

FRA ROGER



**GASTRONOMIA
I C·U·L·T·U·R·A**

DECLARACIÓ DE MONGOFRA SOBRE L'ORIGEN DE LA SALSA MAONESA

Després de la **conferència** “*Unguentum digestivum*, aioli bo i salsa maonesa”, i del **debat** sobre l'origen de la salsa maonesa, celebrats els dies **9 i 10 de maig de 2014** a Menorca, organitzats per l'associació Fra Roger, gastronomia i cultura, i la Fundació Rubió Tudurí amb el format dels **Diàlegs a Mongofra**, les persones sotasignants, que han participat en el debat, manifesten el següent:

PRIMER.- És una **hipòtesi sòlida i versemblant** que la **salsa maonesa existia a Menorca amb anterioritat a la ocupació francesa de l'illa** entre els anys 1757 i 1763, i que es tractaria de l'aioli bo que Fra Francesc Roger esmenta a 19 receptes del seu llibre *Art de la Cuina*, de la primera meitat del segle XVIII. Diversos fets reforcen aquesta hipòtesi: les receptes que duen aioli bo són gastronòmicament i dietèticament congruents amb l'actual maonesa i no ho són amb el que coneixem com allioli, la qual cosa s'ha comprovat empíricament. Al llibre no es descriu com es fa l'aioli bo, la qual cosa indica que Fra Roger donava per fet que molta gent el coneixia i el sabia fer; i que bona part de les receptes que duen aioli bo a *Art de la Cuina* es reproduïen el 1923 al llibre *De re cibaria*, de Pere Ballester, posant maonesa on Fra Roger hi posava aioli bo. No obstant això, tot i la força d'aquestes afirmacions, resta pendent de demostrar de forma fefaent que la salsa maonesa es va crear a Menorca.

SEGON.- Es considera **provat** que la **salsa maonesa no és d'origen francès**, ja que aquesta afirmació es basava en un fet que ha esdevingut fals, i és que un poema francès que descrivia la recepta amb detall es datava, per error, en el segle XVII, quan s'ha demostrat que és un *pastiche* del segle XIX. No obstant això, es constata que els francesos, com a conseqüència de la seua presència a l'illa, van conèixer la salsa, **li van posar el nom actual i la van donar a conèixer** per Europa pel fet d'introduir-la als grans restaurants i cuines de l'època.

TERCER.- Existeixen **noves línies de recerca i investigació**, que apunten cap a una relació entre la medicina i la cuina, concretament entre l'elaboració de la salsa maonesa i la producció de remeis medicinals, basats en unguents i emulsions, la qual cosa ampliaria l'abast de l'origen de la salsa.

Antoni Aguiló, Josep Al·lès, Josep Borrás, Tomás Cano, Patrick James, Antoni Juaneda, Imma Llorc, Miquel Mariano Vadell, Miquel Mariano Pons, Jaume Mascaró, Isabel Mayor, Alfons Méndez, Maria Nadolu, Pep Pelfort, José M^a Pisa, Ferran Sabaté, Andoni Sarriegi, Adolf Sintes i David Vidal

Lloc de Mongofra Nou (Menorca), 10 de maig de 2014