

FORO MENORCA ILLA DEL REI Los ponentes

Jaume de Febrer | Gerente hotel rural&restaurant Alcaufar Vell

TONI SEGUÍ

La gastronomía de un territorio no puede separarse de la identidad del mismo. Así de rotundo se manifiesta Jaume de Febrer, gerente del hotel rural&restaurant Alcaufar Vell, de Sant Lluís, que el próximo jueves día 18 de agosto, a las 19.30 horas, participa en el Foro Menorca Illa de Rei sobre «La gastronomía y la identidad de un territorio. El caso de Menorca», que organizan «Es Diari», Ateneu de Maó, Fundación Hospital de la Illa del Rei, Cercle d'Economia de Menorca y Obra Social la Caixa, con la colaboración de la asociación Fra Roger.

Menorca, un territorio pequeño pero con gran riqueza gastronómica

La tradición y la oferta gastronómicas de un lugar geográfico están muy vinculadas a su propia identidad. Menorca tiene una cosa muy curiosa y es que se trata de un territorio muy pequeño, pero a la vez muy rico en influencias externas y tiene una producción e identidad muy marcados. No se queda solo con la mahonesa y el queso Mahón-Menorca que, junto con la caldereta de langosta, es un estandarte de la gastronomía menorquina.

A veces, la cotidianidad de las cosas impide apreciarlas y valorarlas.

— Sí, sin querer no le hemos dado importancia, lo hemos consumido internamente, en la casa de los abuelos o en la casa familiar. Lo que tenemos es muy bueno y por tanto lo hemos de explotar, defender y, sobre todo, explicar a los visitantes. Esto último ha llevado a la creación de la asociación Fra Roger y del Centre d'Estudis Gastronòmics.

«Nuestra clientela nos reclama la gastronomía propia de Menorca»

El empresario turístico señala que la oferta gastronómica de un territorio está vinculada a la identidad del mismo

‘Els petits secrets de don Joan’

► La apuesta de hotel rural&restaurant Alcaufar Vell por la promoción de la gastronomía autóctona son los menús gastronómicos «Els petits secrets de don Joan», una idea nacida con la voluntad de ofrecer un menú que un producto autóctono, recetario menorquín e historia de la Isla, vinculada en este caso con Alcaufar Vell. Para ello, se utiliza la figura del bisabuelo de Jaume y *senyor de lloc* Joan Mercadal.

¿Defiende los productos de proximidad?

— Además de las recetas, lo importante es el producto, que se cultiva en la misma finca, en el mismo pueblo o en la propia Isla. Hay que innovar, no hay que quedarse con la típica receta, hay que versionar, la base es la misma -el producto de la Isla- pero cada profesional debe hacer su creación.



Jaume de Febrer regenta el negocio familiar de Alcaufar Vell. ● FOTO JAVIER COLL



LAS FRASES

«No hemos dado importancia a la gastronomía que hemos consumido en casa de nuestros abuelos»

«No hay que quedarse con la típica receta, hay que innovar, la base es la misma, pero el profesional tiene que versionar»

Alcaufar Vell también ha evolucionado. ¿Fue por iniciativa propia?

— Nuestro establecimiento turístico empezó hace 20 años ofreciendo solo alojamiento y desayuno, es decir, café con leche y una ensaimada. Luego hubo una evolución, el cliente pedía más productos de la zona, hasta que decidimos apostar por la gastronomía de la Isla, no desde la receta tradicional, sino desde el producto de la Isla, aunque haciendo un guiño al recetario menorquín.

¿Quién demanda el producto local, el turista nacional o el extranjero?

— El hotel está abierto nueve meses al año y nuestro cliente es básicamente extranjero, aunque, claro, en julio y agosto la mitad de la clientela es nacional. El cliente extranjero -británico, alemán y francés- que viene en temporada intermedia y baja nos reclama la gastronomía de la Isla. No entiendo que un establecimiento como éste no vaya asociado con una oferta vinculada a la gastronomía local.

Menorca Activa reivindica su oferta en temporada baja

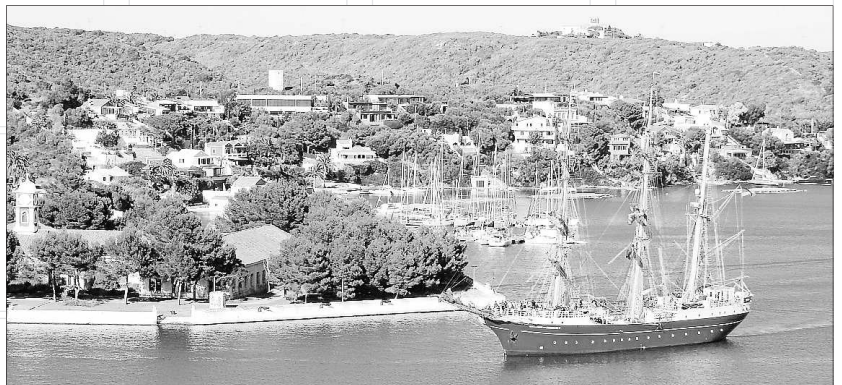
REDACCIÓN

La Asociación Menorca Activa, que representa a las empresas que se dedican a servicios de turismo activo y de naturaleza de la Isla, ha editado 10.000 folletos que repartirá durante este mes de agosto con el objetivo de captar clientes para la temporada baja. La iniciativa forma parte de la campaña «Menorca se mueve todo el año».

El folleto ofrece información sobre las empresas vinculadas al turismo activo adheridas a Menorca Activa clasificadas por diferen-

tes categorías para facilitar la búsqueda de los servicios. El empresario del sector está aunando esfuerzos con el objetivo principal de dar a conocer a los clientes potenciales que muchas de las actividades que ofrecen se pueden realizar en temporada baja, fuera de los meses de verano con más afluencia de turismo. Precisamente, este producto y el potencial que tiene la isla en su conjunto es por el que se apuesta desde la asociación para contribuir a la desestacionalización de Menorca, definiendo en un comunicado.

UNA VISITA DESDE ALEMANIA



Un velero escuela alemán, de visita a Maó

El velero escuela alemán «Alexander von Humboldt II» entró ayer en el puerto de Maó. Botado en mayo de 2011 y con 75 personas de tripulación, es el relevo del «Alexander von Humboldt», construido en Bremen en 1906. ● JOSÉ BARBER