fondo decorativo.

Lazos gastronómicos entre Menorca y Eivissa con Fra Roger

I.P.D.R.

Eivissa y Menorca han finalizado un intercambio cultural y gastronómico muy interesante, con dos actos en Es Castell y Sant Joan de Labritja, en los que se han acercado la cocina menorquina e ibicenca.

El Ayuntamiento de Es Castell acogió anoche el segundo encuentro de este intercambio, en el que el cocinero Pere Tur pronunció la conferencia «La cocina histórica y tradicional ibicenca». Posteriormente, él mismo ofreció una demostración gastronómica y una cata de cocina histórica.

Este acto cerraba este intercambio, que había comenzado en la mayor de las Pitiusas, en el marco del Día de

les Illes Balears y organizado por la asociación Fra Roger.

CORSARIOS

El antiguo edificio del Ayuntamiento de Sant Joan de Labritja fue el escenario de la charla del historiador Marc Pallicer. Llevaba por título «El corsarismo y su alimentación», y durante la misma, el investigador proyectó imágenes y ofreció una muestra de objetos relacionados.

Las aportaciones de Pallicer despertaron el interés de los asistentes, que instantes después presenciaron como el chef Toni Taltavull preparaba unos buñuelos de bacalao con mahonesa con sabor de queso, una versión de la receta 150 del libro «Art de la cuina» de Fra Roger y que convenció a los asistentes.



El chef Pere Tur acercó la cocina tradicional ibicenca. ● JAVIER COLL



Marc Pallicer disertó sobre la alimentación de los corsarios.

OFERTAS
IPERCENTRO
VÁLIDAS DEL 3 AL 9 DE MARZO

- CHORIZO DIBOLLO 4,95 €/KG
- CORBERO MEDIO O ENTERO 5,99 €/KG
- MARJOLA HOLA 0,49 €/KG
- COGOLLO BAMBOL 1 UNID. 0,69 €
- QUESO CURADO GRAN CAPITÀ 11,59 €/KG
- JAMÓN COCIDO EN SU JUGO EL PRZO 7,95 €/KG
- FILETE MERLUZZA INC. EXTRA COME GRAMES 5,75 €/KG
- PATAT 175 EXTRA COME GRAMES 9,98 €/KG