



LA GASTRONOMIA Y LA IDENTIDAD DE UN TERRITORIO EL CASO DE MENORCA



La Isla del Rey reunió este viernes todos los ingredientes para elaborar la receta que permita que Menorca llegue un día a ser reconocida como destino gastronómico. La calidad de los ponentes del VIII Foro Menorca Isla del Rei sobre gastronomía e identidad permitió valorar la tradición de la gastronomía local, la calidad de la materia prima, y la red de buenos cocineros que, con el apoyo de colectivos como Fra Roger, está dando a conocer la marca Menorca. Si estos son puntos fuertes para que la cocina local sea un motor económico, uno de los aspectos a mejorar es la difusión de estos valores. Una de las conclusiones es que «se están haciendo bien las cosas» pero se conoce muy poco lo que se hace y los productos o platos que nos hacen exclusivos.

El presidente de la Real Academia de Gastronomía de España, presentó ayer dos propuestas concretas. Se ofreció para apoyar la creación de la Academia de Gastronomía de Menorca. Este organismo existe ya en muchas regiones. Mallorca la

tiene y en Eivissa se presenta el próximo lunes. Su función es dar valor a la gastronomía local y ayudar a su conocimiento. Para este segundo objetivo, especialmente prioritario en Menorca, propuso utilizar internet para difundir la «gastromarcamenorca», un portal donde se presenten todos los elementos que dan valor a la calidad y personalidad de los platos menorquines y que incluya también la información sobre los mejores restaurantes donde es posible degustarlos.



En una tarde de absoluta tranquilidad, con una brisa marina suave, bajo un cielo limpio, con la luna llena, la Isla del Rey se convirtió en el mejor marco para dar valor a la cocina insular. El acto fue conducido por Josep Pons Fraga, editor del diario Menorca, que contó con cinco excelentes ponentes: Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía de España; Pep Pelfort, creador del Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca; Jaume de Febrer, director de Alcaufar Vell; Santi Taura, cocinero y Pep Palau, director del Fòrum Gastronòmic de Barcelona. Francisco Tutzó, presidente del Foro Menorca Illa del Rei, intridujo el acto destacandio la importancia de la gastronomía, como valor económico y cultural. Le precedió, Luis Alejandro, presidente de la Fundació Illa del Rei, quien dio la bienvenida a los asistentes y recordó los doce años en que los voluntarios han levantado el antiguo hospital y han dado valor a este patrimonio histórico.

Cada ponente puso su acento en aspectos concretos. Pep Palau dijo que la tradición gastronómico necesita innovación. Santi Taura se refirió al trabajo que queda por hacer con las buenas herramientas con que contamos. Pep Pelfort certificó con datos la personalidad de la cocina local. Jaume de Febrer describió la aplicación práctica de la tradición gastronómica. Y Rafael Ansón transmitió su sabiduría sobre todo lo que ayuda a crecer un buen proyecto de gastronomía propia.



Rafael Ansón: «Los cocineros ahora son autores, son artistas» El empresario reivindica la cocina de la libertad, que España exporta al mundo y que le sitúa en la vanguardia de la gastronomía.

Ya no hay más platos anónimos, ahora son de quien los crea y los da a conocer. «Los cocineros ahora son artistas, son autores», afirmó este viernes Rafael Ansón durante su intervención en el foro de gastronomía. El presidente de la Real Academia de Gastronomía reivindicó la cocina de la libertad que ha puesto el nombre de España en la vanguardia de las creaciones entre fogones. Al sabor y el gusto, los dos sentidos mimados por la cocina francesa, reina indiscutible del panorama internacional hasta los años 90 del siglo pasado, la cocina española ha incorporado texturas y temperaturas. «La cocina que exporta España tiene las cuatro eses, es solidaria, sostenible, saludable y satisfactoria», aseguró, busca el disfrute con los cinco sentidos, porque es importante «generar amistad, conversación, compartir el placer y que éste no sea solo para unos cuantos privilegiados».

Ansón se refirió también a algo tan típico como el tapeo español, que posibilita «el contacto humano», señaló que la cocina de autor que comenzó en País Vasco y

Cataluña «se ha extendido a toda España» y recalcó el enorme atractivo turístico de la gastronomía. «Diez millones de turistas vinieron a España el año pasado para conocer qué se come», destacó.



Jaume de Febrer: «Alcaufar Vell se esfuerza en aunar gastronomía e historia» El hotel rural y restaurante de Sant Lluís ha ideado «Los pequeños secretos de don Joan Mercadal», un menú que ofrece al cliente tradición e innovación. El empresario turístico señaló que los visitantes quieren conocer, descubrir y vivir la historia y la cultura de la Isla

La emblemática finca rural de Alcaufar Vell ha pasado de ser en los últimos 20 años un sencillo agroturismo de cuatro habitaciones, un bed&breakfast, a convertirse en un hotel rural con 21 habitaciones y un restaurante que cocina los productos de su propio huerto ecológico y los que compra a productores locales.

Así lo relató este viernes Jaume de Febrer, gerente del negocio familiar, quien -no obstante- no ocultó la compleja tramitación llevada a cabo para hacerlo realidad. «Confías en que la parte administrativa y burocrática sea como encontrarte con los increíbles faros de nuestra Isla para guiarte y no embarrancar; pero,

desafortunadamente, demasiadas veces son como enormes olas difíciles de superar», subrayó.

