









OLEOCULTURA Y GASTRONOMÍA EN MENORCA, LA CUNA DE LA **SALSA MAHONESA**

El encuentro del aceite de oliva y el huevo en un mortero

- 
 La **salsa mahonesa** es el producto alimentario elaborado con **aceite de oliva** de **mayor consumo, difusión y variantes del mundo**.
- 
 Estudios recientes, basados principalmente en el libro **Art de la Cuina**, de **Fra Roger**, demuestran el **origen menorquín de la salsa**, vinculado a la antigua cultura del aceite de **oliva en Menorca**.
- 
 La historia de los **usos médicos** de la salsa mahonesa, también documentado en diversos estudios, le confiere una dimensión extra como **producto de medicina naturalista**.
- 
 En cualquier análisis organoléptico de la salsa el **sabor predominante o clave es el aceite**, siendo por tanto un factor de fomento de las distintas variedades y usos.
- 
Fomentar la receta menorquina original con Aceite de Oliva Virgen supone un impulso a su venta, y especialmente al **Oli de Menorca** (aceite de Menorca).
- 
 La salsa mahonesa, fruto del genio culinario menorquín, y el aceite de oliva, suponen un recurso y un valor para el **desarrollo del turismo gastronómico** y del **oleoturismo en Menorca**.

Comunicación presentada por: Asociación Fra Roger, gastronomía y cultura.

Autores: Pep Pelfort, del Centre d'Estudis Gastronòmics Menorca; Adolf Sintes, del Institut Menorquí d'Estudis; y M. Ignacio Sánchez Fuentes, de la ONG Gloria Olivae.

Colabora: Oli de Menorca, Asociación de Productores de Aceite de Menorca