De Febrer destacó la idea de recuperar la figura de su bisabuelo don Joan Mercadal, anterior propietario de la finca, «para crear un menú que aunase gastronomía e historia, con una serie de platos basados en el producto local y acompañados de unos textos explicativos para realizar un paseo gastronómico». De Febrer instó a continuar en la lucha por buscar el equilibrio entre preservación, innovación y rentabilidad. «Tenemos una maravillosa isla que lo tiene todo y que -como decía mi abuela- está hecha a la medida del hombre. Debemos seguir trabajado en hacerla productiva y no perder el tren de la modernidad», concluyó.



Pep Palau: «El recetario tradicional debe ponerse al día» El organizador de eventos aboga por la constancia para generar una oferta propia, con el objetivo de que el turista se lleve emociones en su corazón. Autoestima. Pep Palau animó a los menorquines a practicar la autoestima para generar un producto gastronómico fruto de la tradición e innovación

No existe una receta magistral para establecer un destino de turismo gastronómico, aunque debe promoverse una oferta basada en el territorio, el producto y la cocina. El empresario y organizador de eventos Pep Palau subrayó la importancia de la actividad gastronómica al afirmar que «genera negocio y propicia la creación de empleo».

Palau destacó la necesidad de elaborar un discurso propio y poner en valor la Isla a través de la gastronomía. En este sentido, el empresario recordó que la cocina insular posee una serie de recursos que favorecen la creación de una marca específica, como la caldereta de langosta, el queso, el gin, la salsa mahonesa, el vino, el aceite de oliva y los embutidos. «La Isla tiene una serie de ingredientes que hay que cuidar y, desde luego, actualizar. El recetario tradicional debe ponerse al día para que no se viva como una cosa arqueológica», aseguró. Palau abogó por una necesaria cooperación entre los sectores de la restauración y el primario, los agentes turísticos y la Administración pública, cuyo papel debe ceñirse a la «realización de campañas promocionales y la organización de eventos», según aseguró. Asimismo, subrayó la necesidad de creer en los valores del producto propio. «El plato debe tener productos reconocibles y que inspiren confianza», recalcó.



Pep Pelfort: «Los productos de la Isla hacen singular nuestra cocina» El cocinero e investigador de la gastronomía destaca la necesidad de crear una identidad propia y de aprovechar los productos de temporada. El cocinero

profesional señaló que la cocina menorquina es un compendio de diversas influencias lo largo de la historia

La gastronomía menorquina es, por definición, una gastronomía mediterránea que se singulariza con los productos propios de la Isla y por una historia culinaria que se remonta a la Antigüedad clásica. El cocinero profesional Pepe Pelfort afirmó que la capacidad de cocinar es una característica inherente al ser humano civilizado. «Cocinar es una estrategia alimentaria del hombre que lo convierte en civilizado, puesto que si no seríamos bárbaros. La gastronomía y la cultura son, por tanto, una misma cosa», aseguró.

Pelfort consideró que la cocina menorquina presenta sus propias peculiaridades dentro del ámbito mediterráneo al que pertenece, fruto de un amplio abanico de influencias desde la civilización romana, no únicamente de las dominaciones británicas y francesa del siglo XVIII. «La caldereta es una herencia de la cultura griega y se come en todo el Mediterráneo. Lo que ocurre es que en Menorca se singulariza con el uso de los productos autóctonos», afirmó. Pelfort abogó por el aprovechamiento de los recursos propios de cada época del año y por apostar por una gastronomía identitaria. «Lo sostenible y saludable es la cocina de nuestras abuelas, que está ligada a la longevidad de esta tierra», recalcó.



Santi Taura: «La cocina es una herramienta cultural con mucho poder» El restaurador cree que el sector no solo necesita cocineros y camareros, sino también anfitriones que hagan sentir al cliente en casa. Creer en uno mismo. Taura confía en que Balears siga la estela de País Vasco o Cataluña. «Que el oliagua nos sepa como el mejor caviar»

El propietario y chef del restaurante que lleva su mismo nombre, Santi Taura, y del proyecto DINS -donde solo usa productos de proximidad-, destacó ayer la herencia culinaria recibida en Balears que, afirmó, «hay que poner en valor, tenemos los fundamentos».

Para este restaurador de éxito en Mallorca «la cocina es una herramienta cultural con mucho poder» que además ayuda a atraer tanto a turistas como a clientes del propio territorio. Taura consideró fundamental la estabilidad en el empleo y no «los cocineros que van saltando de un sitio a otro, eso para el cliente es muy importante» porque encontrará de nuevo esos platos que le han gustado, y el diálogo entre el empresario y el cocinero.

En este sentido el empresario mallorquín aseguró que «Menorca empieza a tejer una red gastronómica» con una oferta de calidad. Taura considera que la restauración actual no necesita solo cocineros y camareros sino «anfitriones, para que el cliente se sienta como en casa, y vendedores, que le expliquen lo que se ofrece». «Hay que transmitir cariño a lo que se está haciendo», añadió el chef de Lloseta, «hay que devolver a la isla lo que la isla nos está ofreciendo cada día».